Amaro del Gargano

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Gli ingredienti per preparare l'amaro del Gargano sono:

foglie verdi di ulivo;
scorze di limoni;
scorze di arance del Gargano;
zucchero;
acqua;
alcool.

Amaro o Gran Liquore di S. Domenico

Il suo nome deriva dalla sua origine, il liquore infatti, è stato chiamato così perché la sua prima produzione avvenne nel "Monastero dei Frati Domenicani di Lecce" proprio nel XV secolo.

Questo amaro viene realizzato grazie all'infusione di erbe e piante aromatiche dal sapore intenso e deciso, tra queste ricordiamo:

angelica;
calamo aromatico;
coriandolo;
cardamomo;
menta.

Ambrosia di arance

Rodi Garganico

Estrazione: le arance sono poste in sospensione sopra un letto di alcool purissimo che, evaporando, ne estrae un profumo particolarmente intenso e un gusto assolutamente inconfondibile

Ambrosia di limone

Rodi Garganico

Estrazione

limoni della varietà Femminiello, scorza ricca di oli essenziali ed il profumo intenso che danno un aroma unico a questo liquore

Arancino

Rodi Garganico, Ischitella e Vico del Gargano

Infusione

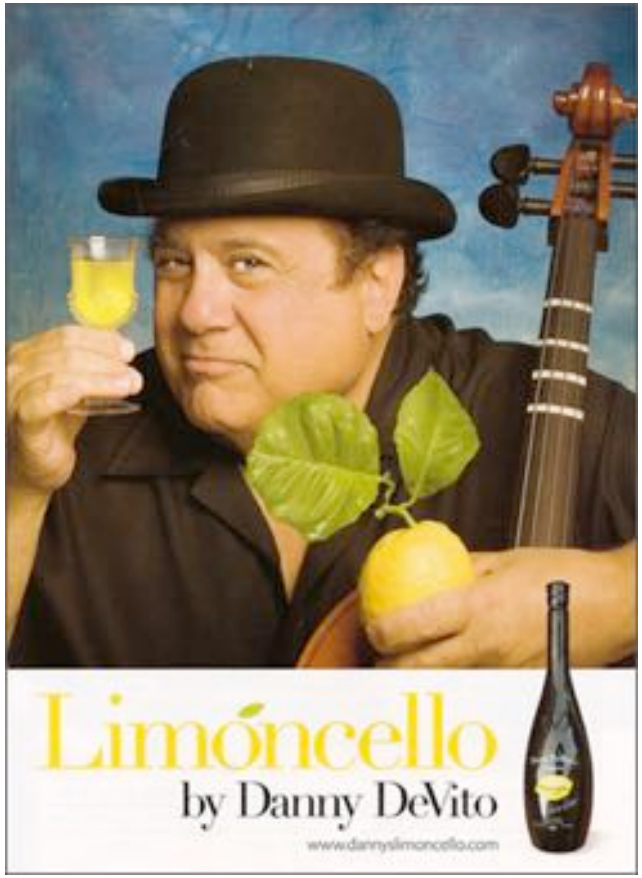
Latte di mandorla

bevanda analcolica infusa a freddo, ottenuta dal succo delle mandorle unite allo zucchero.

L'origine di questa bevande è molto antica. Veniva prodotta, infatti, nei monasteri durante il periodo di quaresima, quando non era consentita la consumazione di prodotti di origine animale.

Limoncello

limone “Femminiello”



Liquore di alloro

Allorino della Puglia

L'allorino sembra avere delle ottime capacità terapeutiche: può aiutare, infatti, a curare i reumatismi, gli strappi muscolare ed è, anche, un buon digestivo.

Liquore di fico d'india

Gargano
Puglia

SALENTUM 110,00 €

Disponibile

- 1 + AGGIUNGI AL CARRELLO

Salentum Diffusore Ambiente Fico d'India 1000 ml è caratterizzato da una profumazione fresca, frizzante ed intensa, fruttata ma non dolce, ispirata alla bellezza di questa pianta generosa e succulenta dai frutti e fiori di colori vivacissimi e vistosi.
L'essenza della terra salentina baciata dal sole, con le sue coste sabbiose, frastagliate e rocciose, e le campagne aride e sassose, da portare nella tua casa.

Liquore di melograno

Il liquore di melograno è un liquore caratteristico di tutta la Puglia, anche se originario della provincia di Foggia.

60% della produzione italiana in Puglia (Coldiretti)

Liquore di mirto

Il liquore di mirto è un tipico prodotto di tutta la Puglia, soprattutto della zona del Salento dove la pianta del mirto, tipica della macchia mediterranea, è molto diffusa

Proprietà aromatiche (*arrosti, cosmetici*)

Infuso di foglie scuro
Infuso di bacche bianco

Myrtus communis subsp *tarentina*

Mirinello di Torremaggiore

Il Mirinello di Torremaggiore è un liquore alcolico preparato con ciliegio selvatico, Mirinello appunto, tipico della zona di Torremaggiore.

La pianta del Mirinello è un ciliegio selvatico conosciuto anche come Ciliegio di Santa Lucia o Megaleppo, presente solo nell'agro di Torremaggiore. È un tipo di ciliegio selvatico con frutti piccoli che si è ben adattato al clima mediterraneo.

Ha un colore rosso rubino tendente al granata, con aromi di ciliegia selvatica e mandorla amara, ed un gusto complesso con note amarognole tipico dei frutti selvatici.

Nocino

Il Padre Peppe Elisir di noce è un liquore tipico della Puglia ottenuto con noci verdi ed aromi naturali.

Viene prodotto secondo un'antica ricetta del 1832, tramandata di generazione in generazione. Ha un colore scuro, un aroma di noci verdi fresche ed è ad alta gradazione.

Capocollo di Martina Franca

Capocollo: collo e spalla del maiale.

Salatura, lavaggio in vino cotto (bianco)

Miscelazione con aromi (erbe aromatiche)

Investitura di budello di maiale (pezzatura 0.5/2 kg)

Affumicatura con legno di fragno

Stagionatura 3 mesi

Prime testimonianze: 17 secolo

Carne al fornello di Locorotondo

Carn o furnid du Curdun

La carne al fornello di Locorotondo è infilata in spiedoni di acciaio messi poi al fornello per la cottura. Per i primi 40 minuti (cottura lenta) lo spiedo è tenuto in posizione verticale a destra e poi avvicinato al fuoco per la doratura (in verticale il grasso che cola non si brucia).

Il fornello della tradizione di Locorotondo ha:

forma rettangolare, è alto e largo 1m

raggiunge la temperatura di quasi 200°

al suo interno brucia legno di quercia o di leccio, che contribuiscono a dare alla carne un particolare sapore affumicato

Carne arrosto di Laterza

Carne fresca ovina e caprina, mista a cipolla rossa di Acquaviva

mix di carne di agnello e pecora proveniente da animali allevati nei territori intorno al paese di Laterza.

Le carni, usate per questo arrosto, sono rigorosamente locali, provenienti da bestiame allevato nelle Murge, e la cottura deve avvenire con l'uso di legna di bosco e nel cosiddetto "fornello a cupola".

Il "fornello a cupola" è un tipo di forno con una bocca più grande del solito forno, per permettere al macellaio di distribuire gli spiedini, e con una cappa esterna rispetto al vano cottura, per far sì che i fumi non entrino in contatto con la carne.

Carne di capra

Carne di Capra – primaticcio – corvesco- mulattio

Territorio di produzione: Provincia di Foggia, comuni del Gargano

Carni fresche ottenute per lo più da capretti all'età di 40 giorni (nel periodo natalizio e pasquale) ed animali adulti (nel mese di agosto).

Prima della 2° Guerra Mondiale era abitudine diffusa vendere il latte di capra nei paesi portandosi le capre in lattazione appresso. La richiesta di latte era soddisfatta al momento con una pronta mungitura. Allevamenti di capre, per soddisfare questo bisogno e per la richiesta di carne, erano ubicati a ridosso delle ultime case. A S. Marco in Lamis (Fg), sul finire degli anni 60, erano ancora attivi almeno due allevamenti nei pressi dell'abitato.

Carne podolica

Origine in Ucrania. Probabilmente, importata durante le invasioni barbariche, intorno al 450 d.C.

La carne Podolica è una carne dal gusto intenso, saporito e leggermente dolciastro che conserva, durante la cottura, la sua dimensione grazie all'assenza di forzature alimentari durante l'allevamento.

Gli allevamenti di questa razza sono localizzati sulla Murgia, nello specifico intorno al comune di Mottola (TA), e sul Gargano nei comuni di Rignano Garganico, Mattinata e Monte Sant' Angelo (province di FG).

Cervellata

Uno dei primi documenti cartacei riscontrato sul territorio è un attestato conferito a Macchia Giovanni vincitore della prima edizione della sagra della cervellata svolta in località Quasano il 20 agosto 1973.

Toritto

La cervellata si presenta come un classico insaccato fresco, in budella naturali. La lunghezza dipende dalle budella e dalla maestria del macellaio, mentre il diametro è solitamente di 1-1,5 cm. Il colore è variabile ed è in funzione esclusivamente delle carni utilizzate e può variare dal rosa scuro al rosso chiaro. L'odore è caratteristico e deriva da una miscela di odori di formaggio e di carne di maiale. La caratteristica dell'odore si riscontra anche in bocca al momento dell'assaggio.

Il prodotto viene venduto al banco della macelleria sfuso. E' confezionato solo su richiesta del cliente e/o per l'esportazione in altre regioni, in contenitori in plastica per alimenti di dimensioni variabili (250 g, 500 g, 1 kg), coperti con un film di pellicola trasparente ed etichettata.

Involtino bianco di trippa di Locorotondo

Gli ingredienti base per la preparazione dell'involtino bianco di trippa di Locorotondo sono:

trippa di agnellone;
budello;
aceto bianco o succo di limone;
prezzemolo;
cipolla;
pomodori;
pecorino;
coste di sedano;
peperoncino.

Cottura per “soffocamento”

Fegatini di Laterza

interiora di agnello da latte o capretto, avvolti con budella.

Delle interiora vengono usati il cuore, il fegato, il polmone, i reni e la milza.

Lardo di Faeto

È costituito da maiale nero e bianco di Faeto della località Piano Maggese e Scavo. L'allevamento del maiale viene praticato allo stato brado o semi brado secondo il metodo biologico.

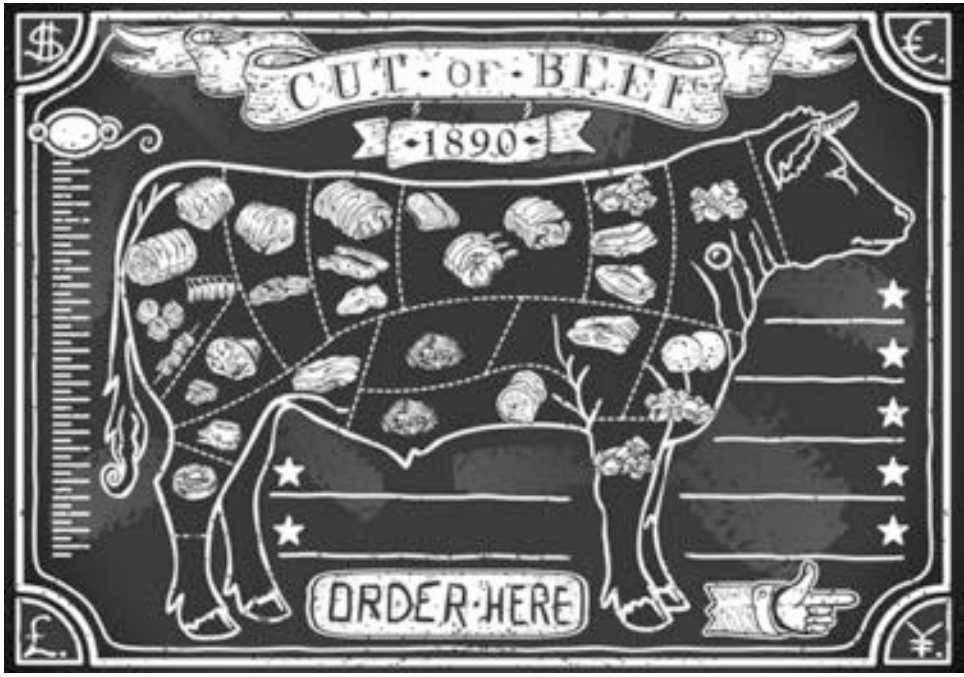
Il Lardo di Faeto deve essere preparato entro 72 ore dalla macellazione. Questo, una volta salato, viene sistemato in delle vasche (*madie*) per 48 ore. Passate le 48 ore si toglie il sale in eccesso e si spezia con foglie di alloro e pepe.

Successivamente il prodotto viene tenuto appeso ad un uncino di legno di olmo in un luogo areato per un periodo che va da 60 a 90 giorni.

Matriata

'ntrama fina

L'intestino tenue del vitello o del bovino adulto e viene spesso gustata con il "chimo" (sapido e amarognolo) che si trova all'interno di questa **frattaglia**.



Ottimo esempio di "Quinto quarto"

Muschiska

prodotto legato alla tradizione culinaria della provincia di Foggia, (Sannicandro Garganico e Rignano Garganico).

È un tipo di carne disossata di colore scuro, preparata con carne di pecora, di vitello oppure di capra.

Il nome ha origine dalla parola araba "mosammed" che significa "dura", anche se altri ritengono che il nome derivi dalla termine marinaro "mosciame", che si riferisce alla preparazione del pesce essiccato al sole.

Anticamente era un cibo che i pastori portavano con sé durante i periodi di transumanza dai Monti Dauni alle pianure del Tavoliere delle Puglie, quando le scorte di carne erano l'unica possibilità di nutrizione.

Pancetta di Martina Franca

A Ventresche arrutulete

La Pancetta di Martina Franca è un tipo di costata di maiale disossata, arrotolata ed affumicata.

Le carni usate per la sua produzione vengono da suini allevati allo strato brado in boschi di quercia.

Molto buona con i fioroni

Prosciutto di Faeto

Il maiale nero, usato per la produzione del prosciutto crudo, viene allevato allo stato brado e secondo il metodo biologico con bacche, ghiande e granturco. Questo tipo di alimentazione conferisce al prosciutto il suo eccellente gusto e sapore.

Il prosciutto, una volta salato a secco e pressato, viene stagionato per 4 mesi. Passato questo periodo viene cosparso di farina mista a strutto, pepe e peperoncino.

Pzzntel

Gravina di Puglia

Il Pzzntell è un insaccato di antica produzione, nato dalla necessità di recuperare tutti gli scarti della lavorazione del maiale. Le parti recuperate includono le orecchie, la lingua, il guanciale, la cotica, i polmoni ed il cuore.

Il Pzzntell è conosciuto come prodotto di Gravina di Puglia, ma viene prodotto anche nei comuni di Altamura, Poggiorsini e Spinazzola.

Il Pzznell è ottimo per dare sapore al sugo di carne, oppure cotto alla brace ed al forno.

Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia

La salsiccia dell'Alta Murgia è un tipo di insaccato ricavato utilizzando il prosciutto e la spalla del maiale con l'aggiunta del lardo di maiale.

Le carni di maiale magre vengono tagliate a punta di coltello e mescolate aggiungendo semi di finocchio selvatico, peperoncino forte o dolce, vino Malvasia Bianca di Gravina e sale.

Vengono raccolte in corona e bucate con un ago per far perdere acqua in eccesso

Salsiccia alla salentina

L'unicità di questa salciccia è sia nell'uso di carni magre di qualità usate per la sua produzione, sia nel tipo di aromatizzazione usata che prevede l'uso di scorza di limone e vino bianco.

La salsiccia viene di solito preparata con le cipolle, con i lampascioni e le patate.

Salsiccia dell’Appennino Dauno

La salsiccia dell'Appennino Dauno viene preparata con la spalla, il prosciutto e la pancetta di suino. Ha una grandezza media, una forma a ferro di cavallo di circa 40 cm di lunghezza. Il suo colore tende al rosso con striature di grasso tipiche del lombo di suino.

La zona di produzione di questa salsiccia include i paesi di Lucera, Faeto, Biccari, Volturara, Sant’Agata di Puglia e Monteleone.

Per conservarla per periodi più lunghi, la si può sistemare in barattoli di vetro a chiusura ermetica ricoprendola con struzzo di maiale oppure olio extra vergine di oliva.

Salsicciotti di Laterza

Conosciuti e diffusi in tutto il territorio regionale, i salsicciotti di Laterza sono delle piccole salsicce fresche, realizzate esclusivamente con carne di manzo e aromi (prezzemolo, sale e pepe).

Sanguinaccio leccese

Il sanguinaccio leccese è una particolare preparazione per insaccati, a base di sangue suino ed interiora.

Il sanguinaccio leccese si mangia come un cotechino, previa cottura, tagliato a fette e accompagnato da pane, bruschette o taralli.

In Puglia il sanguinaccio è molto apprezzato e la sua preparazione fa parte del rito dell'uccisione del maiale.

Il sanguinaccio può essere anche dolce e, in quel caso, è una specie di crema mescolata a cioccolata, che si consuma spalmata sul pane.

Soppressata dell’Appennino Dauno

La soppressata dell'Appenino Dauno è insaccato di carne di antica tradizione, tramandato da generazione in generazione. È composto di carne di puro suino preparato con parti di filetto, spalla e prosciutto.

si adagiano tra assi di legno, in modo che assumano la classica "forma schiacciata” e poi messi ad essiccare

Soppressata di Martina Franca

È un salame leggermente affumicato, preparato con carne di maiale quali coscia e spalla, e con una percentuale di grasso del 10%.

Le carni del maiale, una volta snervate, vengono tagliate a punta di coltello ed insaporite con vino bianco di Martina o vincotto, pepe e sale. Il composto viene lasciato riposare per 24 ore e poi insaccato nel budello.
Successivamente il prodotto viene affumicato con corteggia di fragno, bucce di mandorle e varie spezie della macchia mediterranea locale per un periodo di 45 giorni.
Il prodotto viene poi stagionato per 30 giorni in ambienti freschi ed arieggiati. Per una lunga conservazione il prodotto può essere conservato in grasso di maiale in contenitori di vetro.

Tocchetto

Il Tocchetto di Lucera è un insaccato di suino dalla forma schiacciata. La sua origine risale ai tempi della transumanza, quando i pastori portavano con sé questo pezzo di carne come pasto da consumare durante il lungo tragitto dai monti Dauni al Tavoliere delle Puglie.

La produzione del Tocchetto è molto limitata per cui per poterne acquistare uno è necessario prenotarlo tramite una delle macellerie locali.

Turcinelli

I Torcinelli, il cui nome richiama l'avvolgimento del budello attorno alle interiora di cui è fatto, sono dei prodotti tipici sia delle provincia di Foggia che di quella di Lecce.

Sono degli involtini preparati con frattaglie - fegato, cuore, polmone, milza - di carne d'agnello o capretto avvolti con lembi di intestino.

Zampina di Sammichele

Insaccato di carne avvolto a spirale che viene sistemato su spiedini per essere cotto alla brace.

È composto di carne tritata mista di bovino, ovino e suino, condito con formaggio pecorino, pomodoro, basilico e sale.

È un prodotto dal colore rosso intenso e dal gusto molto particolare grazie alla qualità della carne ed alle spezie, tutte locali, ed al formaggio pecorino locale.

Luigi Veronelli la definì “Cibo omerico”

Sugo della Zia Vittoria

Condimenti

Legato alla tradizione gastronomica storica della provincia di Foggia.

Si tratta di una speciale salsa, utilizzata come condimento, a base di peperoni, aglio cipolla basilico;

Burrata

Formaggi

Forma tondeggiante;
strato esterno di pasta filata
all'interno c'è un ripieno ottenuto da straccetti di pasta filata mescolati a panna liquida.

La probabile origine si fa risalire attorno agli anni '20 del XX secolo. Lorenzo Bianchino Chieppa sfrutta il riuso degli scarti della produzione della Mozzarella, sfilacciando i pezzi di formaggio e amalgamandoli con della panna.

"Avvolto nell'asfodelo", "Avvolto nella rafia, tipica erba locale","Legato con steli di Vizzo (il marrubio?)

Cacio

Per la preparazione del cacio gli ingredienti fondamentali sono:

latte crudo;
caglio liquido di vitello o agnello;
sale.

Legata alla transumanza. Viene fatto nel periodo in cui le greggi oziano nelle pianure del Tavoliere, fra ottobre e maggio, in attesa del periodo estivo, quando si trasferiranno sulle montagne abruzzesi.

Durante la stagionatura le forme vengono cosparse di olio e lievi quantità di aceto. Sono concesse deroghe igienico-sanitarie per l'uso di attrezzi tipici.

Caciocavallo

Il "caciocavallo" è un delizioso formaggio stagionato a pasta filata, diffuso nel meridione italiano

Ciò che più caratterizza il **caciocavallo** è: la sua particolare forma tondeggiante e chiusa con uno spago

Caciocavallo podolico dauno

Tra le varietà più rinomate e apprezzate possiamo citare il caciocavallo podolico, realizzato interamente con il latte intero delle vacche podoliche.

Cacioricotta

Formaggio grasso a pasta dura, a breve stagionatura
Crosta sottile e morbida.
Formaggio da tavola, se stagionato da grattugia

alto contenuto di proteine, caseine e sieroproteine, che ne fanno un formaggio molto energetico, anche grazie al latte ovino di partenza

Cacioricotta caprino orsarese

Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura.

In un territorio collinare dove le capre pascolano, libere di alimentarsi con le erbe spontanee, il Cacioricotta viene fatto da piccole aziende che, seguendo una secolare tradizione, non hanno dimenticato che questo formaggio è stato il pane per le loro antiche famiglie. Di alto valore energetico, tanto da venire considerato un pasto completo.

Caprino

“La capra è la vacca dei poveri”

Il Caprino pugliese è un formaggio fresco di latte di capra di lunga stagionatura ed a pasta dura.

Si possono trovare sul mercato sia il caprino fresco, che ha una crosta rugosa, morbida e di un colore bianco, ed una pasta morbida, anch'essa bianca; oppure il caprino stagionato che ha, invece, una crosta spessa di colore giallino ed una pasta dura, di colore paglierino.

Giuncata

La Giuncata è un formaggio tra più antichi della della Puglia ed un Prodotto Agroalimentare Tradizionale. Prende il nome dal cesto di giunco in cui viene sistemata la pasta di formaggio una volta pronta.

È un formaggio fresco di latte di vacca, capra, pecora oppure ovino.

La Giuncata è un formaggio delicato, privo di sale ed a basso contenuto calorico.

Manteca

Formaggio a doppia panna, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, filata.

Il nome viene dallo spagnolo 'mantequilla' che significa burro. Nacque, probabilmente, per la necessità di conservare il burro durante i periodi caldi, data l'impossibilità di refrigerazione. Il burro, infatti, racchiuso nella pasta, era isolato dall'aria e quindi poteva essere conservato per un periodo più lungo.

Mozzarella o fior di latte

Il Fiordilatte è un tipico formaggio prodotto in questa regione già dal Medioevo.

Si trovano in commercio anche alcune varianti come il Bocconcino, che ha un peso minore di 100 grammi, e la Treccia che ha un peso maggiore di 300 grammi.

Pallone di Gravina

È un formaggio dalla forma tondeggiante, simile al caciocavallo ma senza testa.

Viene prodotto tra gennaio e marzo, quando il latte è più saporito grazie ai verdi pascoli.

Lunga stagionatura in grotta

Pecorino

Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura.

Il più antico dei formaggi pugliesi ha origini con la transumanza dalle montagne abruzzesi al Tavoliere pugliese. Viene fatto ancora con attrezzi manuali di legno e nel periodo di lattazione delle pecore, tra febbraio e ottobre.

Pecorino di Maglie

Questo formaggio viene preparato con latte di pecora filtrato di due munte consecutive, una serale ed una mattutina. Questo viene prima riscaldato e, poi, unito con caglio di vitello.

Una volta formata la pasta, questa viene posta in contenitori di giunco e pressata. La salatura del prodotto viene fatta a secco.

La stagionatura varia da 2 mesi fino a 8/10 mesi per un formaggio più stagionato.

Pecorino foggiano

Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura.

Formaggio di piccole o grandi dimensioni, di breve o lunga stagionatura. Tipico per la piccantezza che assume con la stagionatura. Prodotto in un territorio dove l'influenza del mare si fa sentire.

Scamorza

La scamorza è un formaggio fresco a breve stagionatura tipico di tutta la Puglia.

È preparato con latte di mucca e ha forma di pera

Scamorza di pecora

La scamorza di pecora è un raro formaggio a pasta filata prodotto dal latte ovino proveniente da pecore allevate prevalentemente a pascolo. Se stagionata può anche essere usata come formaggio da grattugia.

Vaccino

Formaggio grasso, fresco, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura.

Olio extra vergine aromatizzato

Grassi (burro, margarina, oli)

Si parte, quasi sempre, da olio extravergine di oliva Dauno Dop della cv. Ogliarola garganica.

Gli ingredienti impiegati possono essere: peperoncino, rosmarino, aglio e origano che dopo essere stati, ben lavati ed asciugati, vengono inseriti (separatamente) in bottiglie. Queste vengono riempite con l'olio, chiuse, etichettate e pronte alla commercializzazione.

Esiste anche l'olio aromatizzato al limone (o altri agrumi) che prevede la molitura contemporanea delle olive con i limoni (o altri agrumi, tipo bergamotto e arancia).