

Il Gargano si prepara ad accogliere Davide Paolini per “Tramonto divino” con 11 aziende del territorio.

Autore : Danila Paradiso

Categorie : [ENOGASTRONOMIA](#), [EVENTI](#), [TURISMO](#)

Data : 26 Giugno 2019

Comune di Vico del Gargano

SABATO 29 GIUGNO | ORE 19.30
SAN MENAIO - P.ZZA DELLA STAZIONE

TRAMONTO DIVINO

IL “GASTRONAUTA” DAVIDE PAOLINI CI ACCOMPAGNA
ATTRAVERSO LA STRADA DEI SAPORI AUTENTICI DEL GARGANO

PRESENTAZIONE e DEGUSTAZIONE di prodotti tipici
con gli interventi dello Chef Domenico Cilenti
e del naturalista Prof. Nello Biscotti

A seguire talk show condotto da Davide Paolini
con esponenti di vertice di primarie istituzioni socioeconomiche del territorio

Ferrovie del Gargano ELDA SICME ENERGY E GAS COLDIRETTI GIOVANI IMPRESA

L’aperitivo a base di prodotti tipici del Gargano con 11 aziende del territorio.

Presenti lo chef Domenico Cilenti e il naturalista Nello Biscotti.

Sabato 29 giugno 2019 ore 19.30, piazzale della stazione delle Ferrovie del Gargano, San Menaio (Fg).

Il Gargano si prepara a vivere “Tramonto divino” con il **gastronauta Davide Paolini**, in programma **sabato 29 giugno** alle ore 19.30 nel piazzale della stazione delle Ferrovie del Gargano a **San Menaio**.

Il tramonto, lo sanno tutti, è il momento in cui il sole scompare sotto l’orizzonte. Ed è un orizzonte vasto quello verso cui ha volto lo sguardo la **Pro Loco di San Menaio e Calenella**, che ha organizzato l’evento in collaborazione con il **Comune di Vico del Gargano**, per valorizzare e rilanciare le eccellenze enogastronomiche del territorio.

Il 29 giugno **Davide Paolini** - esperto di gastronomia - ci accompagnerà, insieme allo chef **Domenico Cilenti** e al naturalista **Nello Biscotti**, attraverso la **strada dei sapori autentici del Gargano**.

Tra le eccellenze che saranno presentate e degustate ci sarà il **caciocavallo podolico del Gargano** dell’**Azienda Agricola F.Ili Totaro** di Vico del Gargano con sede in agro di Peschici. Prodotto prevalentemente con latte di vacca podolica sui pascoli garganici, è un formaggio nobile ed è presidio Slow Food.

Immane il **pane del Gargano** del **Panificio Delle Fave** di San Menaio e la **“paposcia”**, focaccia dalla forma allungata e schiacciata che ricorda una pantofola - nel dialetto locale appunto “paposcia” - detta anche “pizza a vamp” perché cotta a fiamma viva, in pochi minuti, nel forno a legna. I produttori di paposcia che si confronteranno con Paolini saranno **Davide Raspone** del ristorante e pizzeria Il Mago, **Simone Tomaiuoli** del ristorante Eco del Mare e **Luca Ferraraccio** di Paposcia Re.

E se la paposcia si può farcire in molti modi, il condimento base è l'**olio extravergine di oliva**, che sarà rappresentato da diversi produttori. L'**Azienda Agricola Verde Matematico**, il cui nome è un omaggio ad Andrea Pazienza, uno dei più grandi fumettisti italiani che ha amato il Gargano; l'**Oleificio Fiorentino**, azienda di famiglia che mantiene viva, da cinque generazioni, la tradizione della trasformazione dell'oliva in olio; l'**Azienda Agricola Cusmai** il cui olio è ottenuto dalla spremitura dell'Ogliarola garganica, dal gusto intenso dovuto agli uliveti secolari situati tra Vico del Gargano e San Menaio.

E poi **lampascioni**, **salicornia** (detta anche asparago di mare) e **Lemolivo**, il liquore dell'azienda **Essenza Garganica** di Rocco Afferrante ottenuto seguendo antiche ricette e utilizzando foglie di olivo e bucce di Limone del Gargano.

Durante l'incontro si parlerà dell'**Arancia del Gargano IGP** e del **Limone Femminiello del Gargano IGP**, con la presenza del **Consorzio Gargano Agrumi**. Perché gli agrumeti storici del Gargano - estesi su un'area di circa 1000 ettari circoscritti nei territori di Vico del Gargano, Ischitella e Rodi - sono tra i più antichi d'Italia e simboleggiano da sempre l'identità storica e culturale di questi luoghi.

A rappresentare le delizie locali sarà il **Dolce della Sposa**, detto anche “sospiro”, della pasticceria **Punto e Pasta** di Vico del Gargano. Si tratta di un dolce composto da pan di Spagna bagnato con un buon rum, farcito con della crema pasticcera alla vaniglia e glassato con lo zucchero. Ancora oggi sul Gargano e in diversi comuni pugliesi questo dolce viene utilizzato in occasione dei matrimoni.

Alla degustazione dei prodotti saranno abbinati i **vini di Elda Cantine** di Marcello Salvatori, che prossimamente riaprirà l'albergo “Rifugio” in Foresta Umbra chiuso ormai da decenni.

Seguirà il **talk show**, condotto da Davide Paolini, con esponenti di vertice di primarie istituzioni socioeconomiche del territorio. Diversi gli interventi previsti: il Sindaco di Vico del Gargano **Michele Sementino**, il presidente della Proloco San Menaio e Calenella **Bruno Granieri**, il presidente provinciale Giovani della Coldiretti **Guido Cusmai**, il direttore di Ferrovie del Gargano **Daniele Giannetta**, il referente Regione Puglia Sicme Energy e Gas **Pierluca Scoccimarro**, il presidente della BCC di San Giovanni Rotondo **Giuseppe Palladino** e il presidente della ConfCommercio Foggia **Damiano Gelsomino**.

“**Tramonto divino**” nasce in seguito al **tavolo tecnico svoltosi il 24 maggio** scorso a San Menaio, che ha visto la presenza di **Davide Paolini** - vecchia conoscenza di **Stefano Bezzi**, presidente onorario di Federeventi Daunia-Gargano e operatore turistico romagnolo attivo a Calenella - che ha accettato la sfida di promuovere i prodotti tipici del Gargano e con essi la storia di un territorio.

Paolini nell'intervista rilasciata al quotidiano L'Attacco, in cui ricorda il suo primo viaggio in Puglia nel 1970 dopo gli esami di maturità, invita tutti a prendere coscienza del valore che possono avere i prodotti locali, da lui definiti *atout* per questo territorio.

«Confermo ciò che da anni sostengo con forza, **il cibo insieme al paesaggio, all'ospitalità e all'arte sono il poker per attrarre nei territori**. Il Gargano possiede diversi fra questi “ingredienti”, forse deve valorizzare ancor di più i **giacimenti gastronomici** che esistono ma

prodotti in maniera artigianale. E si sa che gli artigiani sono più attenti al prodotto rispetto al marketing e alla comunicazione, dove le istituzioni hanno il dovere di dar loro un sostanzioso aiuto», dichiara **Davide Paolini** che ha supportato da subito questo progetto che affonda le radici nel 2015. Il 24 settembre di quell'anno, infatti, si svolse a Foggia la tavola rotonda “Un ponte tra Daunia e Romagna” organizzata dalla Fondazione Apulia Felix. A coordinare i lavori furono Stefano Bezzi e **Piero Paciello**, direttore del quotidiano L'Attacco. Il dialogo continuò nel 2016, quando nel solco dell'asse tra i due territori, numerosi operatori economici e dell'informazione di Capitanata, furono invitati a partecipare all'evento “**Io ci credito**” organizzato in Emilia Romagna dalla Confindustria di Forlì-Cesena e dedicato alla finanza straordinaria.

“Tramonto divino” evento aperto al pubblico, è organizzato con il supporto di **Ferrovie del Gargano, Elda Cantine, Sicme Energy e Gas, Coldiretti Giovani Impresa**.

L'ingresso è libero fino ad esaurimento posti.

Info: Pro Loco di San Menaio e Calenella, mail prolocosanmenaiocalenella@gmail.com

[Pagina fb](#)

#TramontoDivino #DavidePaolini #SanMenaioCalenella