



Slow Food®
Gargano

La gita Slow

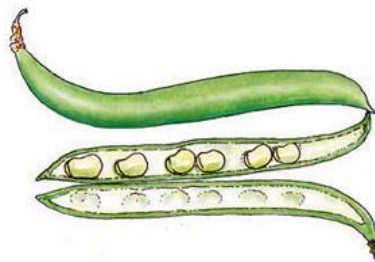
Domenica 5 maggio 2024

a **Carpino**



con il Patrocinio del Comune

per il “gusto” di andar per campi **di Fave di Carpino**



ore 9,00 Santa Messa presso la Chiesa di San Cirillo d’Alessandria

ore 10,00 appuntamento in Piazza del Popolo e visita al Museo del Telaio

Il Telaio  *di Carpino*

ore 10,30 andar per campi di **fave** e **olivi secolari** a visitar la **piscinacchio**

ore 13,30 **Laboratori del Gusto** e **workshop** alla masseria di Rocco Romagnolo

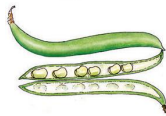
ore 17 sopralluogo alla **sorgente** Fiumicello sul Lago di Varano





Slow Food®

Gargano



Fava di Carpino

Laboratori del Gusto

“il cibo garganico in primavera a Carpino”

alla Masseria Romagnolo in agro di Carpino (Fg)

curati dallo *chef* Bonifacio Mimmo

adulti

carpaccio di cefalo e *fav* a *puin* con olio extravergine garganico Presidio Slow Food Olivi Secolari

polpo grigliato con cicoriette su pesto di Fave di Carpino fresche

Fave di Carpino fresche e pecorino garganico

Mezzi ziti, uova sode, passata di pomodoro garganico, mozzarella garganica e piselli al forno

olio extravergine Presidio Slow Food Olivi Secolari

Seppia ripiena alle Fave di Carpino con olio extravergine garganico Presidio Slow Food Olivi Secolari

insalata verde con olio extravergine Presidio Slow Food Olivi Secolari e limone femminello del Gargano

sponsale di Carpino ... e olio extravergine garganico Presidio Slow Food Olivi Secolari

Arance del Gargano

crostata di ricotta al limone femminello del Gargano

pane, acqua minerale, caffè

liquori del Presidio Agrumi del Gargano

workshop sui vitigni autoctoni curato insieme a Francesco



bambini

polpo grigliato con cicoriette su pesto di Fave di Carpino fresche

Fave di Carpino fresche e pecorino garganico

Mezzi ziti, uova sode, passata di pomodoro garganico, mozzarella garganica e piselli al forno

olio extravergine Presidio Slow Food Olivi Secolari

Seppia ripiena alle Fave di Carpino con olio extravergine garganico Presidio Slow Food Olivi Secolari

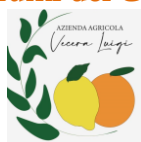
insalata verde con olio extravergine Presidio Slow Food Olivi Secolari e limone femminello del Gargano

Arance del Gargano

crostata di ricotta al limone femminello del Gargano

pane, acqua minerale

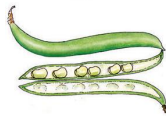
workshop sulle aranciate e limonate di Agrumi del Gargano curato insieme a Luigi e Michela





Slow Food®

Gargano



Fava di Carpino

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave. Una delle varietà più apprezzate di tutta la Puglia si produce in rotazione con il grano duro, le barbabietole da zucchero, i pomodori e i lupini. La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si concima (anzi, la fava è una pianta che arricchisce il terreno di azoto) e non si tratta: le erbe infestanti si tolgono a mano. Tra giugno e luglio, quando le piante sono ingiallite, si falciano a mano e si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) da far seccare sul campo. Nel frattempo si predispongono un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui lavorare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si passa alla pesa: un agricoltore sta al centro dell'area, mentre uno o più cavalli girano in tondo schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separano le fave dalla paglia. Per eliminare anche le particelle più minute, infine, si sollevano con pale di legno e si gettano in aria approfittando della brezza pomeridiana. Si raccoglie da maggio/giugno a luglio, essiccata è tutto l'anno.

Il Presidio: gli appezzamenti destinati alle fave di Carpino sono perlopiù molto piccoli - in media mezzo ettaro - e la produzione è quantitativamente modesta. Il Presidio cerca di tenere vivo il metodo di coltivazione, di aumentare e di incentivare la produzione di questo legume dalle caratteristiche organolettiche uniche.

Produttori ufficiali della Fava di Carpino Presidio Slow Food

Az. Agricola Tabitha Gramazio
Via G. Matteotti, 54
Carpino (Fg)
Cell. 333 4125391 - 388 2421237
francescocannarozzi@virgilio.it

Michele Cannarozzi
Località Piscina Vecchia
Carpino (Fg)
Cell. 347 2213541 - 392 1195508
oliocannarozzi@gmail.com
www.oliocannarozzi.com



Slow Food®
Presidio

Mario Di Nunzio
Località Coppa
Carpino (Fg)
Cell. 389 2942794
dinunzio60@tiscali.it
www.aziendaagricolabiologicadinunzio.com

Mario Felice Ortore
Via Mazzini, 65
Carpino (Fg)
Cell. 339 7122380
info@ortore.com
www.ortore.com

L'Essenza del Gargano
di Domenico Pio Di Mauro
Via Cannarozzi, 44
Carpino (Fg)
Cell. 366 7027242
essenzadelgargano@libero.it



Slow Food®

Gargano



www.iltelaiodicarpino.it

Il Museo della Tessitura è situato nel cuore del centro storico del paese di Carpino ed è composto da quattro vani, ognuno adibito a mostrare le varie fasi per la realizzazione dei manufatti attraverso l'uso del telaio: nel primo vano dalla filatura alla tintura della lana, dall'ordito alla trama e quindi alla realizzazione dei tessuti; nel secondo vano è allestita una camera da letto antica con tutto l'arredo di una volta; nel terzo vano una vasta esposizione di manufatti con il relativo laboratorio e nell'ultimo vano l'accoglienza dei visitatori. Aperto al pubblico tutti i giorni previa prenotazione

Museo della Tessitura

Via Cairoli n.3, 71010, Carpino (Fg)

Cellulare 371 3563551

promozione della guida Slow Food agli extravergini 2024
presentazione delle aziende garganiche presenti sulla guida
degustazione di Oli extravergini di Presidio Slow Food Olivi Secolari



Slow Food® Italia

BUONO PULITO E GIUSTO
PER TUTTE E TUTTI

UNISCITI A NOI!

www.slowfood.it