



Slow Food®

Condotta di Foggia e Monti Dauni
Condotta del Gargano
Condotta di Manfredonia



CLUB ALPINO ITALIANO
Sezione di Foggia

Giornata CAI Foggia e SLOW FOOD

Domenica 3 Aprile 2011

Visita ai presidi Slow Food della Mucca Podolica e Capra Garganica
Azienda Agricola Bramante - Masseria Paglicci
Contrada Paglicci, Rignano Garganico, Italy



Masseria Paglicci è un luogo straordinario situato sulle prime propaggini del promontorio garganico, qui pascolano allo stato brado mandrie di vacche podoliche e greggi di capre garganiche, che donano al paesaggio un sorta di sacrale tranquillità. La Masseria Paglicci, risalente all'età borbonica, mantiene ancora oggi tutto il fascino austero dei tempi andati che rivivono nelle tradizioni del posto. Nelle sue pertinenze vi è la famosissima Grotta Paglicci, giacimento preistorico che ha restituito negli ultimi 40 anni oltre 45.000 reperti databili tra i 500.000 e gli 11.000 anni da oggi. L'azienda con i suoi uliveti secolari e pascoli cespugliati (macchia mediterranea) rientra integralmente nel Parco Nazionale del Gargano.

Sede Nazionale

Via della MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - Telefono 0172/41.96.11 - Fax 0172/42.12.93
E-mail: info@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it



Slow Food®

Condotta di Foggia e Monti Dauni

Condotta del Gargano

Condotta di Manfredonia



CLUB ALPINO ITALIANO

Sezione di Foggia

PROGRAMMA

- ore 9:30 Laboratorio sulla produzione del Caciocavallo Podolico
- ore 11:00 Breve escursione (difficoltà: T)
- ore 13:30 Pranzo

Pranzo a cura del mitico Michele Sabatino Macellaio Poeta di Apricena

Aperitivo:

- carpaccio di musciscka di capra garganica;
- pizza con cicoli;
- battuta di mucca podolica con scaglie di caciocavallo podolico;
- prosciutto d'ariete;
- salumi di maiale nero dauno;
- bruschetta con cremino podolico.

Formaggi:

ricotta podolica, cacioricotta di capra e caciocavallo podolico

Secondi

- stracotto podolico;

Gran Barbecue

- grigliata di tagliata podolica;
- grigliata di maiale nero dauno;
- grigliata di salsiccia;
- grigliata di fegatazzo;
- grigliata di torcinelli;
- grigliata di musciscka fresca.

Contorni

- insalata fresca;
- insalata pomodori;
- insalata di patate con rucola fresca.

Frutta di stagione

melone, pesche, albicocche ecc...

Dolce

- Fantasia di mandorle
- Biscotti secchi

Vini

Delle cantine Antica Enotria
D'Alfonso Del Sordo
Terre Federiciane
Primis

Sede Nazionale

Via della Mendicità Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - Telefono 0172/41.96.11 - Fax 0172/42.12.93

E-mail: info@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it



Slow Food®

Condotta di Foggia e Monti Dauni
Condotta del Gargano
Condotta di Manfredonia



CLUB ALPINO ITALIANO
Sezione di Foggia



informazioni e prenotazioni

Salvatore Taronno - fiduciario Condotta Slow Food Foggia e Monti Dauni

contatti Slow Food: 3356593583 - fiduciario@dauniaslow.it

Michele del Giudice - Presidente CAI Sezione di Foggia

contatti CAI Foggia: 3286616989 - segreteria@caifoggia.it

Il costo della giornata é di:

32€ Soci CAI e Slow Food,

35€ non soci,

10€ bambini

Come arrivare: si esce da Foggia a Nord-Est, imboccando la s.s. 89 per Manfredonia, dopo appena 3 km, seguendo le indicazioni a destra per San Marco in Lamis. Prima di raggiungere San Marco, di fronte alle pendici del massiccio garganico, un bivio a sinistra indica la strada pedemontana per Rignano. Appena lasciata la piana, al bivio, imboccata la salita tortuosa che conduce al paese, un'indicazione a destra segnala l'ubicazione della "Masseria Paglicci".

Sede Nazionale

Via della Mendicittà Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - Telefono 0172/41.96.11 - Fax 0172/42.12.93
E-mail: info@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it