

Nicola Curci

Michele Polignieri

ALMANACCO ALIMENTARE DI PUGLIA GUSTI, SAPORI, VARIETÀ

Prefazione di Nichi Vendola

SEZIONE ONLINE
“VIENI A MANGIARE IN PUGLIA”



Progedit



Nicola Curci, Michele Polignieri

Almanacco alimentare di Puglia

Gusti, sapori, varietà

Prefazione di Nichi Vendola

Collana: Lunari

Anno di pubblicazione: 2021

Numero di pagine: 264

ISBN 978-88-6194-559-3

25,00 €

Volto e sostanza ai protagonisti della quotidianità alimentare

Il libro

Quanto sappiamo di ciò che mangiamo, in terra di Puglia? Come nasce il rapporto tra cibo e tradizione e, soprattutto, come si mantiene integro al tempo del web 3.0?

L'uomo di internet ha perso il suo legame con la materia-cibo e l'unica via di fuga dall'oblio è la ricostruzione del tracciato che lo lega a ciò che mangia, partendo da ciò che ha conosciuto con istinto da bambino, per ritrovare la strada della conoscenza.

Abbiamo provato a scandagliare ogni angolo remoto della nostra terra, per dare volto e sostanza ai protagonisti della quotidianità alimentare: contadini, allevatori e pescatori, sapori, odori, colori, ricordi. Il cibo in Puglia diventa così ambasciatore della civiltà di un popolo, elevandosi ad arte, spirito, scienza, dispiegando orizzonti di saperi, ma anche orizzonti di esperienze di appagamento del gusto.

Abbiamo narrato favole di terra e di mare. Abbiamo scritto le storie delle produzioni, generando un almanacco che risarcisca le generazioni presenti e future, perché non si smarriscano, provando al contempo a informare quelle che verranno su tutte le verità che girano sulle tavole di Puglia.

Gli autori

Michele Polignieri è nato a Laino Borgo (CS), nel 1958, da genitori pugliesi, si laurea in Medicina veterinaria nel 1985, in Scienze della maricoltura nel 2007 e consegue il master in Cultura dell'alimentazione a Uniroma2-Tor Vergata nel 2015. Da sempre indaga, sia per lavoro istituzionale come igienista degli alimenti in ASL, che come scrittore e critico di gastronomia, i prerequisiti degli alimenti e i metodi della produzione alimentare di cui è comunicatore per alcune testate online. Organizzatore e responsabile scientifico di numerosi eventi a tema in ambito accademico, è stato componente attivo dell'ufficio Educazione del Gusto di Slow Food Italia. È presidente dell'associazione Il sogno di Arlecchino, che cura progetti di recupero di biodiversità animale e vegetale.

Nicola Curci è nato a Ruvo di Puglia (BA) nel 1971; è giornalista professionista, scrittore, attivista e studioso dei processi di comunicazione, ha all'attivo centinaia di pubblicazioni. Tra i saggi più noti, *Storia di un musicista* (Bari 2001) e *Karl Marbe: un uomo al lavoro nell'officina della mente* (Milano 2016). Appassionato di archeologia e di storia del territorio, ha vinto il premio di giornalismo "Michele Campione" nel 2007, nella sezione carta stampata. È dirigente di Slow Food in Puglia.

VIENI A MANGIARE IN PUGLIA

Resta imprescindibile per l'uomo moderno realizzare come le proprie attività generino un effetto domino su tutte le conseguenti implicazioni; non ultima la scelta alimentare che viene a rappresentare la sintesi di tutto il vissuto individuale. Il cibo è una componente essenziale della vita degli esseri senzienti, come si vedrà: non un mero atto nutrizionale, ma un elemento culturale fortemente connotato, orientato alla relazione e alla affettività tra gli esseri viventi.

Ne sanno qualcosa i pugliesi che possono onorarsi di aver generato, tra i primi in Italia, numerose manifestazioni di piazza e mercatini. Colori, gioia, empatia e conoscenza sono state le parole chiave del successo agroalimentare della Puglia che ha poi determinato il rifiorire in tutto lo stivale di eventi analoghi e, da questi in poi, la grande affermazione comunicativa in cui l'alimentazione e il benessere sono diventati un binomio essenziale, nuovo paradigma, per le promozioni turistiche, oltre che efficaci indicatori della qualità della vita nelle province italiane.

Per tutto ciò, è sembrato irrinunciabile corredare questo volume con gli indirizzi per la borsa della spesa; non se ne poteva fare a meno dopo aver indicato i prerequisiti che i consumatori dovrebbero inseguire per poter accedere a un consumo di acqua, mare e terre, stocks condivisi in modo sostenibile. Un modo semplice ed efficace che consente agli autori rendere fruibile i contenuti del testo e la riverberazione nella vita quotidiana.

Il pratico utilizzo del QR CODE consentirà al lettore di accedere alle informazioni essenziali per raggiungere in tempo reale quei produttori individuati, suddivisi in gruppi corrispondenti ai vari capitoli, per poter beneficiare di una vetrina sempre aggiornata

10.1 *Olio extravergine d'oliva*

Piacerebbe agli autori di questo volume che ciascuno imparasse a riconoscere i tratti di tipicità e gusto olfattivi delle singole varietà dell'olio prodotti dalle singole varietà degli ulivi (utile ripetizione), derivate, cioè, dall'interazione perfetta tra la specifica *cultivar* di pianta e il suolo, il clima e l'aria, e solo successivamente, in base a una modesta esperienza sensoriale, affacciarsi ad altri assaggi che, in verità, hanno poco a che fare con lo spirito di questo capitolo, quello cioè di trasferire i fondamenti della degustazione necessari alla riconoscibilità dell'olio in base alle proprie preferenze. Resterà nitido, così, nella nostra mente, se non con possibili sfumature di maggiore o minore espressività aromatica, il legame tra l'ulivo e il suo territorio di coltivazione, un rapporto che ne ha forgiato le caratteristiche chimico-fisiche determinanti e fondanti di gusto e aroma dell'alimento-olio.

10.1.1 *Produttori di Oglierola (barese, garganica, salentina)*

- Azienda agricola biologica Ritrovato – contrada Ferrareccia – 71013 san Giovanni Rotondo (FG) – tel. 333.1468189 – info@olio-biologicoritrovato.it
- Azienda agricola Biorussi – contrada Macchiarotonda – 71010 Carpino (FG) – tel. 347.7951255 – info@biorussi.com
- Azienda agricola Cannarozzi – contrada Piscina Vecchia – 71010 Carpino (FG) – tel. 347.2213541 – www.oliocannarozzi.it
- Azienda agricola Donato Conserva – via Gravinella, s.n. – 70026 Modugno (BA) (nei pressi della stazione di carburanti a marchio Auchan) – tel. 393.1858748, 348.7663710 – info@oliomimi.com
- Azienda agricola Pietro Intini – contrada Popoleto, n.c. – 74015 Martina Franca (TA) (nei pressi z.i. Alberobello) – tel/fax. 080.4325983 – info@oliointini.it
- Ciccolella soc. agr. arl – s.v. fondo Favale s.n.c. – 70056 Molfetta (BA) – tel. 080.9023998, 351.8403752 – info@olioticcolella.it
- Frantoio oleario De Carlo – via 24 maggio, 54 – 70020 Bitritto (BA) – tel. 080.630767 – info@oliodecarlo.com

- Oleificio M.&O. dei f.lli Liantonio s.r.l. – via san Pio da Pietralcina s.n. – sede legale via ten. M. de Ceglie, 30 – 70027 Palo del Colle (BA) – tel. 080.628599 – www.liantonioalmonds.com

10.1.2 *Produttori di Coratina*

- Agrolio – s.p. 231, km 55+120 – 70031 Andria (BA) – tel. 0883.54607 – info@agrolio.com

- Antico Frantoio Muraglia – via San Candido, 83 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.1950959 – info@frantoiomuraglia.it

- Azienda agricola. Cannensi – via Palmiro Togliatti, 90 – 76121 Barletta (BT) – tel. 329.3341810 – info@cannensi.it

- Azienda agricola Donato Conserva – via Gravinella, s.n. – 70026 Modugno (BA) (nei pressi della stazione di carburanti a marchio Auchan) tel. 393.1858748, 348.7663710 – info@oliomimi.com

- Azienda agricola Emanuele Pizzolorusso – via Lorenzo Bonomo, 52 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.555506 – info@anticagiara.it

- Azienda agricola Ferrara – sede operativa Posta Locone – 76012 Canosa di Puglia (BT) – tel. 0881.719538 – info@fratelli-ferrara.it

- Azienda agricola Le 4 contrade – via Vaglio, 3 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.591141 – info@le4contrade.com

- Azienda agricola Le tre colonne – contrada Caldarola, s.p. 107, km 0 + 200 – 70054 Giovinazzo (BA) – tel. 080.8594360 – info@letrecolonne.it

- Azienda agricola Sabino Leone – contrada Cefalicchio, s.p. 143, km 5 – 76012 Canosa di Puglia (BT) – tel. 393.8869444 – info@sabinoleone.it

- Azienda agricola Spagnoletti Zeuli – contrada san Domenico s.p. 231 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.569560 – info@contespagnolettizeuli.it

- Azienda agricola Torrente Locone – via Massimo D’Azeglio, 33 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.953851 – info@torrentelocone.it

- Azienda agricola Ugo Cominelli – contrada Tertiveri – 71032 Biccari (FG) – tel. 340.8761776 – ugocominelli@gmail.com

- Azienda Monterisi – via Wolfgang Amadeus Mozart, 140 – 76123 Andria (BT) – tel. 080.953851 – info@oliomonterisi.it
- Ciccolella soc. agr. a r.l. – s.v. fondo Favale s.n.c. – 70056 Molfetta (BA) – tel. 080.9023998, 351.8403752 – info@oliociccolella.it
- COVAN – via Castel del Monte, 76 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.542393 – info@coronadellepuglie.it
- Feudo dei Verità – via Le Matine, frazione Mariotto – 70032 Bitonto (BA) – tel. 080.3736051 – info@feudodeiverita.it
- Frantoio Galantino s.r.l. – via Corato vecchia, 2 – 76011 Bisceglie (BT) – tel. 080.3921320 – info@galantino.it
- Frantoio oleario De Carlo – via 24 maggio, 54 – 70020 Bitritto (BA) – tel. 080.630767 – info@oliodecarlo.com
- Frantoio oleario Guglielmi Saverio – via Canosa, 443 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.591815 – info@olioguglielmi.it
- Gregorio Minervini – via Cifariello, 17 – 70056 Molfetta (BA) – tel. 080.3971172 – info@marcinase.com
- Nicola Barbera – via Badoglio, 30 – 76125 Trani (BT) – tel. 0883.588478 – info@ulivetibarbera.it
- Oleificio il Sannicandrese – contrada Picone, I traversa – 70028 Sannicandro di Bari (BA) – tel. 080.632886 – info@ilsannicandrese.it
- Olio Intini s.r.l. – contrada Popoleto, n.c. – 70011 Alberobello (BA) – tel. 080.4325983 – info@oliointini.it
- Pellegrino 1890 – contrada La spineta, s.n. – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.569770 – info@oliopellegrino.it
- Rasciatano – ss. 93, km 13, contrada Rasciatano – 76121 Barletta (BT) – tel. 0883.510999 – info@rasciatano.com
- Tommaso Fiore – via Mantova, 9/A – 70038 Terlizzi (BA) – tel. 340.6724680 – info@olioinfiore.it

10.1.3 *Produttori di blend e di altre monocultivar*

Indicheremo alcune aziende che si sono particolarmente distinte per il *blending*, specificando che non si tratta di miscele di olive che, hanno un ciclo di maturazione differente per ciascuna varietà, ma di miscele di oli ottenuti dalle singole *cultivar*, le cui caratteristiche dipenderanno dall'abilità del mastro frantoiano che le realizzerà ispirandosi alle preferenze del mercato servito. Ciascuna *cultivar* esprime i sentori che sono stati già illustrati nel capitolo ed a cui poter fare riferimento per la scelta in rapporto a gusto e piacimento individuale.

- Azienda agricola Parco di Stalla (Favolosa, Leccino, Frantoio, Nociara) – contrada Parco di Stalla – 74018 Palagianello (TA) – tel. 339.4954770 – info@parcodistalla.it

- Azienda Agricola Torre Rivera – Contrada Rivera – 76123 Andria (BT) – tel. 339.7238166, 080.8645432 – info@torrerivera.it

- Olio Schirinzi (Picholine, Frantoio, Nociara, Ogliarola, Cellina di Nardò) – via Copertino, 153 – 73041 Carmiano (LE) – tel. 0832.1827540 – info@schirinzi.it

- Frantoio oleario Guglielmi Saverio (Leccino Cima di Melfi, Leccio del Cornio) – via Canosa, 443 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.591815 – info@olioguglielmi.it

- Azienda Francesca Stajano – via suor Maria Maddalena Starace, nn. 9–11 (ex via Tuglie n. 4) – 73011 Alezio (LE) – tel. 0833.281070 – info@tenutastajano.it

- Azienda agricola Tratturi Reali – contrada Tagliavanti – 70029 Villa Castelli (BR) – tel. 0831.895002 – info@tratturireali.it

- Azienda agricola biologica Tamborrino – via Mario Pagano, 28 – 72017 Ostuni (BR) – tel. 338.4380663, 320.850365 – info@oliopoggioreale.it

- Frantoio Loglisci (Bambina) – via Indipendenza, 119 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 347.6675087

- Frantoio Raguso (Bambina) – via Cartesio, 1, zona p.i.p. – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3255808 – info@frantoioraguso.it

10.1.4 *Produttori di Peranzana*

- Azienda agricola Costantino Mariella – via S.A. Dei Liguori, 38 – 71017 Torremaggiore (FG) – tel. 347.8789104
- Azienda agricola Piano – s.p. 28, km 2 – 71011 Apricena (FG) – tel. 349.3950096 – info@agricolapiano.com
- Azienda agricola Scisci s.r.l. – contrada Marzone, 429 – 70043 Monopoli (BA) – tel. 080.9376459 – info@agriscisci.it
- Azienda Agricola Torre Rivera – Contrada Rivera – 76123 Andria (BT) – tel. 339.7238166, 080.8645432 – info@torrerivera.it
- Azienda agricola Umberto Montagano – via Apricena, 5 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.226876 – info@aziendamontagano.com
- Consorzio Parco della Peranzana – via padre Matteo D’Agnone, 1 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.6032489 – consorziodel-laperanzana@gmail.com
- Gargaloca olio Passalacqua – Contrada Posta dei colli – 71011 Apricena – tel. 328 246 8162 – g.passalacqua@gargaloca.it, gargaloca.it
- Olio Visconti Storie di Terra – via Foggia, km 0+100 – 71017 Torremaggiore (FG) – tel. 0882.382362 – info@oliovisconti.com
- Oro Verde – via Sant’Alfonso dei Liguori, 38 – 71077 Torremaggiore (FG) – tel. 347.8789104 – costantino.mariella@libero.it
- Società agricola Villa Uva s.r.l. – contrada Cruste – 71036 Lucera (FG) – tel. 329.6335755 – info@villauva.it

10.1.5 *Produttori di Cellina di Nardò*

- Azienda agricola biologica Dario Donno – via Bezzecca, 36 – 73020 Cutrofiano (LE) – tel. 335.6339552 – info@talentooliosalento.it
- Azienda agricola biologica Tamborrino – via Mario Pagano, 28 – 72017 Ostuni (BR) – tel. 338.4380663 – 320.8503655 – info@oliopoggioreale.it
- Donna Oleria – contrada san Filio-Saetta, 19 – 73047 Monteroni di Lecce (LE) – tel. 348.6752926 – info@donnaoleria.it

• Frantoio Sant'oro – contrada Archinuovi 2, s.p. 48 Francavilla Fontana–San Vito dei Normanni (a circa 7 km da Francavilla Fontana) – 72018 San Michele Salentino (LE) – tel. 340.1918353 – info@frantoiosantoro.it

• Maria Rosa Merico – s.p. 181 per Specchia – 73035 Miggiano (LE) – tel. 0883.781251 – info@oliomericosalento.com

• Olio Schirinzi – via Copertino, 153 – 73041 Carmiano (LE) – tel. 0832.1827540 – info@schirinzi.it

• Serra di chi l'ama – via Piave, 25 – 73010 Martano (LE) – tel. 0836.571634 – info@serradichilama.it

10.2 *Vigneto Puglia*

È difficile e carica di grandi responsabilità la scelta di aziende “da suggerire”, poiché siamo certi che la maggior parte delle cantine pugliesi lavori con professionalità, serietà e rispetto dell'ambiente. Né si vuole creare una netta contrapposizione tra vini macerati, non filtrati e vini convenzionali/tradizionali; non si vuole affermare che gli uni siano buoni, gli altri siano da evitare.

Le parole hanno un'accezione circostanziata e pure fluida. Le indicazioni che seguiranno, non lo neghiamo, sono dettate soprattutto da una nostra inclinazione–predilezione verso vini prodotti con un processo di vinificazione che preveda pochi interventi sia in vigna sia in cantina, con aggiunta di prodotti “chimici” ridotti al minimo indispensabile.

La Puglia è ricca di vigneti e di aziende vitivinicole di varie dimensioni. Siamo consapevoli che ogni bottiglia porti con sé fatica, storie ed esperienze spesso di più generazioni. Le aziende indicate sono solo una parte del ricco panorama della viticoltura pugliese; esse rappresentano un primo percorso che il lettore, se vorrà, potrà attraversare lungo le fitte strade del vino della generosa regione Puglia

10.2.1 *Provincia di Bari*

• Aiello Giovanni – via Caciottoli, 1-3 – 70017 Putignano (BA) – tel. 349.6376195 – giovanniaiello.it

Un giovane vignaiolo che con i suoi vini segue un percorso che attraversa le terre carsiche tra Castellana Grotte e Alberobello. La linea Chakra contraddistingue i suoi vini provenienti da uve di Primitivo, Verdeca, Maruggio e Marchione.

CONSIGLIATO: Chakra Rosso da uve Primitivo.

- Vignaflora di Filomena Saponari – S.Vic. Barsenti (Noci), Sede legale via Alfredo Oriani, 1 – 70013 Castellana Grotte (BA) – tel. 347 3229858 – vignaflora.it

Filomena Flora Saponari, laureata in Economia e Commercio, è tra le coraggiose donne che si sono dedicate alla viticoltura riscoprendo un antico vitigno qual è il Susumaniello. In “tre tomoli” di terreno, anni fa coltivati a grano da suo nonno, ha realizzato il suo sogno interpretando il vitigno con una freschezza che si ritrova nel vino il quale non perde, comunque, la sua tipicità.

CONSIGLIATI: Tre Tomoli Rosa; Tre Tomoli Rosso.

- Tenute Viglione Wine, Resort & Spa – s.p. 140 km 4,500 – Santeramo in Colle (BA) – Tel. 080.2123661 – tenutaviglione.com

Giovanni Zullo è l’erede di una storica famiglia dedita da quasi cent’anni al lavoro in vigna. L’azienda, a Santeramo in Colle, è immersa in una dimensione che segue i tempi della natura, senza stravolgimenti e con il piacere dell’attesa che verrà ripagata sorseggiando i vini prodotti...

CONSIGLIATO: Morso Rosa IGP, da uve Susumaniello con leggero passaggio in barrique per tre mesi; Sellato DOC Gioia del Colle da uve Primitivo in botte grande.

- Albea Cantina museo – via due Macelli, 8 – 70011 Alberobello (BA) – tel. 080.4323548 – info@albeavini.com

Una delle più antiche cantine della zona, nella sua struttura ancora tutta in pietra ospita il Museo del Vino di Alberobello in cui sono custoditi antichi reperti e tradizioni della viticoltura pugliese.

CONSIGLIATO: Lui Nero di Troia IGT Puglia

- Barsento – contrada San Giacomo, n.c. – 70015 Noci (BA) – tel. 080.4979657 – info@cantinebarsento.com

La cantina scavata nella roccia calcarea a più di 13 metri di profondità, conserva i vini che serbano la “sostanza” della terra.

CONSIGLIATO: Ladislao IGP Puglia Negroamaro

- Botromagno società agricola – via Archimede, 24 – 70024 Gravina (BA) – tel. 080.3265865 – info@botromagnovini.it

Dell'antica Cantina sociale la famiglia D'Agostino ha conservato la storia, recuperato il patrimonio ampelografico e creato un'azienda moderna che non dimentica le sue radici.

CONSIGLIATO: Pier Delle Vigne Murgia Rosso IGP

- Cannito vini biologici – s.v. Macerano, s.n. – 70025 Grumo Appula (BA) – tel. 080.623529 – info@agricolacannito.it

L'azienda agro-alimentare Cannito ha più di settant'anni di vita. Francesco Cannito, nel 1994, scelse di convertire l'intera filiera ad agricoltura biologica, dai quali sono nati i prodotti Cannito tra cui i vini.

CONSIGLIATO: Drùmon Riserva Primitivo DOC Gioia del Colle bio.

- Cardone vini – via Martiri della Libertà, 32 – 70010 Locorotondo (BA) – tel. 080.4311624 – info@cardonevini.com

Giuseppe Cardone negli anni '70, dopo varie e intense esperienze lavorative, acquista uno stabilimento vinicolo a Locorotondo. Franco, il suo unico figlio, ha guidato l'azienda in cui convivono vini prodotti da uve autoctone e da vitigni internazionali che ben si sono ambientati nella accogliente e fertile valle di Locorotondo.

CONSIGLIATO: Verdeca (senza solfiti aggiunti) Valle d'Itria IGP.

- Carpentiere cantina – strada esterna Bagnoli – 70033 Corato (BA) – tel. 080.96977725 – info@cantinecarpentiere.it

Cantina e vigneti si trovano al centro del Parco nazionale della Murgia, a pochi chilometri da Castel del Monte, in una zona naturalistica, fra jazzi, flora e fauna. Non è difficile incontrare un lupo o assistere al volo del falco grillaio.

CONSIGLIATO: Armentario Castel del Monte Nero di Troia DOCG Riserva.

- Chiaromonte tenute – contrada Scappagrano – 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel. 080.768156 – info@tenutechiaromonte.com

Nicola Chiaromonte, oltre ad allevare soprattutto viti di Primitivo insieme a Fiano, Pinot nero, Moscato e Moscatello (in limitate quantità), si è dedicato a una nuova avventura: la produzione di uno spumante metodo classico, il Chiaromonte ancestrale cuvée, ottenuto da racemi di Primitivo e Pinot nero senza lieviti aggiunti. Con il metodo ancestrale le uve fermentano in vasche di acciaio con l'azione di lieviti autoctoni. La fermentazione a temperatura

controllata è poi interrotta mantenendo una parte di zuccheri che consentiranno la ripresa della fermentazione nella bottiglia, dopo l'imbottigliamento.

CONSIGLIATO: Selezione Chiaromonte Gioia del Colle DOP Primitivo Riserva

- Colli della Murgia – contrada Zingariello – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3261271 – info@collidellamurgia.it

Oltre ai vini bianchi, rosati e rossi da uve di Puglia e dintorni, prodotti con pratiche da agricoltura biologica, Franco Ventricelli nel 2014 ha sfidato sé stesso cimentandosi con la produzione di un metodo classico biologico, da uve Fiano e Minutolo, con rifermentazione in bottiglia e affinamento in bottiglia per circa quarantotto mesi. Amore protetto è il nome dello spumante, in onore dell'opera *Elisa e Claudio* di Saverio Mercadante, compositore di Altamura, città natale del vignaiolo.

CONSIGLIATO: Symbol, Primitivo IGP Puglia-Amore Protetto VQS Metodo classico bianco IGP Puglia

- Fatalone vini – s.v. Spinomarino, 291 – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 080.3448037 – info@fatalone.it

Petrera Nicola, avo illuminato, nell'800 decise di stabilirsi al centro della sua piccola azienda sulla collina di Spinomarino, cominciando, tra le altre cose, ad allevare vigne di Primitivo. La prima bottiglia di Primitivo Fatalone DOC Gioia del Colle risale al 1987, presentata nel 1988. «Chi ama e rispetta la natura, ama Dio e sé stesso». Questa è l'eredità lasciata da Nicola Petrella. I vini sono il frutto di agricoltura biologica.

CONSIGLIATO: Fatalone Primitivo Gioia del Colle DOC Riserva

- Ferri cantina – via Bari, 347 – 70010 Valenzano (BA) – tel. 080.4671753 – info@cantineferri.it

Nicola Ferri ha ereditato dall'omonimo nonno, originario di Adelfia, oltre al nome la passione per il vino. Ha poi osservato il papà Andrea che, con grande fatica, ha trasformato la piccola azienda e ha deciso di percorrere le orme di famiglia. La cantina dagli anni '70 si trova a Valenzano. Primitivo, Nero di Troia, Bombino nero e bianco, Moscato, sono i vitigni protagonisti insieme a Chardonnay, Garganega, Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Sangiovese, in parti minori.

CONSIGLIATO: Ad Mira Primitivo IGT Puglia.

- Fiore cantina – via Tripoli, 56 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 334.7928964 – info@cantinefiore.com

Le origini dell'azienda Fiore risalgono al 1868: il rispetto per la natura ha accompagnato il lavoro di più generazioni in una terra generosa ma per certi versi aspra qual è la Murgia.

CONSIGLIATO: Il Raccomandato Primitivo IGP Puglia.

- Giampetruzzi tenute – via Laterza, 56 – 70029, Santeramo in Colle (BA) – tel. 080.3218885 – info@tenutegiampetruzzi.it

Un'azienda agricola che si avvale di una metodologia colturale in linea con la sostenibilità ambientale per la produzione di olio Evo, conserve e vino.

CONSIGLIATO: Cardus riserva Primitivo.

- Giara cantina – via Piave, 28 – 70010 Adelfia (BA) – tel. 338.4039570 – cantinagiara.it

I vini, prodotti con metodi di agricoltura biodinamica da vitigni “antichi”, sono macerati sulle bucce. L'intento, afferma il vignaiolo, è quello di ottenere vini «dalla spremitura dell'uva nella sua più totale autenticità».

CONSIGLIATO: Melech (Greco e Malvasia) orange wine.

- Imperatore cantine – via Guglielmo Marconi, 36 – 70010 Adelfia (BA) – tel. 392.3507545 – commerciale@cantineimperatore.com

Viticoltori di nuova generazione, produzione di vini con metodi naturali, in un percorso che lega il passato al futuro. L'azienda produce 5 Cru di Primitivo, nella reale di Adelfia – DOC Gioia del Colle – da vigneti ad alberello, in conversione bio.

CONSIGLIATO: Quarto colore (Pampanuto 100%) orange wine.

- Mastronardi Pierfabio vignaiolo – via Pietro Nenni, 2 – 70013 Castellana Grotte (BA) – tel. 333.2433947

Ha sempre avuto le idee chiare Pierfabio Mastronardi che, pur non essendo “figlio d'arte”, ha deciso, dopo la scuola agraria ed esperienze lavorative in varie cantine, di mettersi in proprio affittando due terreni, in luoghi diversi della provincia di Bari.

CONSIGLIATO: Mammamè Primitivo Gioia del Colle DOC.

- Mazzone azienda agricola – s.p. Ruvo-Palombaio, 460/A – 70037 Ruvo di Puglia (BA) – tel. 348.2591858 – info@aziendaamazzone.it

Un'azienda giovane e dinamica di una famiglia di viticoltori in

continua sperimentazione, pur mantenendo fede alla vocazione del territorio. Nero di Troia e Malvasia bianca sono i protagonisti della vigna e quindi della cantina.

CONSIGLIATO: Filotorto Nero di Troia; Immensus Malvasia IGT Puglia.

- **Patruno Perniola tenute** – s.v. Marzagalia, 2603 – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 338.3940830 – info@tenutaperniola.it

La piccola azienda a ridosso tra le province di Bari e Taranto nasce nel 1800 da una famiglia che continua a coltivare uve di Primitivo preservandone il carattere senza interventi invasivi. CONSIGLIATO: Primitivo riserva DOC Gioia del Colle.

- **Pepe Micaela azienda agricola** – corso Aldo Moro, 110 – 70020 Gravina (BA) – tel. 388. 3933550 – info@famigliapepe.com

Un'azienda, a Poggiorsini, immersa in una incontaminata natura, che sembra quasi una talea, una nuova parte dell'antica azienda agricola di famiglia. Quattro sorelle che, ciascuna con le proprie competenze ma con un lavoro sinergico si occupano del vigneto in conversione biologica.

CONSIGLIATO: 4Sorelle Aglianico IGP Puglia.

- **Poderi delle Mura** – contrada via Parisi – 70022 Altamura (BA) – tel. 338.3370535 – info@poderidellemura.it

Una piccola azienda con un grande progetto di sostenibilità ambientale, a supporto di un'agricoltura pulita, senza l'utilizzo di prodotti chimici. In cantina la fermentazione si avvia con lieviti autoctoni e procede a temperatura non controllata.

CONSIGLIATO: Donalìa Primitivo rosato IGP Puglia.

- **Pietraventosa agricole** – s.v. Latta Latta, s.n. – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 335.5730274 – info@pietraventosa.it

Il Primitivo di Gioia del Colle è l'attore protagonista in tutte le varie interpretazioni.

CONSIGLIATO: Ossimoro IGT Murgia rosso.

- **Plantamura azienda agricola** – via Vittorio Bodini, 9/a – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 080.3430044 – info@viniplantamura.it

«La natura è l'unica protagonista o quasi». La giovane azienda di Gioia del Colle produce solo vini rossi da uve Primitivo.

CONSIGLIATO: Riserva Plantamura etichetta bianca

- **Polvanera** – s.v. Marchesana, 601 – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 080.758900 – info@cantinepolvanera.it

Vigneti, muretti a secco e fusti di roverelle circondano la cantina scavata per otto metri nella roccia calcarea. Primitivo e altri vitigni autoctoni sono accuditi da Filippo Cassano, proprietario-enologo. CONSIGLIATO: per il Primitivo potrete scegliere tra il Polvanera 14-15-16-17 ecc.

- Santa Lucia azienda agricola – s.c.e. san Vittore, 1 – 70033 Corato (BA) – tel. 080.8221168 – info@vinisantalucia.com

Filosofia biodinamica per vini da uve autoctone coltivate, con selezione massale, nelle nobili terre vicine a Castel del Monte.

CONSIGLIATO: Le more riserva Castel del Monte DOC.

- Tenuta Pere rosse – contrada Pere rosse – 70032 Bitonto (BA) – tel. 3496854637, 346.6435228 – www.tenutapererosse.it

Michele e Francesca Tassiello, dopo la fondazione dell'azienda (vinicola e olivicola) di famiglia, avvenuta nel 2015 ma con una lunga tradizione alle spalle, hanno preso in mano le redini dell'attività. L'attenzione per la naturalezza e la qualità dei prodotti è un punto fermo della tenuta. Malvasia bianca, Nero di Troia, Negroamaro, Merlot e Primitivo sono i vitigni da cui nascono vini che raccontano i luoghi di provenienza. CONSIGLIATI: Bibeo Primitivo rosso IGP e Bibeo Nero di Troia IGP.

- Tre pini cantine – via vecchia per Altamura km 16, n. 124 – 70020 Cassano delle Murge (BA) – tel. 080.764911 – info@cantinetrepini.com

L'azienda si trova all'interno del parco nazionale dell'Alta Murgia barese. Vigneti e oliveti seguono un ciclo riproduttivo ecosostenibile attraverso l'utilizzo di energia solare.

CONSIGLIATO: Primitivo riserva DOC Gioia del Colle.

10.2.2 *Provincia di Barletta-Andria-Trani*

- Casalttrinità cantina – s.s. 544, km 44+500 – 76015 Trinitapoli (BT) – tel. 0883.635154 – info@casalttrinita.it

Tecnologie moderne che però non snaturano i vini prodotto da vitigni autoctoni.

CONSIGLIATO: Dolium Nero di Troia IGP Puglia.

- Colli Sereni – s.v. Traversa Perazzo – 76121 Barletta (BT) – tel. 392.0178427 – info@collisereni.it

Azienda junior, nata per vivere un rapporto simbiotico con un territorio difficile, mediante un rapporto naturalmente naturale.

CONSIGLIATO: Macchia di rosa Nero di Troia Rosato.

- **Franco Di Filippo** fattoria urbana – via Malcangi, 99 – 76125 Trani (BT) – tel. 348.2300785

Non è semplice “fare buoni vini dolci”. Il Moscato di Trani compare tra le merci che i Veneziani, intorno all’anno 1000, cominciarono a commerciare firmando un accordo con la Dogana di Trani. Non si sono mai perse le sue tracce. Nel 1974 il disciplinare della DOC stabilì i parametri per la produzione.

CONSIGLIATO: Moscato di Trani Passito liberty.

- **Giancarlo Ceci** vini – contrada Sant’Agostino – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.565220 – info@giancarloceci.com

Duecento anni di storia della tenuta che si trova a 250 di altitudine tra Andria e Castel del Monte. Nel 1988, dopo aver fondato Agri-natura, Giancarlo Ceci converte l’azienda al biologico e dopo qualche anno al biodinamico su tutta la filiera di produzione.

CONSIGLIATO: Felice Ceci Castel del Monte DOCG Riserva.

- **Morasinsi Azienda Vinicola** – s.p. 24 – 76013 Minervino Murge (BT) – tel. 0883.1957625 – info@morasinsi.it

Grande attenzione per i vigneti con viti autoctoni e internazionali che successivamente vengono affinati in cemento, barrique o anfore.

CONSIGLIATO: Picco della vigna nero di Troia e Montepulciano IGP Puglia.

- **Ognissole** – s.p. 143, km 3, contrada Cefalicchio– 76012 Canosa di Puglia (BT) – tel. 337.1465455 – info@ognissole.it

L’azienda crede fermamente nei metodi biodinamici che impiega. I vigneti sono collocati su due aree dell’Alta Murgia e sull’altopiano di Gioia del Colle con diverse tipologie di viti, Nero di Troia, Bombino, Primitivo. La missione è quella di mantenere l’autenticità e l’identità del territorio.

CONSIGLIATO: Primitivo DOC Gioia del Colle.

- **Rasciatano** aziende agricole Porro – s.s. 93, km 13, contrada Rasciatano c.p. 447 – 76121 Barletta (BT) – tel. 0883.510999 – info@rasciatano.com

Una storia che va avanti da quattro secoli, quella della tenuta Rasciatano.

L’azienda agricola produce olio e vini da uve Nero di Troia, Montepulciano, Malvasia e Chardonnay.

CONSIGLIATO: Tenute Primitivo Puglia IGT.

- Tormaresca Bocca di lupo – contrada Torre d'isola, località Tofano – 76013 Minervino Murge (BT) – tel. 0883.692631 – info@tormaresca.it

Un'antica masseria fortificata che è immersa nella natura selvaggia della Murgia, fra tratturi e muretti a secco. Le uve di vitigni autoctoni e internazionali concludono il loro percorso in una imponente cantina che ospita fino a 1000 barriques di rovere.

CONSIGLIATO: Bocca di lupo DOC Castel del Monte.

- San Ruggiero azienda agricola – s.v. Patalini, s.n. – 76121 Barletta (BT) – tel. 347.5860305 – info@aziendaagricolasanruggiero.it

Laddove Diomede, dopo la guerra di Troia, piantò tralci di viti in ricordo delle sue gesta, in località Petraro, tra il fiume Ofanto e l'antico Alvedium, al confine tra Barletta e Trani, Ruggiero Tupputi nel 2012 fondò l'azienda di circa due ettari vitati, con Nero di Troia vendemmiato a metà ottobre e Moscato reale, con vendemmia precoce.

CONSIGLIATO: 13 Lame Nero di Troia.

- Villa Schinosa – s.p. Trani-Corato, 178 – 76125 Trani (BT) – tel. 0883.580612 – info@villaschinosa.it

Corrado Capece Minutolo segue passo per passo le fasi di produzione, dalla vigna all'imbottigliamento. È una zona fertile, dove la Murgia incontra il mare.

CONSIGLIATO: Moscato di Trani DOP.

10.2.3 *Provincia di Brindisi*

- Botrugno vini – via Arcione, 1 – 72100 Brindisi – tel. 320.0797738, 0831.555587 – sergiobotrugno@virgilio.it

Storica cantina, una delle poche private, ancora in attività. Nel cognome un destino, giacché Botrugno deriva dal greco *botrus*, grappolo d'uva. Nel 2000 viene avviato il progetto Botrus cui segue la ristrutturazione della cantina e nuovi progetti per valorizzare al meglio i vigneti.

CONSIGLIATI: i Cru di vitigni autoctoni: Malvasia nera, Ottavianello, Negroamaro, Primitivo, Susumaniello.

- I Buongiorno – corso Vittorio Emanuele, 75 – 72012 Carovigno (BR) – tel. 0831.996286 – info@ibuongiorno.com

Teodosio Buongiorno, ereditando dal padre il gusto della ricerca

di vini territoriali e poi internazionali, affina le doti di degustatore, diviene un riconosciuto ristoratore e, per chiudere il cerchio, crea la collezione di vini I Buongiorno curando con attenzione ogni passo, dalla vigna passando per la cantina, fino alla vendita dei suoi vini.

CONSIGLIATO: Negroamaro Salento rosso IGT.

- Azienda agricola Greco di Oronzo Greco – La vigna è in agro di Ostuni, sulla via per Ceglie, il punto mescita-degustazione-vendita La bottega del vino di Ostuni si trova in largo Sidney Sonnino, 49 – 72017 Ostuni (BR) – tel. 340.6339960 – info@labottegadelvinostuni.it

“L’uomo che sussurra alle vigne”, così viene affettuosamente chiamato Oronzo Greco, esponente della quarta generazione di agricoltori-vignaioli. L’amore verso la terra, ereditato sicuramente da nonni e padre, lo ha portato a lasciare un lavoro sicuro per dedicarsi a un vigneto impiantato del bisnonno. Ha il merito di aver salvato la Doc Ostuni che stava per essere definitivamente cancellata. Con l’aiuto di suo padre coltiva meno di un ettaro di vigna con una produzione di circa 6000 bottiglie all’anno. Tre sono le tipologie di vini prodotti e consigliati: Barocco, rosso da uve Ottavianello di Ostuni DOP; Alma, Rosato del Salento IGP (da uve Ottavianello; Signora Nina, Bianco di Ostuni DOP (da uve Impigno e Francavidda).

- Li Veli Masseria – s.p. Cellino-Campi, km 1 – 72020 Cellino San Marco (BR) – tel. 0831.618259 – info@livelit.it

Una masseria storica, con una cantina costruita con la luminosa pietra carparo ubicata in un’antichissima area messapica, vigneti in cui prevale l’alberello pugliese per l’allevamento di viti di Negroamaro, in maggior quantità rispetto agli altri quali il Primitivo, il Summaniello ecc., fanno dell’azienda Li Veli un luogo in cui il passato accompagna il presente.

CONSIGLIATO: Mlv Masseria Li Veli Salento IGT.

- Natalino Del Prete azienda agricola – via Mesagne – 72025 San Donaci (BR) – tel. 349.0615355

Natalino del Prete ricorda veramente l’uomo della “terra”, quella terra ereditata dal nonno, a cui si è totalmente dedicato coltivandola e allevando vigneti di Primitivo, Negroamaro e altri vitigni autoctoni, senza ricorrere minimamente a prodotti chimici. Il suo braccio destro è sua figlia Mina.

CONSIGLIATO: Anne Negroamaro IGP Salento.

- **Rubino tenute – via Enrico Fermi, 50 – 72100 Brindisi – tel. 0831.571955 – info@tenuterubino.com**

Negli anni '90, mentre si espantavano vigneti meno produttivi, Luigi Rubino decise di recuperare un vitigno fino ad allora considerato poco redditizio: il Susumaniello che oggi è l'emblema dell'azienda. **CONSIGLIATO:** Torre Testa Susumaniello IGT Salento Brindisi.

- **Tenute Al Bano – contrada Bosco – 72020 Cellino San Marco (BR)**

Al Bano Carrisi come cantante non ha bisogno di presentazioni, si potrebbe dire che i vini cantano come lui, ma la storia di Al Bano viticoltore, in realtà, ha origini ben più lontane i cui segreti sono custoditi dalla masseria Curti Petrizzi, oggi, proprietà Carrisi. La cura dei vigneti e la produzione dei vini, insieme ad altri prodotti dell'azienda agricola, sono improntati al massimo rispetto della natura.

CONSIGLIATI: Platone Rosso IGP Salento, ottenuto da uve nere autoctone; Bacchus Primitivo IGP Salento.

10.2.4 *Provincia di Foggia*

- **Alberto Longo cantine – s.p. 5, km 4 – 71036 Lucera (FG) – tel. 0881.539057 – info@albertolongo.it**

Una tradizione vitivinicola della famiglia Longo che Alberto sta portando avanti da circa venti anni in un luogo ricco di storia e di bellezze naturali ancora poco valorizzate. L'impegno, attraverso la cura nella produzione dei vini, è quello di contribuire a dare il giusto riconoscimento alla DOC Cacc'e mmitte di Lucera (1976).

CONSIGLIATO: Ccac'e mmitte DOC Lucera.

- **Antica Enotria – s.p. 65, contrada Risicata – 71042 Cerignola (FG) – tel. 0885.418462 – anticaenotria.it**

A Cerignola, tra vitigni e campi che si estendono verso il mare, la masseria Contessa Staffa, risalente al '700, è la sede dell'azienda che produce vino e conserve, con metodi di agricoltura biologica dai primi anni '90.

CONSIGLIATO: Nero di Troia IGT Puglia.

- **Michele Biancardi cantine e vigne daune – s.p. 68, km 3+200, A14 – autostrada Adriatica – 71042 Cerignola (FG) – tel. 339.4912659 – info@michelebiancardi.it**

L'azienda si trova nella masseria dei bisnonni, ristrutturata senza stravolgimenti. I vigneti in cui si allevano Nero di Troia, Fiano, Primitivo e Minutolo giovano di un'ottima terra e delle correnti del non lontano mare.

CONSIGLIATO: Milleceppi Nero di Troia IGT Puglia.

- Cantina Masseria Masciullo – Strada Comunale 50,60 – 72100 Brindisi – tel. 327 9766135 – masciullo.it

La cantina della famiglia Zullo nasce in una masseria del 1600, circondata da vigneti allevati in regime di agricoltura biologica che danno vita a vini schietti.

CONSIGLIATI: Verdeca Salento IGT; Auli IGT da uve Negroamaro.

- Cantine Valentina Passalacqua. Vini e luce – Loc. Posta nuova s.n.c. – 71011 Apricena (FG) – tel. 0882.219065

Valentina è una produttrice di vini naturali che si sta ben affermando nel rarefatto orizzonte dell'viticoltura e vinificazione a basso impatto.

CONSIGLIATO: Brutal Peace Rosso Puglia IGP da uve primitivo.

- D'Alfonso del Sordo – contrada Sant'Antonino – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.221444 – info@dalfonsodelsordo.it

Una storia che racconta almeno due secoli di vita della nobile famiglia D'Alfonso del Sordo che attraverso varie vicende trova in Gianfelice e sua moglie Celeste gli interpreti del sogno dell'avo: scegliere le uve migliori e vinificarle. Bombino bianco e Nero di Troia sono i più importanti vitigni della Puglia settentrionale, in questi credeva Antonio D'Alfonso del Sordo che sostenne lo studio del Nero di Troia anche in collaborazione con l'Università di Foggia.

CONSIGLIATO: Guado san Leo Nero di Troia IGP Puglia.

- d'Araprì – via Zannotti, 30 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.227643 – info@darapri.it

Tre amici accomunati dalla passione per il jazz e il vino decisero nel 1979 di dedicarsi alla produzione di vini spumanti con metodo classico da uve Bombino bianco, vitigno autoctono della Capitanata. L'azienda d'Araprì ha dunque il merito di essere stata la prima cantina, specialmente nel meridione d'Italia, a dare vita a spumanti "autoctoni".

CONSIGLIATO: RN metodo classico Bombino Bianco IGP Daunia.

- Elda cantine – 71029 Troia (FG) – tel. 0881.371279 – info@eldacantine.com

I vigneti dell'azienda si trovano tra le colline di Troia, laddove tra i diversi vitigni il protagonista è il Nero di Troia.

CONSIGLIATO: Ettore Nero di Troia IGP Puglia.

- Kandeia – s.p. 97 – 71024 Candela (FG) – tel. 340.6097860 – info@kandeia.it

L'azienda dei fratelli Tullio Cataldo è incuneata tra i territori del Vulture, dell'Irpinia e del Sannio. Tecnologia nel rispetto della qualità delle uve per la produzione di vini che raccontano la storia di quei luoghi.

CONSIGLIATO: Cherrug Nero di Troia IGP Daunia.

- La Marchesa cantina – contrada Marchesa-Fontanella – 71036 Lucera (FG) – tel. 337.838702 – info@vinilamarchesa.it

Cantina La Marchesa nasce nel 1988. La grande cura dei vigneti accuditi da mani esperte fa sì che in cantina arrivino i grappoli migliori.

CONSIGLIATO: Cacc'e mmitte DOC Lucera.

- Paglione agricole – contrada Perazzelle s.p. 116, km 9+800 – 71036 Lucera (FG) – tel. 366.9907771 – agricolapaglione.com

Un'azienda agricola a tutto tondo, che nei suoi prodotti mantiene profumi e sapori della natura. Il vino Cacc'e mmitte è dedicato a nonno Nicola, che è stato e continua a essere il fulcro dell'azienda.

CONSIGLIATO: Caporale Cacc'e mmitte DOC Lucera.

- Pallotta cantine – via Cesare Balbo, 14 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.332712 – info@cantinepallotta.com

Leonardo Pallotta è un architetto non prestatosi all'agricoltura ma è un uomo che ha seguito parallelamente due passioni, anche se l'amore per la terra è nel suo DNA. Nella piccola azienda fondata su terreni ereditati dai genitori, Leonardo Pallotta produce alcune tipologie di vini, ma l'attore principale è il Nero di Troia.

CONSIGLIATO: Donna Clelia Nero di Troia DOC San Severo.

- Paolo Petrilli Azienda Agraria – contrada Motta della Regina – 71036 Lucera (FG) – tel. 0881.523980 – info@paolopetrilli.it

L'azienda sorge su un insediamento che risale all'anno 1000. La masseria, acquistata dal nonno dell'attuale proprietario, risale al '700. Dal 1997 la famiglia decide di vivere in masseria dedicandosi comple-

tamente ai prodotti della terra, tra cui vini da soli vitigni autoctoni.

CONSIGLIATO: Il guerro 2015 IGT Daunia.

- **Pirro Stefano Maria – contrada San Giacomo – 71029 Troia (FG) – tel. 0881.977233 – info@cantinepirro.com**

Stefano Maria Pirro, nella cantina costruita con grande rispetto dell'ambiente, si è dedicato alla valorizzazione di alcuni vitigni autoctoni.

CONSIGLIATO: Epiro Rosso Nero di Troia IGT Puglia.

- **Tenute Ripa Alta – s.c. Scarafone, km 3+400 – 71042 Cerignola (FG) – tel. 347.381813 – info@tenutaripaalta.it**

Dalla Brianza a Cerignola, terra natia di suo padre, Alessandra Leone, laureata in Agraria, a poco a poco trasforma il podere di nonno Giuseppe in una piccola tenuta e poi in una cantina.

CONSIGLIATO: Il mio nero Nero di Troia IGT Puglia Rosso.

- **Tuccanese – via Giuseppe di Vittorio, 15 – 71027 Orsara di Puglia (FG) – tel 0881.964660 – architetto.guidacci@virgilio.it**

Il Tuccanese è un antico vitigno pugliese – potrebbe essere un clone di Sangiovese – quasi sconosciuto. Leonardo Guidacci, titolare dell'omonima azienda, lo ha recuperato dedicandosi alla produzione di Tuccanese. Tre le versioni prodotte, due in purezza, Magliano e Majanca, e un assemblaggio con Aglianico.

CONSIGLIATO: Magliano, Daunia rosso IGT.

- **Cantina Ariano Terra e Famiglia – s.p.30 San Severo, Torremaggiore, km 1,800 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.392139 – cantinariano.it**

Attilio Ariano ha ereditato l'azienda agricola, già condotta dal 1997 con metodi di agricoltura biologica. Agricoltura sostenibile, moderne strutture produttive e grande passione sono gli elementi fondamentali per i conduttori dell'azienda che cercano di esprimere il meglio di un territorio, ai piedi del Gargano e al centro del Tavoliere delle Puglie.

CONSIGLIATI: Fedro Pas dosè, vino spumante di qualità, Metodo Classico da uve Bombino bianco – Nero di Troia Gold.

- **Cantine Spelonga – via Menola, c.n. 71047 – Stornara (FG) – Tel. 0885 5431048 – cantinespelonga.com**

L'azienda, che sorge in un piccolo comune non lontano da Foggia, è stata fondata da Carmine e Maria Franca che avevano un sogno, poi

avveratosi: realizzare una propria cantina. La figlia Marilina Nappi ha continuato, insieme ai genitori, ad allevare vitigni autoctoni e a produrre vini tutti Igp.

CONSIGLIATI: Nero di Troia Rosso Puglia IGP; Marilina Rosè, rosato IGP (da uve Nero di Troia).

- **Cantine Le Grotte – s.p. 38 – 71011 Apricena (Fg) – tel. 088.2642321 – cantinelegrotte.it**

La cantina è relativamente giovane, infatti la sua fondazione risale al 2014, a opera dell'azienda agricola del gruppo Franco dell'Erba, di Apricena. I vigneti si estendono per circa 52 ettari, tra il Parco Nazionale del Gargano e l'entroterra del Tavoliere di Foggia, con varietà autoctone e internazionali.

CONSIGLIATI: Nero di Troia IGP – Selva della Rocca Primitivo IGP Puglia.

- **Borgo Turrìto, Borgo Incoronata – 71122 Foggia – tel. 0881.810141 – borgoturrito.it**

L'azienda legata alla viticoltura sin dal 1890, è stata innovata nel 2006 da Luca. Essa sorge nei pressi del Parco Regionale Bosco Incoronata, a pochi chilometri da Foggia. Il Nero di Troia è il vitigno protagonista, ma vengono coltivati anche Aleatico e Falanghina.

CONSIGLIATI: Lingue di Terra Nero di Troia IGP Puglia; Dodici-ventuno Nero di Troia IGP.

10.2.5 *Provincia di Lecce*

- **Alessandro Carrozzo cantina vitivinicola – via Guglielmo Marconi, 45 – 73041 Magliano (LE) – tel. 0832.601525 – info@canti-nacarrozzo.com**

L'azienda è in una fertile area del Salento. I vigneti situati in tre diverse contrade e in altri siti nelle vicinanze producono uve di qualità e comunque selezionate.

CONSIGLIATO: Carminio Negroamaro IGP Salento.

- **Apollonio – via San Pietro in Lama – 73047 Monteroni di Lecce (LE) – tel. 0832.327182 – info@apolloniovini.it**

Una lunga storia di viticoltura quella della famiglia Apollonio, da quando Noè nel 1870 comincia a commercializzare il vino. A metà

degli anni '90 Marcello e Massimiliano continuano sulla strada intrapresa dall'avo espandendo l'azienda.

CONSIGLIATO: Valle cupa IGP Salento.

- **Cantele Winery – s.p. 365, km 1 – 73010 Guagnano (LE) – tel. 0832.705010 – info@cantele.it**

La storia dell'azienda ha seguito il percorso di rinascita del dopoguerra, con la tutela della più grande ricchezza dell'umanità: la terra. Nei vigneti vitigni autoctoni a bacca nera e bianca, con qualche presenza internazionale, sono i protagonisti di una produzione che soddisfa ogni esigenza.

CONSIGLIATO: Negroamaro IGT Salento.

- **Castello Frisari – Largo Frisari, 1 – 73020 Scorrano (LE) – tel. 389.5753698 – info@castellofrisari.it**

La famiglia Frisari vive in Terra d'Otranto dal 1040. Sono stati privilegiate aree meno conosciute per dare valore a vitigni autoctoni, quali il Negroamaro attraverso agricoltura biologica, nel rispetto di chi, nel passato, ha coltivato quelle terre con fatica.

CONSIGLIATO: Negroamaro Pianura di Terra d'Otranto – Serre di Terra d'Otranto DOP Terre d'Otranto.

- **Cupertinum antica cantina del Salento 1935 – via Martiri del Risorgimento, 6 – Copertino (LE) – tel. 0832.947031 – cantinacopertino@libero.it**

La Cantina sociale di Cupertino, fondata nel 1935, oggi raccoglie le uve di ben 300 soci che operano su una superficie di circa 300 ettari di vigneti, trattati con grande cura. Il Negroamaro è il vitigno principale a cui seguono la Malvasia nera, il Primitivo, la Malvasia bianca e altri vitigni internazionali.

CONSIGLIATO: Settantacinque riserva Copertino DOC Rosso Riserva.

- **Cosimo Taurino Cantine – s.p. 365 – 73010 Guagnano (LE) – tel. 0832.706490 – info@taurinovini.it**

Cosimo Taurino, da farmacista a viticoltore, credette fermamente nella nascita di un'azienda che trasformasse in loco le uve raccolte. Per tutti resta il pioniere del Negroamaro nel mondo; vincente fu la scommessa di dare vita, nel 1975, al Patriglione Negroamaro Salento IGP.

CONSIGLIATO: Patriglione Negroamaro Salento IGP Rosso

- **Leone De Castris 1665 – via Senatore De Castris, 26 – 73015 salice Salentino (LE) – tel. 0832.731112 – marketing@leonedecastris.com**

L'azienda è in assoluto una delle più antiche, non solo in Puglia, con 350 anni di storia alle spalle. Nelle varie tenute si coltivano vitigni autoctoni (Aleatico, Bianco di Alessano, Malvasia nera, Malvasia bianca, Moscato, Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Ottavianello), e vitigni internazionali come Chardonnay, Sauvignon Blanc e Shiraz. Difficile consigliare un vino vista la grande varietà che l'azienda propone.

- **Feudi di Guagnano** – via Cellino, 3 – 73010 Guagnano (LE) – tel. 351.705422, 0832.705422 – sales@feudiguagnano.it

I fratelli Carlo, Gianvito e Franco nel 2002 hanno deciso di ridare anima a vigneti di Negroamaro appartenuti ai loro avi, rimarcando il legame al territorio con la scelta del nome Feudi di Guagnano (*fièu*, dal latino *feudus*, in dialetto salentino significa “contrada campestre”). Negroamaro, Primitivo e Verdeca sono i vitigni autoctoni, interpreti della storia aziendale.

CONSIGLIATO: Cupone Salice salentino Negroamaro riserva Dop.

- **Garofano Severino** – località Tenute Monaci – 73043 Copertino (LE) – tel. 0832.947512 – info@vinigarofano.it

Il contributo delle nuove generazioni dà un taglio dinamico all'azienda in cui il Negroamaro è il vitigno favorito.

CONSIGLIATO: Le braci Negroamaro IGT Salento.

- **L'Astore masseria** – via Giuseppe Di Vittorio, 1 – 73020 Cutrofiano (LE) – tel. 393.2290830 – lastoremasseria.it

L'azienda ha posto un'estrema attenzione al recupero di vitigni autoctoni tra cui il Primitivo lo Zagarese, la Malvasia bianca antica e soprattutto il Negroamaro che sono valorizzati rispettando le specifiche peculiarità.

CONSIGLIATO: Filimei Negroamaro IGP Salento.

- **Vini Leuci** – via Baldassarri, km 1 – 73010 Guagnano (LE) – tel. 0832.706500 – amministrazione@vinileuci.it

L'azienda è stata fondata dal nonno degli attuali proprietari, nel 1924. La superficie vitata è pari a 30 ettari circa, il Negroamaro la fa da padrone ma non mancano Montepulciano e Chardonnay. Le rese molto basse (3 grappoli per pianta) favoriscono la salubrità del terreno e una buona qualità del vino.

CONSIGLIATO: Terra Guaniani Salice salentino DOP rosso da uve Negroamaro.

- Marra Francesco – masseria Pisari – 73059 Ugento (LE) – tel. 39.335.1360935 – [az.agr.francescomarra@gmail](mailto:az.agr.francescomarra@gmail.com)

Negroamaro e Primitivo rosso Salento IGP sono le due importanti presenze in azienda. Pochi interventi in cantina. I vini riposano sulle fecce per un anno prima dell'imbottigliamento senza aggiunta di solfiti.

CONSIGLIATI: Negroamaro Rosso Salento IGP, Primitivo Rosso Salento IGP.

- Marulli azienda vitivinicola – via Grottella, 155 – 73043 Copertino (LE) – tel. 333.2930162 – info@vinimarulli.com

Dal 1975 l'azienda si propone al pubblico forte dell'esperienza di famiglia che continua a essere il filo conduttore pur nella evoluzione tecnologica. Vitigni autoctoni – alcuni molto vecchi – e internazionali, allevati con cura e nel rispetto delle caratteristiche di ciascuno.

CONSIGLIATO: Menone Negromaro IGP Salento.

- Mocavero azienda vinicola – via Mallacca Zummary – 73010 Arnesano (LE) – tel. 0832.327194 – info@mocaverovini.it

L'azienda ha una lunga storia alle spalle. Francesco e Marco, quarta generazione di vignaioli, fanno tesoro degli insegnamenti dei bisnonni e si occupano dei vigneti, producendo vini da vitigni autoctoni.

CONSIGLIATO: Curtirussi Negroamaro IGP Salento.

- Petrelli cantina – via Villa Convento, 333 – 73041 Carmiano (LE) – tel. 0832.603051 – info@cantinapetrelli.com

Dalla coltivazione di tabacco negli anni '70 l'azienda passa anche alla produzione di uva che negli anni diventerà l'attività primaria. La cantina ha sede nella tenuta Fondo della chiesa costruita nel 1850.

CONSIGLIATO: Primitivo IGP Salento.

- Romaldo Greco azienda agricola – via Santa Maria, 14 – 73050 Secù (LE) – tel. 0836.554895 – info@romaldogreco.it

Al fondatore Romaldo che avviò l'azienda nel 1973 si è affiancato il primogenito Antongiulio, che ha dato una svolta alle attività unendo l'esperienza paterna a uno spiccato spirito imprenditoriale.

CONSIGLIATO: Versus Negroamaro IGP Salento.

- Supersanum cantina – via Cesare Battisti, 177 – 73040 Supersano (LE) – tel. 347.6813680 – info@cantinasupersanum.com

L'azienda, condotta con metodi di agricoltura organica, utilizza tecniche che consentono di produrre autonomamente i preparati organici per restituire alla terra le sostanze vitali. In tutte le fasi della produzione si pone l'attenzione alla salubrità delle uve e quindi del vino, a beneficio dei consumatori.

CONSIGLIATO: Don Mosè Negroamaro DOC Terra d'Otranto.

- Taurino Francesco – via Papa Pio XII, 6 – 73010 Guagnano (LE) – tel. 347.5879961 – info@taurinofrancescosas.it

Storie di famiglie che continuano di generazione in generazione, con passione rinnovata e nuovi stimoli. I vigneti si trovano tra i comuni di Guagnano e Salice Salentino, con vigne di Negroamaro ad alberello e spalliera.

CONSIGLIATO: Filifilori Negroamaro IGP Salento – Espra rosè Negroamaro IGP Salento.

- Vallone agricole – via XXV luglio, 5 – 73100 Lecce (LE) – tel. 0832.243108 – info@agricolevallone.it

Una grande azienda per superficie vitata e per obiettivi. Vittoria e Maria Teresa Vallone hanno puntato a una qualità estrema imbottigliando il fior fiore del vino prodotto con le loro uve. Tra i vini prodotti da vitigni autoctoni il Graticciaia – Negroamaro in purezza – è il simbolo che ha fatto da portabandiera del Salento in tutto il mondo.

CONSIGLIATO: Graticciaia rosso IGP Salento Negroamaro.

10.2.6 *Provincia di Taranto*

- Antico palmento – via Nicola Fabrizi, 20/A – 70024 Manduria (TA) – tel. 346.0148341 – info@anticopalmentogarofano.com

Dopo un lungo periodo di collaborazioni enologiche, Bruno Garofano decide di avviare una propria attività vinicola, supportato da sua moglie Lina e acquista vigneti insieme a un palmento. Naturalmente la scelta va verso vitigni autoctoni.

CONSIGLIATO: Acini spargoli DOC Primitivo di Manduria riserva.

- Attanasio Giuseppe azienda agricola – via per Oria – 74024 Manduria (TA) – tel. 099.9737121 – info@primitivo-attanasio.com

Quella degli Attanasio è una famiglia di viticoltori salentini dediti alla produzione di uve Primitivo che concludono il loro ciclo nella

cantina collocata in un palazzo di fine '800. CONSIGLIATO: Primitivo di Manduria Dop.

- **Attanasio Luca** – contrada Silea – 74028 Sava (TA) – tel. 331.1397406 – info@luca-attanasio.com

Un'esperienza solida che accompagna Luca Attanasio verso un futuro in cui l'uomo e la vigna cammineranno insieme con un unico scopo: raggiungere la massima qualità del vino prodotto, rispettandolo in tutto il percorso.

CONSIGLIATO: Dodecapolis IGP Primitivo Salento.

- **Brandisio** – viale Karl Marx, 16 – 74023 Grottaglie (TA) – tel. 348.6019139 – info@brandisioilprimitivo.it

Tecniche colturali estremamente rispettose delle vigne e quindi della terra, per l'unico vino Brandisio Primitivo che è il sovrano dell'azienda. L'affinamento nelle botti è accompagnato da una colonna sonora che pare gradita al nettare: i canti gregoriani.

- **Felline agricola** – s.c. Santo Stasi, 42 – 74024 Manduria (TA) – tel. 099.971660 – info@agricolafelline.it

Il nome dell'azienda deriva da un'antica città, Felline, i cui resti sono stati ritrovati nella vicina area archeologica. Fondamentale per la viticoltura autoctona, il progetto Accademia dei racemi nato osservando le potenzialità del Primitivo e concentrandosi su vecchi vitigni autoctoni quali Malvasia nera, Fiano Minutolo, Ottavianello, Susumaniello, Verdeca e Vermentino.

CONSIGLIATO: Primitivo di Manduria Dop.

- **Gianfranco Fino** viticoltore – contrada Lella s.n. – 74024 Manduria (TA) – tel. 099.7773970 – info@gianfrancofino.it

Un piccolo vigneto ma autorevoli riconoscimenti per un vino a volte discusso, ma molto apprezzato anche a livello internazionale:

CONSIGLIATO: al primogenito Es si sono affiancati Jo e Es + Sole.

- **Marco Ludovico** – s.s. 100, km 56 – San Basilio, Mottola (TA) – tel. 333.2164978 – 099.8833376 www.marcoludovico.com

Dopo aver studiato enologia e aver girato il mondo per un po', Marco Ludovico è rientrato a Mottola, terra delle Gravine, per portare avanti la storia della sua famiglia di viticoltori da 3 generazioni. L'intento è quello di produrre vini in maniera artigianale, con uno stile personale che riduce al minimo la presenza della chimica in vigna.

CONSIGLIATO: Primitivo Puglia IGP.

- I Pastini – strada Cupa Rampone zona A – 74015 Martina Franca (TA) – tel. 080.4313309 – info@ipastini.it

L'azienda si trova nel centro della Valle d'Itria, dove le pietre predominano sulla terra. Il nome deriva dal latino *pastinum*, "zappa", poi, con quel nome si indicavano i vigneti destinati alla vite. Varie sono le aree destinate alla produzione di vini, in particolar modo quella è una zona vocata alla coltivazione di uve a bacca bianca. CONSIGLIATO: Rampone Minutolo IGP Valle d'Itria.

- Lama di rose – via Niccolò Paganini,4 – 74014 Crispiano (TA) – tel. 327.7155978 – info@lamadirose.it

La cantina nasce nel 2003 per la trasformazione delle uve prodotte dall'azienda agricola dei fratelli Tagliente. Vitigni autoctoni e alloctoni che convivono con oliveti e campi seminativi. CONSIGLIATO: Fucaraz Primitivo IGT Salento.

- L'archetipo – s.p. 21, contrada Tafuri, km 7 – 74011 Castellana (TA) – tel. 320.8562642 – info@larchetipo.it

Sostenitore dell'agricoltura sinergica, Francesco Valentino Dibenedetto insieme alla sua famiglia porta avanti un progetto rivolto all'ottimizzazione delle uve di proprietà, senza l'uso della chimica.

CONSIGLIATO: Niuru Maru Negroamaro IGP Salento.

- Milleuna – via Temenide, 3 – 74020 Lizzano (TA) – tel. 392.9974752 – info@milleuna.com

Il cuore dell'azienda sono le viti quasi centenarie di Negroamaro, Primitivo e Malvasia, ad alberello e spalliera, da cui si producono vini che racchiudono decenni di storia di quei luoghi.

CONSIGLIATO: Tretarante Primitivo di Manduria Dogc – Genius Primitivo del Salento IGP – Shahrazad Primitivo di Manduria Dop.

- Morella – via per Uggiano, 147 – 74024 Manduria (TA) – tel. 099.9791482 – info@morellavini.it

Vigne vecchie ad alberello impiantate su terra rossa e allevate con metodo biodinamico.

CONSIGLIATO: Morella Old Wines Primitivo.

- Nistri cantina – via Vittorio Emanuele, 16 – 74020 Faggiano (TA) – tel. 099.5912226 – info@cantinanistri.it

Viticoltura sana e naturale lungo la strada del Primitivo di Man-

duria e Lizzano. La famiglia Nistri è l'attenta custode del patrimonio viticolo e culturale del territorio.

CONSIGLIATO: Gesuiti Primitivo di Manduria IGP.

- **Palmento Galilei cantina di Sava di Paolo Mancino** – via Galileo Galilei, 44 – 74028 Sava (TA) – tel. 380.3127832 – cantinadisava@gmail.com

Il Primitivo è l'unico vitigno coltivato con agricoltura biologica e impianti ad alberello pugliese. La cantina è un antico palmento al centro di Sava e conserva la sua tipica rusticità.

CONSIGLIATO: Sferracavalli bio IGP Salento Primitivo.

- **Pantun cantina** – contrada Pantoni, 6 – 74017 Mottola (TA) – tel. 346.7474210 – info@cantinapantun.it

Una cantina essenziale costruita nel 2012 tra vigneti chiamati ciascuno con un proprio nome. I vini sono prodotti “artigianalmente”, non sono filtrati né chiarificati.

CONSIGLIATO: Skietto Primitivo.

- **Petracavallo** – contrada San Francesco, 56 – 74017 Mottola (TA) – tel. 349.8941598 – info@petracavallo.wine

Vito il figlio e Peppino D'Onghia, il papà, si affrontano e confrontano ogni giorno. L'uno con l'entusiasmo di un giovane cresciuto tra i vigneti, l'altro con l'esperienza con cui accompagna e guida lo scalpitante figliolo. Entrambi sono d'accordo su una questione fondamentale: le vigne devono essere coltivate con sistemi tradizionali e senza aggressioni causate da interventi chimici. I vini, da uve autoctone, sanno di Terra delle Gravine, zona che ancora in pochi conoscono.

CONSIGLIATO: Puglia IGP Primitivo.

- **Vespa Vignaioli** – masseria Li Reni – strada Manduria-Avetrana – 70024 Manduria (TA) – tel. 099.9711985 – info@vespavignaioli.it

L'azienda di Bruno, Alessandro e Federico Vespa si estende nel territorio di Manduria e zone limitrofe, per una superficie di circa 44 ettari di cui 32 coltivati a vigneto. Fiano di Puglia, Negroamaro, Nero di Troia e Primitivo sono i vitigni protagonisti della produzione tesa a cogliere la *essentia loci*.

CONSIGLIATI: Noi tre spumante rosé millesimato da uve Negroamaro in purezza, Helena da uve Nero di Troia, Terre Giunte, vino prodotto in collaborazione con l'azienda Masi (Veneto).

- Vigne Monache – v.v. la Creta – 74024 Manduria (TA) – tel. 339.6271412 – info@vignemonache.it

La famiglia Nigro dedica tutta la passione e l'attenzione alle uve, per lo più autoctone allevate in 8 ettari di terra e trasformate nella cantina dell'azienda.

CONSIGLIATO: Ser Vite tarantino Primitivo IGP.

10.3 *Pasticceria di Puglia*

10.3.1 *Dolci di mandorle*

- Armienti Mandorlicoltori – via Vittorio Veneto, 52 – 70020 Poggiorsini (BA) – tel. 389.4845441, 349.6875721 – info@armientibio.com (Crema di mandorle)

- Bar Preziosa-trattoria del gatto nero – viale di Ponente 133 – 70142 Cerignola (FG) – tel. 347.3942015 – preziosamaddalena90@gmail.com (pizza sette sfoglie-il Panettone del Sud)

- Caffetteria del viale – viale Regina Margherita, 10 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.314 1156

- Dolci creazioni di Fabio Ravone – via XV novembre 1918, 39 – 72100 Brindisi (BR) – tel. 0831.260004 (Pasticciotto)

- Dolciumi Stella – via Assunta, 21 – 73025 Martano (LE) – tel. 335.6235366 (Cupeta)

- Luciana “i dolci” – via Domenico Minoia, 9 – 70010 Turi (BA) – tel. 338.1391618 (Faldacchea Turana)

- Martinucci – via Bellini, 3 – 73057 Presicce-Acquarica del Capo (LE) – tel. 0833.726097 – info@martinuccilaboratory.it

- Montereale pasticceria – via Murge, 96 – 76123 Andria (BT) – tel. 377.3515227

- Museo del confetto di Giovanni Mucci – via Museo del Confetto, 12 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.591871 (tenerelli e confetti)

- Natale pasticceria – via Vittorio Emanuele III, 1 – 73016 San Cesareo di Lecce (LE) – tel. 0832.2022462 (Pasticciotto)

- Osteria “U Vulesce” – via Cesare Battisti, 3 – 71042 Cerignola

(FG) – tel. 0885.425798 (pizza sette sfoglie-il panettone del Sud)

- Pasticceria Schiraldi – viale Di Vittorio, 45 – 76013 Minervino Murge (Br) – tel. 0883.692419 (Panetto di Mandorle)

- Sapori dell'antica Murgia di Donvito Angela Rosa & C. – via Umbria, 27 – 70029 Santeramo in Colle (Ba) – tel.080.3039840 (Ricotta infornata)

10.3.2 *Pralinerie*

- Arome de Cacao – via Umbria, 10 – 73033 Corsano (LE) – tel. 0883.533811 – info@aromedecacao.it

- Bernardi – viale Jonio z.i., 18 – 74023 Grottaglie (Ta) – tel. 099.5623723 – info@bernardicioccolato.it

- Galia Caffè – piazza Balenzano, 12 – 70121 Bari – tel. 080.2379070 – info@galiacaffe.it

- Salvatore Petriella – via Fanelli, 207 – 70125 Bari (Ba) – tel. 080.5563975 – info@salvatorepetriella.it

10.3.3 *Spumone e cassatina*

- Bar Mokambo – via Nello Rosselli, 29 – 70037 Ruvo di Puglia (Ba) – tel. 345.6040984

- Bar popolare – via Ammiraglio Vacca, 54 – 70032 Bitonto (Ba) – tel. 080.3751239

- Caffetteria del viale – viale Regina Margherita, 10 – 70022 Altamura (Ba) – tel. 080.314 1156

- Gelateria G&co – via Marina Porto, 3 – 73039 Tricase (LE) – tel. 342.7581228

- Mafalda Arte dolciaria – via Liguria, 3 – 73013 Galatina (LE) – tel. 366.3850507

- Pasticceria Le mille voglie – via Roma 73040 – Specchia (LE) – tel. 0833.536200 – info@le1000voglie.it

- Salierno – via Dante Alighieri, 14 – 70032 Bitonto (Ba) – tel. 080.3740785

10.3.4 *Pasticceria da forno e ciambelle*

- Antica panetteria Fulgaro – piazza Oberdan, 33 – 71014 San Marco in Lamis (FG) – tel. 329.4186597 – info@fulgaropanificatori.it
- Forno 77 – via Luigi Cadorna, 6 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3262706
- Forno Gonfalone – via Matine s.n. – 73039 – Tricase (LE) – tel. 0833.542279
- Forno Sammarco – via Lungolana, 10 – San Marco in Lamis (FG) – tel. 393.0426463
- Fratelli Fraccalvieri – via Niccolò Piccinni, 5 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3117918
- Il forno a legna di Scorrano – piazza Vittorio Emanuele, 20 – 73020 Scorrano (LE) – tel. 0836.465068
- Panificio Digesù – via Pimentel Eleonora Fonseca, 19 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3141413 – info@digesu.it
- Panificio La panetta – via Nicola De Giosa, 14 – 70022 Altamura (BA) – tel. 328.3412663

10.3.5 *Pasticceria gelateria*

- Pasticceria Noviello – via la Carrera 106 – 70022 Altamura (BA) – tel.: 080 3141442 – www.pasticcerianoviello.it
- Pino Ladisa pasticcere cioccolatiere – via Papa Giovanni XXIII 197/199 – Bari – tel. 0805232161 – pinoladisa.it – info@pinoladisa.it
- Pasticceria Angela Rosa di Angela Rosa Fieschi – via Giordano Bruno n. 65 – Altamura, 70022 – tel. 080 311 1592

10.3.6 *Frutta a guscio*

- Armienti mandorlicoltori – via Vittorio Veneto, 52 – 70020 Poggiorsini (BA) – tel. 389.4845441, 349.6875721 – info@armientibio.com
- Azienda agricola Forte – via Milano, 18 – 74023 Grottaglie (TA) – tel. 335.7095045 – info@agricolaforte.it

- Azienda agricola Le 4 contrade – via Vaglio, 3 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.591141 – info@le4contrade.com
- Azienda agricola Ugo Cominelli – contrada Tertiveri – 71032 Biccari (FG) – tel. 340.8761776
- Biologica Ritrovato – contrada Ferrareccia s.n.c. – 71013 San Giovanni Rotondo (FG). – tel. 333.1468189 – info@biologicaritrovato.it
- La fattoria della mandorla – via Belvedere s.n. – 70020 Quasano Toritto (BA) – tel. 080.9926067 – info@fattoridellamandorla.it
- Masseria Torre di nebbia – contrada Torre di nebbia – 70033 Corato (BA) – tel. 348.5266348 – info@masseriatorredinebbia.it
- Oleificio M.&O. dei f.lli Liantonio s.r.l. - via san Pio da Pietralcina s.n. – sede legale via ten. M. de Ceglie, 30 – 70027 Palo del Colle (BA) – tel. 080.628599 – www.liantonioalmonds.com
- Tenuta Donna Francesca – contrada Le Matine – 70032 Mariotto (BA) – tel. 339.1773802 – info@donnafrancesca.it

10.3.7 *Lavorazione mandorle e armelline*

- Burdi s.r.l. – via Rubini, 10 – 70129 Ceglie del Campo (BA) – tel. 080.5650046 – info@burdi.com
- Calabrese di De Vito s.r.l. – via Vigili del Fuoco caduti in servizio, 63 – 70026 Modugno (BA) – tel. 080.5354498/2316 – dan-dev@calabresedevito.com
- Campobasso – via Casamassima, 58 – 70100 Valenzano (BA) – tel. 080.4673672
- Le primizie del Salento – via Luigi Cadorna 74028 – Sava (TA) – tel. 340.1972656 – info@leprimiziedelsalento.it
- Liantonio Almonds – via tenente De Ceglie, 30 – 70027 Palo del Colle (BA) – tel. 080.628599 info@liantonioalmonds.com

10.3.8 *Liquoreria di Puglia*

- Amari e rosoli – via Antonio Meucci, 6B – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3254138 – info@amarierosoli.it

- Antichi elixir – via Sandro Pertini, 56 – 70056 Molfetta (BA) – tel. 334.3222016 – info@antichielixir.it

- Essenze gargariche – via Michele Monaco, 1 – 71018 Vico del Gargano (FG) – tel. 0884.968629

- Linfa Salento – via Santa Caterina da Siena, 14 – 73034 Gagliano del Capo (LE) – tel. 0833.547184 – info@linfasalento.com

- Liquoreria Striccoli dei f.lli Striccoli – piazza San Giovanni, 18 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3103545

10.3.9 *Vincotto*

- Terra Apuliae s.c.r.l. – SP 288, km 2 – 73040 Melissano (LE) – tel. 349.0910456 – info@primitiv.it

10.4 *Alimenti di origine animale*

10.4.1 *Produttori artigianali di formaggi freschi a pasta filata: caseifici virtuosi di Puglia e mozzarelle a lavorazione naturale*

Storia antica quella dei popoli di Puglia, con le loro migrazioni, le diaspore dettate dall'emigrazione statunitense prima, piemontese dopo, con il pane, barattoli di vetro e un tale numero di salumi al seguito da sfamare generazioni: meridionali con lo spago sulla valigia, perennemente transumanti.

Il mondo agricolo resta lì, confinato in un recesso dell'anima colorato dalle gioie dell'infanzia, sempre più evanescenti, e dalle tratte dei "calzoni corti", i pastorelli di Altamura e di Matera, che ogni anno, il 15 agosto, si collocavano in un mercato del lavoro rurale da brivido.

Gli anni '70 sono stati anni duri, ma anche forti di una storia pastorale unica: 200.000 capi ovini tra Altamura e Gravina, 200.000 a Matera rappresentano un dato più esaustivo di qualsiasi analisi sociologica, e poi la vicina Santeramo, più vacche che pecore, Gioia del Colle con le contermini cittadine di Noci, Mottola e Laterza, i *forzieri* del latte d'erba che ora tanto si rimpiange.

E, ancora, Lecce con la sua splendida razza ovina Leccese, un capolavoro di biodiversità che per secoli, incrociata con la nota Altamurana, garantiva la produzione di latte per canestrati e carni di altissima

qualità, fino a Foggia, con la sua Gentile di Puglia, crocevia naturale di greggi e mandrie. La storia lattiero casearia di Puglia vanta, tra le tante bellezze, una presenza secolare di insediamenti bufalini (in provincia di Foggia essenzialmente) tali che la mozzarella di bufala da queste parti non rappresenta soltanto un miraggio salernitano. Molte le aziende che da allora hanno implementato le struttura aziendale con caseifici annessi, a bollo CE (riconosciuti), ma anche semplicemente registrati (ex art. 6 Reg. CE 852/2004).

La mozzarella qui è cibo quotidiano e la lavorazione artigianale purtroppo risulta scomparsa se non in alcune realtà produttive, quelle cioè che hanno raccolto lo slogan di due anni fa. E da qui che parte la rassegna degli operatori alimentari che offrono tale prodotto, rammentando che appare qui imprescindibile una valutazione in base alle qualità nutrizionali a esso trasferite da pratiche agro-zootecniche sostenibili, con un pensiero sempre rivolto al vilipeso prezzo del latte d'erba quando inteso come *merce*.

- Caseificio Arte e latte – via Parisi, 63 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.4030746 (pasta fermentata 24 ore, sagomata in forma giuonica e ribattezzata “scamorza lattosa”)

- Caseificio Calò – via Roma, 11 – 70029 – Santeramo in Colle (BA) – tel. 338.6477705

- Caseificio dei fratelli Acquaviva – via Giuseppe Di Vittorio, 87 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3263422

- Caseificio Dicecca Stella – piazza Matteotti, 11 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.2375800 (produce in quantità regolare ogni giorno)

- Caseificio f.lli De Rosa – via Milano, 30 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3252014 (eccellente la loro Gravinella)

- Caseificio fratelli Cicala – via Montanara, 3 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3251893 (treccine e scamorze dal solo latte ovino e una ricotta che non arrossisce nemmeno al confronto con le imponenti ricotte gialle delle vacche podoliche)

- Caseificio Giovanni Rossi – via Giuseppe Maselli Campagna, 99 – 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel. 080.761550

- Caseificio Le delizie del latte – viale Trentino, 4 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.890038

Le mozzarelle qui prodotte, pur se con utilizzo di “aiutini” starter (fermenti aggiunti), soprattutto d’inverno quando le temperature rigide rallentano i processi biochimici di demolizione del lattosio, sono prodotti di sicuro interesse. Ne verranno altri, ne sono certo, il futuro della GDO e delle sue inevitabili scorciatoie produttive, utili cioè al contenimento dei costi di produzione, va da un’altra parte, e questo ci consola; la produzione di piccola scala, il progressivo abbandono di procedure ostili e estranee ai nostri intestini, sarà il futuro.

- Caseificio Levante – via Carpentino, 41/a – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3118345 (mozzarella anni ’50, così teneramente individuata al banco, nei giorni di lunedì-mercoledì, venerdì e sabato)

- Caseificio Mercadante – piazza Francesco Saverio Mercadante, 7-9 – 70022 Altamura (BA) – tel. 347.3349506 (mozzarella a siero-innesto prodotta 3 giorni alla settimana)

- Caseificio Radogna Casa del latticino – via Sebastiano Arturo Luciani, 28 – 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel.080.768989

- Fattoria di Gregorio – via Quarto 33, viale Martiri D’Ungheria 97 – 74013 Ginosa – tel.099.8294714 (punto vendita arricchito da uno straripante reparto macelleria)

- Masseria Bellimento – via Cucchiara – 73048 Sant’Isidoro di Nardò (LE) – tel. 329.2892526

- Masseria Corvello di Michele Spinelli – via Gabriele D’Annunzio, 53 – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 320.8633521

- Masseria La fica – contrada La fica – 73013 Collemeto-Galatina (LE) – tel. 366.3987170

10.4.2 *Mozzarella bufalina*

Concludiamo la mini rassegna della produzione delle paste filate con l’inevitabile tributo alla produzione della mozzarella bufalina, che riconosce obbligatoria, per storia naturale, la coagulazione vera artigianale senza acido citrico:

- Azienda agricola Il parco – località Posta Piana – 71013 San Giovanni Rotondo – tel. 0882.450956

- Azienda agricola La bufalara – località Pontolone – 71010 Lesina (FG) – tel. 0882.991472
- Azienda agricola zootecnica Ciuffreda Raffaella – s.p. 58 – 71043 Manfredonia (FG) – tel. 0884.514175
- Caseificio Dolcenera – via Laudati, 9 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.2464778
- Masseria Li Gatti – s.p. 16 – 71017 Torremaggiore (FG) – tel. 335.8763627 (scamorzine e mozzarelle di bufala)

Mancherà sicuramente qualcosa per rappresentare tutto il territorio regionale, ma sicuramente questo incipit potrà essere uno stimolo per i tanti bravi casari a comunicare meglio il proprio lavoro, dignitoso e di qualità assoluta.

10.4.3 *Produttori artigianali di formaggi a pasta dura filata*

- Caseificio Calò – via Roma, 11 – 70029 Santeramo in Colle (BA) – tel. 338.6477705
- Caseificio km 0 di Silvia Scaringella – contrada Pescara S. Angelo via per Dolcecanto – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 338.4602267
- Masseria La ghianda – s.p. 236 – 70029 Santeramo in Colle (BA) – tel. 080.3023375
- Caseificio Dicecca Stella – piazza Matteotti, 11 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.2375800

10.4.4 *Pecorino e ricotta*

- Apulia local food – via Giuseppe Di Vittorio, 40 – 70033 Corato (BA) – tel. 338.8195830
- Azienda agricola Agriventura – contrada Mezzoprete, case sparse 370, s.c.e. cassanese – 70022 Altamura – (BA) tel. 338.1350962
- Azienda agricola Magnifico – contrada Coleti piccolo – 76013 Minervino Murge (BT) – tel. 330.805281
- Azienda agricola Molino a vento – contrada Molino a vento

– 71032 Biccari (FG) – tel. 0881.593246 – info@molinoavento.com

- Azienda agricola Raffaele Piccolo – contrada Campanelli – 76013 Minervino Murge (BT) – tel. 0883.693838

- Caseificio artigianale f.lli Cicala – via Montanara, 3 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3251893

- Caseificio Coratino – via degli Orti, 12-14 – 70033 Corato (BA) – tel. 080.8985891

- Cooperativa Verde Murgia Maggiulli – corso Giacomo Matteotti, 61 – 76013 Minervino Murge (BT) – tel. 0883.692700

- Forenza Michele – s.p. 230, km 10+500, contrada Mulasana – 76013 Minervino Murge (BT) – tel. 329.4937471 – formaggi.forenza@alice.it

- Masseria Cialdella Nunzio – s.p. 34, km 24 – 76123 Andria (BT) – tel. 349.5168294

- Masseria La Calcara – s.p. 151 per Ruvo, km 6+500 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3145365

- Masseria Revinaldi – contrada Laminarca – 76123 Andria (BT) – tel. 339.4520854

- Scalera Vito – contrada Sgolgore, 522 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3140139 – masseriascalera@yahoo.it

10.4.5 *Caciocavallo podolico pugliese e i suoi fantastici interpreti*

Tra le unioni più autentiche esistenti nel mondo della produzione lattiero casearia e la zootecnia propriamente detta, una menzione da cartolina deve essere dedicata alla produzione del caciocavallo podolico, quello, cioè, ottenuto dalla mungitura delle femmine di razza Podolica.

Questa razza bovina si sarebbe originata dalle discendenze dell'ultimo uro (*Bos taurus primigenius*), il gigantesco bovino la cui estinzione si fa risalire al 1627 nella foresta di Jaktorów, in Polonia, dove l'ultima femmina scomparve. Incrociata con tutte le razze bovine italiche da carne, ha generato quegli incroci che, stabilizzandosi nei caratteri della progenie, hanno delineato i caratteri delle razze Marchigiana, Romagnola, Maremmana, Chianina:

Fin dal 1961 ANABIC (Associazione italiana allevatori di bovini italiani da carne) opera, per delega del Ministero dell'Agricoltura, ai fini del miglioramento genetico e della valorizzazione delle razze bovine italiane da carne Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica, provvedendo alla tenuta del *Libro genealogico nazionale*, alle valutazioni genetiche e a ogni altra attività utile per la loro promozione e diffusione. Come è noto gli allevamenti di queste razze, assai diffusi fino agli anni '50, hanno avuto in seguito un progressivo calo, a causa dei grandi eventi storici del XX secolo (avvento della meccanizzazione agricola, scomparsa della mezzadria e della conduzione su base poderale). Questa situazione si è protratta fino al 2000, anno in cui il gruppo delle razze italiane nel suo complesso contava 4789 allevamenti e 105983 capi. Per effetto dell'allarme BSE, ma anche grazie all'azione positiva svolta dal marchio IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale per le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, si è avuta negli anni successivi una rivalutazione delle produzioni tipiche nazionali, registrando una inversione di tendenza con un progressivo e sistematico aumento delle consistenze che è proseguito fino alla fine del 2007. A partire da questo momento, la concomitanza di diversi fattori ha contribuito a rallentare il processo di crescita: la crisi economica globale, che ha ridotto il potere di acquisto dei consumatori, ha infatti colpito fortemente anche il settore zootecnico, già alle prese con diverse problematiche quali l'ubicazione delle aziende nelle aree svantaggiate di collina e montagna, le ridotte dimensioni medie aziendali, l'età media degli allevatori in costante innalzamento, l'incremento dei costi delle materie prime di uso zootecnico e delle fonti energetiche, aumentati fortemente rispetto al prezzo all'origine della carne rimasto purtroppo invariato.

(*On the Tracks of Podolics Proceedings of the International Congress*, vol. 20, n. 3, maggio-giugno 2009)

10.4.5.1 *Allevatori Produttori di caciocavallo podolico*

- Azienda agricola Colantuono – contrada Foresta, s.n. – 71014 San Marco in Lamis (FG) – tel. 329.5485059
- Azienda agricola Facenna – contrada Minizzo – 71010 Carpino (FG) – tel. 328.7619955, 3890245071 – antonio.facenna@gmail.com
- Azienda agricola Francesco Saverio Bisceglia – contrada Cornello – 71037 Monte Sant'Angelo (FG) – tel. 340.7914714 – fattorialamontagnola@hotmail.it
- Azienda agricola Virginio Frumenzio – via dei maceristi, s.n.c. – 71015 Sannicandro Garganico (FG) – tel. 329.4459800

- Fattoria Fiorentino di Michele Schiavone – località Castelfiorentino – 71036 Lucera (FG) – tel. 320.1197424 (tra le sue “opere d’arte”, alcuni erborinati stratosferici)

- Masseria Colombo s.a.s. – s.p. 237 – 74017 Mottola (TA) – tel. 348.3434178

- Masseria Pilano – s.p. 49 – 74012 Crispiano (TA) – tel. 099.613107

- Giuseppe Bramante – Corso Umberto I, 44 – San Giovanni Rotondo (FG) – tel. 368.3800207

10.4.6 *Norcineria, podolicheria, macelleria e preparazioni*

Abbiamo deciso di aggregare le tre tipologie di prodotto fortemente affini senza specificare il prodotto di punta di ciascuno di loro: sarà piacevole scoprire la elevatissima qualità immacolata delle loro produzioni e trasformazioni e, per alcuni di loro, la selezione accurata che prelude alla commercializzazione e a cui ci sentiamo di affidarvi ciecamente.

- Angolo divino di Giulio Cantatore – corso Jatta, 11 – 70037 Ruvo di Puglia (BA) – tel. 333.175648

- Azienda agricola Molino a vento – contrada Molino a vento – 71032 Biccari (FG) – tel. 0881.593246 – info@molinoavento.com

- Bottega della carne famiglia Di Canosa – corso Alcide de Gasperi, 30 – 76013 Minervino Murge (Bt) – tel. 0883.691250

- Bottega pugliese – zona H, 131/C – 70015 Noci (BA) – tel. 348.6974755

- Fratelli di Carne dei f.lli Varvara – via Ugo Foscolo, 50 – 70022 – Altamura (BA) – tel. 320.4118061

- Gastronomia salumeria Lograno Irene – via Vittorio Veneto, 88 – 70022 Altamura (BA) –tel. 331.7665504

- Il salumaio – via Niccolò Piccinni, 168 – 70122 Bari (BA) – tel. 080.5219345

- La bottega del macellaio – via Caprera, 35 – 70022 Altamura

(BA) – tel. 080.3145803

- La Martina salumificio – via vecchia Ceglie, 5 zona L – 74015 Martina Franca (TA) – tel. 080.4490533 – info@salumimartinafranca.it (allevano suini neri razza Calabrese allo stato libero e trasformano direttamente le loro carni macellate presso il mattatoio, seguendone l'affinamento in cantina di cemento per i prodotti più evoluti, e in cella)

- Michele Sabatino – via Roma, 50 – 71011 Apricena (FG) – tel. 0882.643190

- Norcineria macelleria Romanelli s.r.l. – via Valle D'Itria, 8-12 – 74015 Martina Franca (TA) – tel. 080.4805385

- Salumificio artigianale Cervellera – s. Piantelle F/19° – 74015 Martina Franca – tel. 328 1441942 327 5877661 – info@capocollodimartinafranca.it

- Salumificio Santoro – via Isonzo, contrada Marinelli – 72014 Cisternino (BR) – tel. 080.4431297

- Salumi Giannelli – via Carducci, 17-19 – 71029 Troia (FG) – tel. 0881.979121 – info@salumigiannelli.it

- Macelleria Dileo – viale Martiri del 1799, 97 – 70022 Altamura (Ba) – tel. 080.3105255 – [instagram/facebook: carnidileo](#)

10.4.7 *Carni fresche*

Le segnalazioni possono ricomprendere, per ovvie ragioni, ancora produttori già segnalati per altre tipologie di prodotto e di cui le carni sono, inevitabilmente, la prima traccia per elevata qualità (ambientale, nutrizionale oltre che gastronomica).

- Azienda agricola Camicia Giuseppe e figli – via Carpentino, 87 – 70022 Altamura (BA) (macello a bollo CE di carni avicole e cunicole esclusivamente dal proprio allevamento a conduzione familiare) – tel. 335.6584674

- Azienda agricola Giovanni Liuzzi – via Cherubino da Noci – 70015 Noci (BA) (specialità bombette, zampina, involtini, gnumerielli, ecc.) – tel. 335.5764033

- Dino Romano – via Giovanni Giuseppe Tateo, 38 – 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel. 080.5249170
- Famiglia Decenvirale – contrada Lacometana – 70029 Santeramo in Colle (BA) (carni equine) – tel. 080.3023422
- Fratelli di carne dei f.lli Varvara – via Ugo Foscolo, 50 – 70022 – Altamura (BA) – tel. 320.4118061
- Macelleria Camassa – via Madonna di Pompei, 80 – 74023 Grottaglie (TA) – tel. 099.5610287
- Macelleria equina Campanale Rocco – via Cotugno Domenico, 6 – 70037 Ruvo Di Puglia (BA) – tel. 392.6145533
- Macelleria Gastronomia La fiorentina – via 4 Novembre, 50/d – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.2464495
- Macelleria Giannelli Raffaele – via Palmiro Togliatti, 207/209 – 76123 Andria (Br) – tel. 347.3427550
- Macelleria Nicola Manzari – corso Alcide De Gasperi, 391 – 70125 Bari – tel. 080.5010628
- Rocco Nocco s.r.l. – contrada Lacometana c/o macello Cavallino s.r.l. – 70029 Santeramo in Colle (BA) – tel. 333.7566502

10.5 *Grano e parenti stretti*

10.5.1 *Focaccia barese*

- Antico forno a legna Albergo Caterina – via Crispi, 223 – 70121 Bari – tel. 080.5744321
- Forno La pupetta – via Benedetto Cairoli, 25 – 70122 Bari – tel. 080.5210216
- Panificio Arciuli – via Roberto da Bari, 74 – tel. 080 521 2572
- Panificio El focacciaro – via Salvatore Cognetti, 73 – 70121 Bari – tel. 080.5540998
- Panificio Fiore – strada Palazzo di Città, 38 – 70122 Bari – tel. 080.5236290
- Panificio santa Teresa – strada Santa Teresa dei Maschi, 10 –

70122 Bari – tel. 080.5210350 (forno a ruota)

10.5.2 Forni di Puglia

Provincia di Bari

- Associazione panificatori altamurani – via Caduti di Nassirya, 184 – 70022 Altamura (BA) – tel. 327 7914818 – associazionepanettierialtamura@gmail.com

- Caffetteria del viale – viale Regina Margherita, 10 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3141156 (focaccia altamurana)

- Cannito Bakery (forneria con ristorante) – Via Bari, 19, 70022 Altamura (BA) – tel. 347.9869300

- Forno 77 – via Cadorna, 6 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3262706 – info@forno77.it

- Forno La Maggiore – via Gravina, 83 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3142524

- La Boutique del Pane – Via Vittorio Veneto, 106 – 70022 Altamura (BA) – tel. 377.3819809 - 320.2374490

- La panetta – via de Giosa, 6 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3114553

- Panificio Cascione – via Alcide De Gasperi, 20 – 70037 Ruvo di Puglia (BA) – tel. 080.3611168

- Panificio Di Gesù – via Eleonora Pimentel Fonseca, 19 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3141213 – info@digesu.it (focaccia altamurana)

- Panificio Il toscano – via Crocifisso, 34 – 70033 Corato (BA) – tel. 392.1915839

- Panificio Madonna della Croce – via Ponchielli, 4 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3116842 (focaccia altamurana)

Provincia di Barletta-Andria-Trani

- Antico mulino a pietra e panificio Il fornaio dei mulini vecchi – viale Industrie, 109 – 76121 Barletta (Br) – tel. 0883.332356

- LULA di Luca Lacalamita – corso Imbriani, 104 – 76125 Trani

(BT) – tel. 0883.1985571

- Pane e Olio – via Generale Arimondi, 20 – 76123 Andria (BT) – tel. 0883.543019

Provincia di Brindisi

- Al mulino-La puddica – viale Francia, 35 – 72100 Brindisi (BR) – tel. 339.7360028

- Al vecchio forno – piazza Mazzini, 12 – 72014 Cisternino (BR) – tel. 080.8416815

- Forno Allegrini – via Pisanelli, 14 – 72013 Ceglie Messapica (BR) – tel. 0831.383050

- Panificio Cisternino – via Cappuccini, 6 – 72014 Cisternino (BR) – tel. 080.4448218

- Panificio Vignola – via dei Mille, 21 – 72010 Casalini di Cisternino (BR) – tel. 080.4449763

Provincia di Foggia

- Forno Moretti – corso Giannone, 7 – 71037 Monte Sant’Angelo (FG) – tel. 0884.561200

- Forno Sammarco – via Lungo Iana, 10 – 71014 San Marco in Lamis (FG) – tel. 393.0426463

- Forno San Rocco – via Gian Battista Vico, 59 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.373415

- Panificio Frasca Rocco – via dei Carbonari dauni, 13 – 71121 Foggia (FG) – tel. 0881.662174

- Panificio Pane e salute (antico forno a paglia) – via Caracciolo, 13 – 71027 Orsara di Puglia (FG) – tel. 0881 964826

Provincia di Lecce

- Antico forno di De Michele Annunziata & C. s.a.s. – via Superano, 56 – 73020 Nociglia (LE) – tel. 0836.939433

- Azienda agricola multifunzionale panificio Caroppo di Caroppo

Salvatore – via Sant’Anna, 48 – 73020 Specchia Gallone fraz. di Minervino di Lecce (LE) – tel. 377.4227086 – info@panificiocaroppo.it

- Forno reale di Giorgio Delos s.a.s. – via Armando Diaz, 2 – 73010 Sternatia (LE) – tel. 0836.666535

- Il pane del mulino – via Oberdan, 30 – 73022 Corigliano d’Otranto (LE)

- Lu furnu te petra di Bergamo – via Antonio Costanzo Casetti, 9 – 73100 Lecce (LE) – tel. 0832.348882

- Molino di Fortunato Mario – via Rocco Scotellaro, 18 – 73100 Lecce (LE) – tel. 0832 311061

Provincia di Taranto

- Fornerie Laertine – via per Castellaneta, km 603+600, n.c. (ex s.s. 7) – 74014 Laterza (TA) – tel. 099.8216883 – info@fornerielaertine.it

- L’arte dei sapori – corso Italia, 41 — 74016 Massafra (TA) – tel. 393.6293409

- Panetteria Viggiano – corso Roma, 250 – 74016 Massafra (TA) – tel. 099.8805725

- Panificio Di Fonzo – via Col di Lana – 74014 Laterza (TA) – tel. 099.8216469

- Panificio Gran forno – viale mar Grande, 3/A-B – 74121 Taranto – tel. 099.7721975

- Panificio L’antico forno – via Spaventa, 13 – 74016 Massafra (TA) – tel. 099.8800488

- Pregiata forneria Lenti – via Raffaello Sanzio, 11 – 74023 – Grottaglie (TA) – tel. 099.5665376

10.5.3 La pasta del granaio di Puglia e le sue genti

Il più mediterraneo dei desideri gastronomici, il marcatore più frequentemente usato nel mondo per indicare gli italiani (che sono detti, appunto, “mangiaspaghetti”), ha un nome simbolo, il suo in-

terprete migliore: Nicola De Vita, un industriale del grano capace di districarsi come uno stratega tra le tante insidie che le borse merci mondiali tessono al comparto.

Non un pastaio, ma un visionario: «La responsabilità grande nel nostro lavoro è sentirsi l'anello che unisce ciò che avviene in campagna all'insegna della naturalità e ciò che arriva sulle tavole dei consumatori. Per questo motivo ci mettiamo in gioco ogni istante con passione e disponibilità».

Due generazioni di agricoltori (prima di lui, il nonno e il padre), e poi la voglia o il bisogno di fare qualcosa di più. Nasce così il molino De Vita di Castelnovo Monterotaro, opera del mugnaio Nicola De Vita. Il forte legame con un territorio particolarmente votato alla coltivazione di grano e cereali, e la volontà di valorizzarlo, nella storia di questa piccola impresa familiare sono la vocazione di questa piccola impresa familiare. Oggi il molino è conosciuto sul territorio per le sue produzioni biologiche, oltre a quelle di particolari semole, tra cui quella per la produzione di pasta fresca e dei formati speciali, oltre alla semola rimacinata, particolarmente adatta alla panificazione. Il suo lavoro convince persino coloro che, tramite la pastificazione, hanno garantito il riscatto degli alimenti agricoli più popolari, grani e farro, rispetto al miraggio carneo degli anni '60 e '70.

A Gragnano lo conoscono bene e, per alcuni pastifici del luogo, le sue semole sono ormai un valore consolidato di incalcolabile valore, poiché plasmate dalla necessità di garantire, *in primis*, qualità e sicurezza alimentare.

Grandissima la tradizione molitoria pugliese, con Altamura, Corato, Foggia e provincia a sveltare tra le aree che maggiormente concorrono alla maestosità storica di una tradizione oggi consolidata. Tantissimi i nomi che raccontano la favola cerealicola meridionale: tra essi, il primo grande montatore di mulini, Sivio Teot, in compagnia di Pietro Loporcario e Antonio e Pasquale Moramarco, le cui imponenti creazioni sono tuttora evidenti e in perfetta salute.

Tra le aziende storiche, una citazione d'obbligo per Consenalmo, molino e pastificio con tre sedi ad Altamura, Grumo Appula e Gravina. In rassegna per le strade della memoria, altri nomi storici come Loiudice, Pellegrino, Basile (ora Barilla), Tandoi, Martimucci, Mininni, sino ai più recenti, CA.ME.MA, Casillo, Calemma.

10.5.4 *Semolifici*

- Antico molino Il fornaio dei molini vecchi – viale Industrie, 109 – 76121 Barletta (BT) – tel. 0883.332356
- Barilla alimentari spa – s.s. 96 circonvallazione, km 79+318 – 70022 Altamura (BA)
- C.D.P. Loizzo s.r.l. industrie molitorie – via del Noce, 10 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3101255 – info@pec.molinocdp.com
- Casillo group – via Sant’Elia z.i. – 70033 Corato (BA) – tel. 080.8984655 – info@casillogroup.it
- Divella mulino e pastificio – largo Domenico Divella, 1 – 70018 Rutigliano (BA) – tel. 080.4779111
- Industria molitoria Mininni s.r.l. – via Graviscella, 1448 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3103625 – mininni@molinomininni.com
- Loiudice – via Santeramo, s.s. 171, km 9+050 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3140130 – info@loiudice.it
- Martimucci (con pastificio) – via dell’Asfodelo, 12 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3101107 – info@martimucci.it, pastificio@martimucci.it
- Molino Bongermينو – s.p. 580, km 3 – 74014 Laterza (TA) – tel. 099.8297496 – info@molinobongermينو.it
- Molino CA.ME.MA. – via Crapulicchio, s.n. – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3115517
- Molino Calemma – via Filangieri, 32 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3145369
- Molino De Vita – s.p. 11, km 14, – 71030 Casalvecchio di Puglia (FG) – tel. 0881.558451
- Molino Sangregorio – s.s. 17 – 71030 Volturara Appula (FG) – tel. 340.0047147
- Mulino Carparese – via Noci, zona Carpari, 281 – 74015 Martina Franca (TA)

• Semolificio Moramarco s.p.a. – via Circonvallazione, z.i. – 70022 Altamura (BA) – tel. 0803101252 – info@moramarco.it

10.5.5 *Piccoli mulini*

• Mulino di Comunità – Casa delle agricolture, s.p. 167, 3 – 73030 Castiglione (LE) – tel. 366.5471708

Un gran bell'impianto a pietra, affiancato da macchina per la sbramatura del farro. Effettua confezionamento in conto terzi. Esempio virtuoso di valorizzazione sostenibile delle risorse cerealicole del territorio.

• Mulino f.lli Martiriggiano – via Luigi Pirandello, 9 – 73013 Noha (LE) – tel. 0836.602002

Possiede un impianto tradizionale a cilindri ed effettua una manutenzione maniacale delle macchine.

• Mulino Pezzulla – via Otranto, 10 – 73020 Uggiano la Chiesa (LE) – tel. 0836.817958

A pochissimi km da Otranto, è un bellissimo mulino a cilindri degli anni '30/'40, gestito e mantenuto in maniera esemplare e asettica dalla famiglia Pezzulla. Il suo amministratore, Sandro, lavora anche grani antichi locali. Il mulino dispone di una splendida svecciatrice d'archeologia industriale, ancora perfettamente funzionante, con cui avviene la pulitura preliminare delle cariossidi prima della molitura.

10.5.6 *Paste e pastifici*

Meritano attenzione e menzione i produttori che hanno segnato la storia della pasta nel mondo, con un occhio attento a tutte le realtà agricole, comprese quelle più piccole, che da un po' hanno deciso di pastificare le proprie semole (a giusta ragione).

L'obiettivo è la difesa del valore del frumento, ottenuto con grande sacrificio, di elevata qualità sanitaria, nutrizionale e merceologica, senza cedere ai forti ribassi imposti dalle perverse oscillazioni di mercato. Inseriamo qui anche quelle aziende che, pur residenti fuori dai confini regionali pugliesi, ne acquisiscono le semole per farne pasta alimentare.

Una menzione a parte merita il pastificio Benegiamo (ora chiuso), il primo interprete a implementare le proprie linee di produzione con solo grano Cappelli. Un commosso ricordo ai pastifici Santa Fara di Altamura e Salve Diva di Gravina in Puglia (ambedue chiusi).

Discorso a parte per Pasta Felicia, individuata come pasta speciale per intolleranti al glutine, per via dell'intuizione che altri alimenti potessero essere pastificati. Innovazione e sostenibilità rappresentano i principali driver competitivi di Andriani s.p.a., azienda alimentare di Gravina in Puglia dal *know how* unico nella produzione di pasta innovativa di alta qualità, che già nell'anno 2009 ebbe l'intuizione di osservare il cibo da un'altra visuale. Il suo brand Felicia, punto di riferimento del mercato *healthy food* del comparto pasta, offre il più alto numero di referenze prevalentemente biologiche del settore, perfettamente in linea con le nuove esigenze del consumatore.

Le materie prime utilizzate sono principalmente legumi (tra cui fagioli verdi Mung, lenticchie rosse e gialle), e cereali tra cui grano saraceno, avena, riso integrale,

- Agricola del Sole – via Sant’Elia – 70033 Corato (BA) – tel. 800.198417

- Andriani s.p.a. – via Niccolò Copernico s.n., zona p.i.p. – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3255924, 080 3255801 – info@andrianispa.com

- Antico pastificio del Gargano – via V. D’errico 5 – 71016 San Severo (FG) – tel. 0882.3354.06 – info@anticopastificio.it

- Antico pastificio rosetano Verrigni – via Salara, 9 – 64029 Roseto degli Abruzzi (TE) – tel. 085.8993219 – info@verrigni.com

- Casa Milo pastificio – via Teologo Valente, n.c. – 70032 Palombaro – Bitonto (BA) – tel. 080.3735950

- Cooperativa pastai gragnanesi – via Giovanni della Rocca, 20 – 80054 Gragnano (NA) – tel. 081.8012975

- La marca del consumatore – via Pasquale Leonardi Cattolica, 6 – 00195 Roma – info@lamarcadelconsumatore.it

- Orobio – via delle Cappelle 18C – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.4031309 – info@pastaorobio.it

- Pasta Del Duca – via Berta, 72-74 – 73052 Parabita (LE) – tel. 0833.594335

- Pasta del Maestro – Via Stornara, 17 – 71016 San Severo (FG)
Sede Operativa: Via Emilia, 28 – 71011 Apricena (FG) – tel. 0882

218258 – info@pastadelmaestro.com

- Pasta Jesce – s.p. 41, km 10 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3140480

- Pasta Marella – via dei Peuceti, km 0+300 – 70023 Gioia del Colle (BA) – tel. 080.3434511

- Pasta Sgambaro – via Chioggia, 11/A – 31030 Castello di Godego (Tv) – tel. 0423.760007 info@sgambaro.it

- Pastificio Andalini – via Cerignola, km 0+800 – 76012 Canosa di Puglia (BT)

- Pastificio Attilio Mastromauro Granoro – s.p. 231, km 35+100 – 70033 Corato (BA) – tel. 080.8721821

- Pastificio Casa Prencipe – s.s. 528, km 44 – 71037 Monte Sant’Angelo (FG) – tel. 0884.561599

- Pastificio dei Campi – via dei Campi, 50 – 80054 Gragnano (NA) – tel. 081.8018430

- Pastificio D’Amicis – contrada San Rocco, s.n.c. – 71010 Serracapriola (FG) – tel. 0882.682690 – info@pastificiodamicis.it

- Pastificio Felicetti – via Don Lorenzo Felicetti, 9 – 38037 Predazzo (TN) – tel. 0462.508600

- Pastificio Vallillo – Contrada Casale Defensa – 71010, Serracapriola (FG) – tel. 388.3456472, 0882.682565 – info@vallillo.it

- Riscossa pastificio flli Mastromauro s.p.a. – s.p. 231, ex s.s. 98, km 48+360 – 70033 Corato (BA) – tel. 080.3582111 – info@riscossa.it

- Tamma – corso Del Mezzogiorno, 15 – 71122 Foggia (FG) – tel. 0881.308111 – www.tamma.it

10.5.7 *Micropastifici*

Due meritevoli micro pastifici in provincia di Lecce:

- Pastificio artigianale Pando – via Alessandro Volta, 108 – 73048 Nardò (LE) – tel. 0833.835283

Riesce a fare una pasta veramente ben essiccata, perché ha un controllo meticoloso dei tempi di essiccazione.

- Pastificio Marrocco – via Maglie, 66 – 73020 Corsi (LE) – tel. 0836.332533

Questo pastificio usa quasi esclusivamente grani coltivati nel suo territorio, incluse cultivar di grani antichi.

Di seguito, l'elenco di altre realtà, aziende agricole che fanno pastificare il loro grano, un vero fiore all'occhiello nel panorama della cerealicoltura pugliese.

- Azienda agricola Gallo srl – viale Ofanto, 207/A (sede legale) – 71121 Foggia (FG) – tel. 329.2676628 – contact@delsud.it

- Azienda agricola Piano – via Fraccacreta, 5 – 71011 Apricena (FG) – tel. 0882.643676

- Azienda agricola Semeantico – via Madonna della Croce, 165 – 70022 Altamura (BA) – tel. 333.3149882

- Granomischio – via De Nittis, 7 – 71121 Foggia (FG) – tel. 329.2609696 – info@agrismarter.it

- Pasta di Altamura Unibrands Italia s.r.l. – via del Melograno, 24 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.2143048 – info@mastropastaio.com

- Pasta Donna Oleria – via San Fili, contrada Saetta, 19 – 73047 Monteroni di Lecce (LE) – tel. 348.6752926

- Pastai Manta – via Bertolt Brecht, 7 – 73040 Aradeo (LE) – tel. 320.8786181

- Pasta Lori – via del Fragno, 42 – 70022 Altamura (BA) – tel. 080.3143664

- Pasta Raguso di Vera. Società cooperativa agricola – s.p. 139, km 1+500, Genzano (sede legale) (Pr) – tel. 328.5323842 – info@pastaraguso.it – www.pastaraguso.it

Grano di Puglia ottenuto in agro di Gravina e Spinazzola

Pasta Tenute Lucane da Consorzio Grano Duro Appulo Lucano – 75010 Grottole (Mt) - tel. 080.767793 / 339.6130089 – info@granoduroappulolucano.it

- Pasta Valdoro – corso Aldo Moro, 68 – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3269870

Da grano aziendale semole e miscele esclusivamente impiegate per pastificazione

10.5.8 *La pasta del futuro*

- Andriani s.p.a. – via Niccolò Copernico s.n., zona p.i.p. – 70024 Gravina in Puglia (Ba) – tel. 080.3255924, 080 3255801 – info@andrianispa.com

- Pasta del maestro Sassano Srl – Sede legale Via Stornara, 17 – 71016 San Severo (FG) – Sede operativa Via Emilia, 28 – 71011 Apricena (FG) – tel. 0882 218258 – info@pastadelmaestro.com

10.6 *Ortofrutta e miele*

10.6.1 *Produttori di legumi*

- Archinuovi – corso Umberto I, 71 – 72021 Francavilla Fontana (BR) – tel. 0831.1706796 – info@archinuovi.it

- Azienda agricola Gallo –viale Ofanto, 207/A (sede legale) – 71121 Foggia (FG) – tel. 329.2676628 – contact@delsud.it

- Azienda agricola Miscioscia – via Berna, 26 – 76123 Andria (BT) – tel. 320.1129366 – info@agricolamiscioscia.it

- Azienda agricola Terranera Salento – via vecchia Zollino – 73022 Corigliano d'Otranto (LE) – tel. 328.2521617 – terranera.salento@libero.it (Pisello nano di Zollino)

- Calò & Monte i legumi di Zollino – via Madonna di Loreto, 34 – 73010 Zollino (LE) – tel. 320.4731132 – info@legumidizollino.it

- La valle nel parco – località Pantano – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3105296 – pietrocifarelli@libero.it

- Lofrese s.p.a. – via Louis Pasteur, s.n.c. – 70024 Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3221201 – info@lofreselegumi.it

- Terre di Altamura s.r.l. – sede operativa s.p. 9, ex s.p. 232, km 3 – 76014 Spinazzola (BT) – info@terredialtamura.it

- Viva terra Bio – via Pasteur, s.n.c, zona industriale – 70024 – Gravina in Puglia (BA) – tel. 080.3262366 – info@vivaterrabio.it

- Racano Proscia – via Amerigo Vespucci, 29 – 70020 Cassano delle Murge (BA) – tel. 349.3116516, 347.7502733 – racanoproscia@gmail.com (Cece liscio di Cassano delle Murge)

10.6.2 *Pomodori*

- Azienda Agricola Fratelli Lapietra – c.da Stomazzelli 82/C – 70043 Monopoli (BA) – tel: 080 6903204 – <https://fratellilapietra.it/>

- Azienda agricola Luigi Turco – contrada Cannella, 713 – 71010 Lesina (FG) – tel. 0882.1995869 – info@agricolaturco.it (produce anche salicornia)

- Calemone – contrada Baccatani, 36 – 72012 Serranova di Carovigno (BR) – tel. 0831.555807 – info@calemone.it

- Chiara D’Adamo – contrada San Pietro in Bevagna – 74024 Manduria (TA) – tel. 327.4434855 – chiara.dadamo@alice.it

- Damiano Spina s.r.l. – contrada Scrasciosa – 74024 Manduria (TA) – tel. 333.5074398 – g.spina@spinasaporidipuglia.com

- Giovanni Maggi – via Fieramosca, 42 – 74012 Crispiano (TA) – tel. 389.2396399 – giovanimaggi46@gmail.com

- Giuseppe Cito – via Magazzino, 65 – 74012 Crispiano (TA) – tel. 328.0019073 – citogiuseppe@libero.it

- Giuseppe Donnalioia – via Eroi dello Spazio, 75 – 72015 Pezze di Greco (BR) – tel. 339.6366732 – vitiana.d@hotmail.it

- Masseria Giummetta – contrada Ottava, 16 – 72015 Montalbano di Fasano (BR) – tel. 347.0594894 – masseriagiummetta@tiscali.it

- Pasquale Mastrochirico – via Egnazia, 37 – 72015 Fasano (BR) – tel. 080.4420844 – lory_mastro@libero.it

- Pietrasanta di Raffaele Leobilla – via don Luigi Sturzo – 72012 Carovigno (BR) – tel. 338.1637917 – info@pietrasantaal-tosalento.it

- Terra di Patuli – contrada Mondo Nuovo – 74024 Manduria (TA) – tel. 328.3821576 – 340.5573267, 329.1623062 – terradipatuli@libero.it

- Azienda agricola Laltragricoltura – viale del Santuario, 13 – 76121 Barletta (BT) – tel. 328.9526484 (ortaggi stagionali)

10.6.3 *Carote, cipolle e patate*

- Associazione La vera Cipolla di Acquaviva – via Maselli Campagna, 156 – 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel. 080.7810977, 339.19366517 – abrusciseriv@libero.it

- Frontino ortofrutticoli s.r.l. – via Barletta, km 41+100 – 76016 Margherita di Savoia (BT) – tel. 0883.652070 – info@frontinortofrutticoli.it (cipolle IGP, carote e patate)

- La viola – contrada le Torri s.n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel. 377.5503341 – stanifrugis@gmail.com (carota Presidio Slow Food)

- Nuova agricoltura ortofrutticola s.r.l. – viale Ofanto, 6 – 76016 Margherita di Savoia (BT) – tel. 0883.655048 – nuova-agricoltura@libero.it (cipolle IGP, patate e carote)

- Terre di San Vito – contrada Rascinuso – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel. 335.7042601 – giovannidenapoli@gmail.com – (carota Presidio Slow Food)

10.6.4 *Agrumi*

- Azienda agricola Ricucci – contrada Santa Lucia – 71012 Rodi Garganico (FG) – tel. 330.865075, 333.2103140 – info@agrumaria-ricucci.it – (agrumi del Gargano Presidio Slow Food)

- Cooperativa Coppa rossa – corso Umberto I, 6 – 71012 Rodi Garganico (FG) – tel. 328.6555533 – info@copparossa.it – (agrumi del Gargano Presidio Slow Food)

- Società agricola Trovanza – via Santa Caterina – 74016 Massafra (TA) – tel. 338.2528601 – info@casinatrovanza.it – (agrumi dello Jonio, accoglienza e didattica per stranieri)

- Tenuta di lago d'Anice – contrada Orsanese – 74011 Castellaneta Marina (TA) – tel. 099.8430244 – info@tenutalagodanice.it – (agrumeto biologico dell'azienda agricola Campobasso Marco)

10.6.5 *Uva da tavola*

- Fra.Va. s.r.l. – via Adelfia, s.n. – 70018 Rutigliano (BA) – tel.080.4761995 – info@fravasrl.it (produce anche ciliegie)
- Vincenzo Castria – contrada Madonna Dattoli – 74013 Ginosa (TA) – tel. 338.7131157 – (produttore anche di angurie, agrumi e susine)
- Vincenzo Patruno – via Fondonoce 16/e – 76011 Bisceglie (BT) – tel. 339.7867665 – vipatru@libero.it

10.6.6 *Ciliegie*

- Azienda agricola Donna Gemma – contrada Femminamorta, s.n. – 76123 Andria (BT) – tel. 335.5948664, 348.5151798 – info@donnagemma.it (produce in biologico anche pesche, albicocche, susine, fichi e fiori)
- Azienda agricola Tricarico – via vecchia Sammichele, s.n. – 70010 Casamassima (BA) – tel. 339.4949434 – tricaricoscherries@hotmail.it
- Ciliegia Italia – via arco Palmisano, 12 – 70010 Turi (BA) – tel. 320.6211784
- Cirase azienda agricola Lippolis – via Raffaello Sanzio, 28 – 70014 Conversano (BA) – tel. 080.4953353 – info@cirase.com
- Lucia Cosmai – via Marzucco, 3 – 76011 Bisceglie (BT) – tel. 339.1506708 – agricolaincomunione@virgilio.it
- Pastore azienda agricola – via Giacomo Leopardi, 11 – 70010 Sammichele di Bari (BA) – tel. 389.1965622 – info@agricolapastore.it
- Società agricola Curci slam – via sacerdote Francesco Di Molletta, 4 – 76011 Bisceglie (BT) – tel. 080.3951484–
- Società agricola Lopolito – via Castellucci, 26 – 76011 Bisceglie (BT) – tel. 347.7883276
- Turi ciliegie s.r.l. – viale Dante Alighieri, 55/A – 70013 Castellana Grotte (BA)

10.6.7 *Altra frutta*

- Azienda agricola Furni Russi – strada comunale Sine, 29 – 73020 Serrano di Carpignano Salentino (LE) – tel. 0836.1975150 – info@furnirussi.com (il ficheto più grande d'Europa)
- Azienda agricola Laltragricoltura – viale del Santuario, 13 – 76121 Barletta (BT) – tel. 328.9526484 (albicocche, fioroni, fichi, percoche, cedri)
- Azienda agricola Pasquale Guerrieri – via Lecce, 18 – 73051 Novoli (LE) – tel. 0832.711982 – pas.guerrieri@yahoo.it (albicocca di Galatone)
- I giardini di Pomona – contrada Figazzano, 114 – 72014 Cisternino (BR) – tel. 080.4317806 – info@igiardinidipomona.it (fichi e fioroni, con possibili visite didattiche)
- Ortofrutta Candela – s.s. 93, km 25 – 76012 Loconia (BT) – tel. 0883.619999 – info@ortofruttacandela.it (percoche di Loconia)

10.6.8 *Apiari e alveari*

- Alveare bianco – contrada San Lorenzo, 19 – 72017 Ostuni (BR) – tel. 392.8082738 – mariadonnaloia90@gmail.com
- Apicoltura Lamonarca – via senatore Jannuzzi Onofrio, 13/a – 70037 Ruvo di Puglia (BA) – tel. 338.3474552 – info@apicolturalamonarca.it
- Apicoltura Livrera – via Firenze, 43 – 76123 Andria (BT) – tel. 328.8015318
- Azienda apistica La pecheronza – via Giulio Cafaro, 12 – 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel. 348.2517086 – info@pugliamiele.com
- L'ape nell'orto – via Lucera, 19 – 70022 Altamura (BA) – tel. 329.3289975 – info@lapenellorto@libero.it
- Masseria Redenta – s.s. 96, km 86+850 – 70022 Altamura (BA) – tel. 339.4971452 – info@masseriaredenta.it
- Miele dei Trulli – zona b, 272 – 74015 Martina Franca (TA) – tel. 334.8539503 – giuseppemasciulli@alice.it

- Mieli Papagna – via Barletta, 4/b – 71043 Manfredonia (FG) –
tel. 350.5880265 – communication@mielipapagna.com