

MANFREDONIA L'OBIETTIVO È QUELLO DI FAR CONOSCERE LE ECCELLENZE DELLA CAPITANATA, I PROSSIMI APPUNTAMENTI

A tavola brindando e cenando con tutti i prodotti a «km zero»

Prosegue il tour nei ristoranti del circondario organizzato dal Gal

ANNA MARIA VITULANO

● **MANFREDONIA.** Hanno preso il via i seminari informativi organizzati dal Gal Daunofantino con la collaborazione di «Slow food-condotta di Manfredonia» denominati «circuiti zero» ovvero: prodotto biologico e di filiera a portata di km. L'iniziativa varata dal gruppo di azione locale costituito dai comuni di Manfredonia, Margherita di Savoia, Zapponeta, Trinitapoli e San Ferdinando, di Puglia si inserisce in un più ampio ventaglio di attività finalizzate a promuovere la filiera corta e del km zero e a coinvolgere operatori, produttori e ristoratori.

I primi due appuntamenti si sono già svolti al «Canneto beach 2» di Margherita e al ristorante «Oasi Lago Salso»; a staccare il terzo biglietto, a Manfredonia, è stata la «Locanda degli svevi» il cui chef si è sbizzarrito nella preparazione di gustosissimi antipasti, primi ed altre prelibatezze della cucina tradizionale a base di verdure e ortaggi di stagione pro-

venienti da agricoltura biologica. Il presidente del Gal Daunofantino, Michele D'Errico, ha fatto gli onori di casa rivolgendo un breve saluto e facendo un excursus sulle attività passate, presenti e future, per poi cedere la parola al convivial leader della «condotta «Slow Food di Manfredonia», Nino Gelsomino e al fiduciario Paolo Lauriola.

Nel corso della serata ci sono stati altri due interessanti interventi: quello di Giuseppe Giannattasio, della omonima «biocantina» con sede a Trinitapoli e vigneti a Cerignola, che ha offerto i vini per la cena per la cena e ha descritto l'azienda, di proprietà familiare, e le trasformazioni che si sono avute negli ultimi anni per effetto di un processo di rinnovamento avviato nel 2006 con il primo nuovo impianto di vigneti realizzato e con l'introduzione di tecniche rinomate importate da culture enologiche differenti e particolarmente avanzate; e quello di Fran-

cesco Delli Carri, dell'azienda agricola «Menichella Enrichetta & figli», che ha illustrato le proprietà nutritive del cece nero (per l'occasione servito con troccoli spezzati), gustoso e ricchissimo di fibre (tre volte tanto la quantità presente in un cece comune) e di ferro, connotato da una naturale sapidità che ne rende possibile la consumazione con olio extravergine e senza aggiunta di sale. L'azienda, situata in agro di Manfredonia, ospita colture di cereali, leguminose e oleaginose, ulivi, mandorli e alberi da frutta: l'intera superficie aziendale è coltivata con il metodo dell'agricoltura biologica ed offre anche ospitalità in camere singole o matrimoniali. Un altro seminario informativo sul corto circuito dei contadini si è svolto il 20 novembre all'«Airon» di Trinitapoli, mentre domani si torna a far tappa ancora a Manfredonia, presso il ristorante «Il Porto».



Prodotti gastronomici



Una serie di cene organizzata dal Gal