



San Nicando Garganico, tra saperi e sapori l'antica sapienza nei prodotti tipici

Piazza dei Sapori Garganici 2023 è l'evento che si svolge l'11 e 12 agosto, organizzato dalla locale Proloco con il supporto dell'amministrazione comunale. Per due giorni sarà apparecchiata una grande tavola dei saperi tradizionali tramandati e sedimentati nei secoli

Articolo a cura di Celestino Agostinelli

Paesaggio, un sostantivo che nell'immaginario collettivo diventa una singolarità che ha del positivo. Diciamo paesaggio per indicare le parti più caratteristiche e belle di un territorio, associando l'appellativo a visuali spettacolari, romantiche o emblematiche. Può essere di natura

incontaminata, o uno scorcio armonioso che crea effetti cromatici senza paragoni.

Il Gargano è un paesaggio. Un vero monumento scolpito nella “**Montagna di pietra**”. Modellato nel tempo dal continuo movimento del mare, che erode, trasporta e sedimenta. Il mare e la roccia. Dalla **Torre di Mileto**, lungo gli acclivi pendii fino al promontorio, dove risalgono i profumi di una terra generosa quanto aspra. Lo stridente connubio tra l'uomo, il duro lavoro e la volontà di tramandare sapienza contadina in un **tripudio di tradizioni e sapori autentici**.

Piazza dei Sapori Garganici 2023, la grande festa di San Nicandro Garganico

San Nicandro Garganico fa parte di questo scrigno dal prezioso contenuto. E i prodotti del territorio vengono esaltati e valorizzati attraverso l'impegno delle associazioni locali come la Proloco. L'11 e 12 agosto, ad esempio, con il supporto dell'amministrazione comunale, la Proloco apparecchia la grande tavola dei saperi tradizionali tramandati e sedimentati nei secoli con l'evento “**Piazza dei Sapori Garganici 2023**”.



Città di San Nicandro Garganico
Porta del Gargano
Proloco San Nicandro Garganico

la **P**iazza dei **SAPORI** GARGANICI
XVI EDIZIONE

Tra tanti prodotti tipici
vieni a degustare
il PORCINO
ed il **TARTUFO**

11 e 12
AGOSTO

Diretta da Gianni Zuccaro

Piazza IV Novembre ore 21,30 San Nicandro Garganico

Il più raffinato incrocio tra sapori di una volta e l'esigente palato di oggi sarà presentato con tante specialità locali di mare e di terra, come le **Orecchiette artigianali alla garganica**, pomodorino, rucola, basilico; cacio-ricotta locale; la **Calamarata artigianale con cozze nere locali** al profumo di limoni garganici; le **Tagliatelle artigianali salsiccia e funghi porcini** garganici, al profumo di tartufo garganico; Acquasala alla Garganica; Pepata di cozze garganiche; Ostriche garganiche, prosecco e frittura di pesce.

Altre proposte di terra, saranno la **Porchetta con maiale nero garganico**; la **Bomba Garganica**

(vitello, maiale, melanzane, caciocavallo podolico, salsiccia garganica, olio evo garganico); il **Ruoto con torcinelli, pancetta e patate**; Il Ruoto con lampascioni (salsiccia, patate, pomodori, pecorino locale e lampascioni); la Capra garganica acqua e sale; la Grigliata di torcinelli, musciska, la Salsiccia e carne locale alla brace; Paposcia Garganica con farine locali, caciocavallo podolico, olio EVO garganico, salumi locali, pomodori, mozzarella artigianale, origano garganico e rucola; Bruschetta alla salicornia e olio EVO garganico; Pizza Sannicandrese, al pomodoro, alla cipolla, alla vainèdda; Pane e Pomodoro, caciocavallo podolico, olive garganiche, origano garganico e olio EVO, formaggi del promontorio (Mozzarelle, scamorzoni, caciocavallo podolico, formaggi di capra e pecora, ricotte garganiche); Pupuràt sannicandrese al miele di fichi e zucchero a velo; Massa fritta; Crustolo al miele di fichi o mostocotto; Menn'la 'ttràt; Taràll 'nzùccaràt pasckamunescka.

Tutte queste tipicità gastronomiche passano per antiche tradizioni e, ancora oggi, tutt'uno percepite come espressione di comunità, della propria storia e della propria identità culturale. Ma questo patrimonio è anche il risultato delle azioni buone degli uomini che nel tempo hanno plasmato il terreno, conservandone appunto il paesaggio con i suoi colori, i suoni, i profumi, i sapori.

Questa è gente dal carattere complesso, forgiato da molteplici elementi strettamente legati alla natura, con il suo dinamismo, che pur modificato negli anni conserva qualcosa che è opportuno rimanga stabile, invariato. Ci sono cose, per queste comunità, che possono anche mutare, ma sempre secondo un andamento armonico e sostenibile, che garantisca la "memoria dei luoghi" alle generazioni future e possa anche avere effetti positivi sulla crescita economica.

Alessandro Calello, presidente della Proloco e Amministratore Comunale, con il sindaco **Matteo Vocale** e l'intera amministrazione comunale, antepongono, in ogni evento, tutela, salvaguardia, valorizzazione e gestione, in un lavoro sinergico avendo come obiettivo comune il rispetto e la sopravvivenza dei paesaggi e tradizioni identitari, nella consapevolezza che il territorio contribuisce in modo importante al benessere della gente che lo abita e lo vive. I **prodotti tipici di San Nicandro**, che poi rispecchiano una cultura tipicamente dell'intero promontorio o sperone d'Italia, sono una delle principali forze trainanti del turismo enogastronomico, da scoprire, apprezzare e consumare, magari direttamente sul posto l'11 e 12 agosto con la **Piazza dei Sapori Garganici 2023**.

Data di creazione

10/08/2023

Autore

celestino-agostinelli