



Slow Food®
Gargano

La gita **Slow**

“a mietere fave”

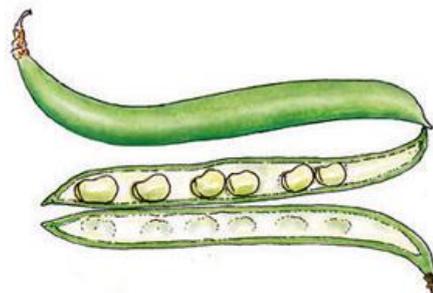
Domenica 7 maggio 2023

a **Carpino** 

per il gusto di saperne di più della

Fava di Carpinone


Slow Food®
Presidio



nella Città garganica dell'olio d'oliva per eccellenza
la promozione della guida Slow Food agli extravergini 2023



ore 9,30 appuntamento alla Masseria Romagnolo in agro di Carpinone
passeggiata facile nei campi di fave tra olivi secolari della bellissima piana

ore 13,30 convivio alla Masseria Romagnolo in agro di Carpinone
vini in degustazione della storica Cantina di San Severo



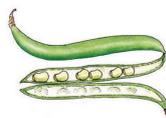
viticoltori dal 1860
D'ALFONSO DEL SORDO

dopo pranzo alle **ore 17** visita del Museo della Tessitura

Il Telaio di Carpinone



Slow Food® Gargano



Fava di Carpino



ore 13,30

convivio alla Masseria Romagnolo in agro di Carpino (Fg)



APERITIVO

carpaccio di cefalo del lago pesto di fave e olio extravergine del Gargano

ANTIPASTO

fave fresche e pecorini del lago di Luigi Giordano

PRIMO PIATTO

Timballo di Enzo

mezzi ziti, uova sode, passata di pomodoro garganico, mozzarella, piselli e olio extravergine del Gargano

SECONDO PIATTO

Seppia ripiena alle fave con olio extravergine del Gargano

contorno

insalata verde con olio extravergine del Gargano e limone femminello sponsale di Carpino ... e olio extravergine del Gargano

FRUTTA

Arance del Gargano

DESSERT

crostata di ricotta al limone femminello

pane, acqua minerale, caffè
e liquori del Presidio Agrumi del Gargano

VINI IN DEGUSTAZIONE

Spumante Centofate, rosato DammiRose, rosso Guado San Leo

Cantina di San Severo (Fg)



viticoltori

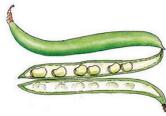
dal 1860

D'ALFONSO DEL SORDO



Slow Food®

Gargano



Fava di Carpino



Slow Food®
Presidio

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

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

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

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



Slow Food®

Gargano



D'ALFONSO DEL SORDO

www.dalfonsodelsordo.it

La tradizione vitivinicola della famiglia *D'Alfonso del Sordo* risale al 1800, quando alcuni membri della famiglia del Sordo diedero inizio alla coltivazione della vite nelle tenute in agro di San Severo. Nella seconda metà del 1900 Antonio D'Alfonso del Sordo pose le basi per una espansione commerciale trasferendo l'attività di trasformazione, imbottigliamento e invecchiamento del vino nella comoda cantina di "Coppanetta", in contrada Sant'Antonino da Piede. Nel 1993 la gestione dell'azienda passa a Gianfelice D'Alfonso del Sordo, che, insieme alla moglie Celeste, vi investono tutte le energie. Posta ai piedi del Gargano, la Tenuta "Coppanetta" di circa 30 ettari è il cuore pulsante delle produzioni. I vigneti di questa tenuta, alcuni di oltre 40 anni, esposti a Nord, a circa 50 mt sul livello del mare, sorgono su terreni calcarei ed argillosi, certificati sia con la Denominazione di Origine Controllata (DOC) "San Severo" che con la Indicazione Geografica Tipica (IGP) "Daunia", ideali per la coltivazione di vitigni ad uve bianche come il Bombino, il Trebbiano, la Malvasia ed il Moscato e ad uve rosse i vitigni Montepulciano e Nero di Troia. Nella Tenuta "Cotinone", a pochi chilometri dalla prima, a circa 120 mt sul livello del mare, sono allevate su terreni a composizione argillosa-sabbiosa-calcareo, esposti a Nord-Ovest, le varietà Bombino Bianco, Verdeca e Sangiovese, certificate con la Indicazione Geografica Tipica (IGP) "Daunia" e dal 2002 anche Chardonnay e Sauvignon Blanc, Merlot e Nero di Troia.

Cantine D'Alfonso del Sordo

Contrada Sant'Antonino, agro di San Severo (Fg)

Telefono 0882 221444

Email: info@dalfonsodelsordo.it



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 2023

presentazione delle aziende garganiche presenti sulla guida e degustazione dei loro extravergini

per informazioni contattare la Slow Food Gargano Aps Pio Di Giorgio, cellulare 393.2904391, email slowfoodgargano@libero.it
il contributo spese per partecipare alla gita Slow è per i soci slow food di €45 per i non soci €50, bambini fino a 14 anni €20, posti limitati