

Speciale Fiera

CENTRO FITNESS  
**CATTURA**  
 oltre il limite del fitness  
 Via Zingarelli, 52 - 71100 Foggia  
 Tel./Fax: 0881.331084  
 e-mail: gale.club@virgilio.it

# Culttime

Impresa  
**Bevilacqua B**  
 pavimentazioni  
 stradali  
 0881.714767  
 - Foggia -

ANNO I - N°28

ogni settimana la cultura dell'informazione a 360° dal 07 al 13 ott 2005



Autorizzazione del Tribunale di Foggia n° 21/2004 - Editore: S.Coop. 2003 a r.l. - Direttore Responsabile: Marco Gasparrelli - Coordinatrice di Redazione: Sabrina Vasciavero  
 Progetto Grafico: Enzo Fortunati - Redazione e Pubblicità: Via dei Tre Santi, 13 Foggia - Tel./Fax: 0881.707877 - E-mail: redazione@culttime.it - Stampa Grafiche Gercap

## EDITORIALE

I prodotti ed i sapori di Capitanata protagonisti assoluti a Roma. Questo, in sintesi, il tema portante della "sette-giorni", realizzata presso il prestigioso Hotel "Sheraton", dalla sinergia tra Consorzio "Il Tavoliere", Provincia di Foggia e Camera di Commercio di Capitanata.

La "Settimana della Gastronomia Dauna" - questo il titolo della manifestazione - è stata seguita per voi dal nostro corrispondente da Roma, Valerio Esposito.

Prima di copertina e speciale, dunque, erano d'obbligo per una iniziativa che, pensata e realizzata con coerenza e precisione, ha portato alla ribalta i prodotti della nostra terra, tanto valevoli quanto poco commercialmente sostenuti.

In un mercato nazionale in cui ancora troppi sono i prodotti dauni che vanno a costituire la spina dorsale di grosse aziende alimentari, senza, però, essere da queste sufficientemente e giustamente valorizzati, l'iniziativa di Roma diviene, a ragione, il valore aggiunto per un concreto marketing territoriale a supporto dello sviluppo di Capitanata.

Dunque, azioni commerciali mirate e sinergia tra istituzioni ed aziende locali; la "carta vincente" è la riconosciuta qualità dei nostri prodotti perchè, come afferma Giuseppe Stefanini, "...bisogna farli conoscere i prodotti per venderli".



*la ricetta  
 di un  
 successo*

la gastronomia dauna  
 alla conquista di Roma

Foto: Francesco Cerqua - Roma

# EVENTI e SPETTACOLO

## Alla corte dei sapori di Capitanata

A Roma la "Settimana della gastronomia dauna"

Valerio Esposito

Prendete i migliori prodotti tipici della nostra terra preparati da noti chef locali, aggiungete ospiti illustri e famosi - quasi tutti originari della Capitanata - e impastate con la sinergia

dello spettacolo, scrittori e artisti vari, tutti con una cosa in comune: nativi del foggiano.

L'eccezionalità dell'evento scaturisce, però, dalla cucina tipica dauna che, sotto varie forme, era presente sui tavoli, dagli antipasti alla pasta, dal pancotto alle cartellate, dalle mozzarelle al caciocavallo del Subappennino. Insomma, una vasta scelta di piatti tipici dauni serviti per una settimana, fino al



4 ottobre, nelle sale-ristorante del famoso albergo "Sheraton" all'Eur. Un successo che, si spera, richiami l'attenzione delle grandi catene di distribuzione alimentare sulla ricca "tavola" del Tavoliere. Una tavola ricca di inventiva, fatta di cibi genuini e semplici, per questo unici nel loro genere. Di certo non parliamo di piatti raffinati francesi ma di cucina foggiana, altrettanto decantata all'estero.

Da tutte le istituzioni presenti una sola richiesta è stata fatta: i nostri produttori agricoli devono riunirsi in consorzi ed entrare nel mondo della grande distribuzione; solo così quello foggiano può diventare uno dei maggiori distretti agro-industriali d'Italia. Le potenzialità ci sono ma bisogna svegliarsi da un torpore durato troppo a lungo, dandosi da fare per far conoscere al mondo intero la bontà di un piatto di pasta di grano duro con sugo di pomodoro foggiano e un po' di caciocavallo nostrano. Non dobbiamo essere ingordi, in questo...la bontà va condivisa!

Ed ora... quello che gli "ospiti illustri" hanno dichiarato a "Cult time".

**Renzo Arbore** (cantante e

conduttore Tv): "Questa sera è stata un primo passo, ora serve un secondo e un terzo che portino un bel ristorante foggiano a Roma...non sarebbe male. Forza Foggia!".

**Luciano De Crescenzo** (scrittore e regista): "Cacio ricotta o caciocavallo? Non ho preferenze ma vorrei che le ragazze di Capitanata mettesse più passione nella cucina invece di rincorrere il mito del mondo dello spettacolo. Vedi, Arbore ha più ragazze perché fa tv...io invece scrivo libri".

**Luigi Lepri** (Presidente della Camera di Commercio di Foggia): "Questa sera non facciamo solo promozione del territorio, per altro già precedentemente fatta qui a Roma, ma soprattutto una promozione commerciale per futuri sviluppi importanti vista la presenza dei responsabili acquisti della catena di alberghi "Sheraton".



Luigi Lepri

Iniziativa simile a quella avuta a Shanghai in Cina dove hanno avuto enorme successo il vino e la pasta. Saremo in Serbia la settimana prossima con il Vicepresidente Fini per una manifestazione agro-alimentare. Il nostro scopo è quello di creare una rete commerciale che si faccia forte dell'eccellenza dei nostri prodotti. In caso contrario finiremmo per rifornire industrie di altre zone; è il caso dell'olio toscano, del vino piemontese e delle passate di po-

modoro campane.

Ma stiamo assistendo piano piano a una lenta riconversione anche lì. A Cerignola abbiamo un distretto delle conserve con 30 piccole e medie imprese unite.

Per vendere nei mercati mondiali bisogna creare consorzi che garantiscano le richieste della grande distribuzione come massa critica, omogeneità di produzione, qualità e flussi di consegna con programmazione pluriennale, esigenze impossibili da realizzare per una singola azienda.

Quando saremo riusciti a risolvere la questione dal punto di vista culturale e organizzativo, avremo il distretto agro-alimentare più importante d'Europa".

**Antonino Spadaccino** (vincitore della trasmissione Tv "Amici" di Maria de Filippi): "Cosa mangia uno che diventa famoso? Non vedo l'ora di scendere a Foggia! Ogni due settimane torno a mangiare la pasta che fa mia madre...perché come si mangia da noi, non si mangia da nessuna parte!".

**Tony Santagata** (cantante): "Le orecchiette, i troccoli e le provoline qualche volta me le faccio arrivare. Il contatto culinario c'è e vorrei avere la possibilità di acquistare i nostri prodotti in Lombardia, a Milano. Dico "Coraggio!" agli imprenditori foggiani.

Un inno alla cucina dauna? Ne ho scritto uno tanti anni fa ma questa taranta è ancora oggi di gran moda, non solo in merito alla cucina foggiana ma a quella pugliese in generale".

**On. Lucio Stanca** (Ministro per l'Innovazione e le Tecnologie): "Fa sempre piacere rivedere volti conosciuti che parlano lo stesso nostro dialetto e che hanno le nostre stesse tradizioni. Cosa penso della cucina dauna? Che è una delle più buone del mondo. Non lo dico perché sono di Lucera ma perché ha un gusto internazionale e girando il mondo ho constatato di persona come i nostri



Giuseppe Stefanini

prodotti locali e regionali siano graditi in altri paesi".

**Giuseppe Stefanini** (Presidente Consorzio "Il Tavoliere"): "Bisogna farli conoscere i prodotti per venderli. Nessuno oggi compra a scatola chiusa e questo è quello che stiamo facendo; dobbiamo far provare la qualità e la bontà dei nostri prodotti per metterli sul mercato. Il Consorzio è nato per dare una mano alle piccole aziende perché da sole, oggi, non si va da nessuna parte. È folle restare con la "bottega artigianale" a conduzione familiare di trasformazione; solo unendo le forze dei singoli in cooperative, consorzi o società si vince la sfida della grande distribuzione".

**Luca Sardella** (cantante e conduttore Tv, nonché Testimonial dell'evento): "La cucina pugliese è ricca di semplicità ed è buona. La ricchezza della Puglia è la povertà, quella povertà che ha spinto l'inge-



Luca Sardella

gno delle donne di Capitanata a creare piatti come il pancotto, i polipetti coi rigatoni, le



Renzo Arbore

# EVENTI e SPETTACOLO



Michele Del Carmine

orecchiette di grano duro. Il resto lo mette la natura con il sole e una terra meravigliosa.

Mi auguro di fare una trasmissione dove dedicare spazio alla ricchezza del territorio di Capitanata con il mare, i laghi, i boschi, il Subappennino, la collina, i funghi, la cacciagione, il pesce, le uve, i prodotti caseari, le paste, ecc. Una piccola California italiana che Berlusconi comprerebbe subito...

Inoltre, nelle nostre zone c'è il consumo nazionale più basso di antiparassitari, il che garantisce prodotti più sani. Il mio sogno è che le aziende locali si uniscano e si facciano spazio

nel mercato globale perché il vino del mio paese (San Severo - NdR) non venga "tagliato" al Nord, e non si producano mille vini ma un "unico" vino sanseverese, così come il "caciocavallo della Daunia".

**Michele del Carmine** (Assessore alla Legalità del Comune di Foggia): "La cosa positiva di questa serata è che finalmente si lavora in sinergia tra i diversi enti locali. Non posso fare altro che spingere i nostri agricoltori a pensare in grande, a volare in alto; non posso continuare a restare disuniti ognuno col suo terreno, bisogna riunirsi. Come amministrazione speriamo di fare molto anche in questo senso, anche se ancora troppi sono gli ostacoli esterni".

**Alfonso Pecoraro Scanio** (Presidente della Federazione Nazionale dei Verdi): "Allora, la ricetta per il territorio foggiano è semplice: per primo agire di più e lamentarsi di meno, e non lavorare di più perché noi sappiamo lavorare al Sud. La zona del foggiano potrebbe diventare, come abbiamo fatto

per il grossetano, un distretto agro-industriale, perché la provincia di Foggia ha potenzialità notevoli. Ad esempio il grano di Candela è citato anche in Argentina come il grano per eccellenza.

Per le prossime primarie? Penso che dovrebbero votare tutti me, in provincia di Foggia, per un semplice motivo: sono l'unico che ha messo l'agricoltura come tema nel programma delle primarie.



Alfonso Pecoraro Scanio

**Carmine Stallone** (Presidente della Provincia di Foggia): "Serata ricca senza una spesa eccessiva: con meno di 15mila Euro abbiamo orga-

nizzato un evento prestigioso, se pensiamo che un matrimonio dalle nostre parti costa anche di più e non si ha la varietà di piatti che abbiamo stasera. Ci ha aiutato anche il clima con questa serata bellissima di fine estate, con questo venticcio fresco che mi auguro aiuti a ragionare qualcuno che ha le idee un po' confuse nella nostra Provincia e nella nostra Regione.

Come vanno le cose con la Regione? Beh, all'inizio i segnali erano ottimi, ma ora sta accadendo qualcosa che francamente non capisco, spero si tratti solo di un malinteso.

Mi auguro che la Regione rivaluti il ruolo della Capitanata perché l'ex-Presidente Fitto ci ha trascurato e non vorremmo che questo errore si ripeta con la nuova Giunta di Centrosinistra. Ma sono fiducioso.

Ho incontrato il Presidente Vendola più volte e attendiamo che ci richiami sull'accordo quadro programmatico per le infrastrutture.

Perché abbiamo notevoli ritardi e qualcuno dirà che è colpa di Carmine Stallone... ma adesso anche quando per-



Carmine Stallone

de l'U.S. Foggia dicono che è colpa di Stallone...".

**Marcello Veneziani** (Consigliere d'Amministrazione RAI, scrittore, giornalista): "Bella serata, ottimi i cibi della tradizione pugliese. Quali in particolare? Il pancotto, fave e cicoria, cartellate che richiamano la mia infanzia. Eventi da ripetere! La cucina del Tavoliere è la mamma di tutte le cucine".

[www.fg.camcom.it](http://www.fg.camcom.it)  
[www.consorziointavoliere.it](http://www.consorziointavoliere.it)  
[www.provincia.foggia.it](http://www.provincia.foggia.it)  
[www.comune.foggia.it](http://www.comune.foggia.it)