DI PUGLIA **IL GUSTO**

PUGLIA SVEVA®

DI PUGLIA IL CUORE.

R I C E T T A R I O

Barletta, il castello

Puglia Sveva è un marchio territoriale creato dai Consorzi di tutela Vini DOC Castel del Monte e Olio DOP Terra di Bari, con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, capace di raccontare e promuovere le eccellenze del "cuore di Puglia".
Partendo dal vino e dall'olio extravergine di oliva, coinvolgendo poi tutti gli altri protagonisti di un territorio dalle tradizioni millenarie, Puglia Sveva rappresenta il simbolo di un'ambiente unico in Italia: una vera oasi di cultura, serenità e piacere.

Canne della Battaglia

PUGLIA SVEVA

Masserie, cantine, frantoi, caseifici, laboratori di ceramica, musei e borghi storici, ora in riva al mare ora nel cuore dell'altopiano delle Murge, disegnano la trama e l'ordito di uno dei più autentici e originari ambienti della regione. Una luce tersa e pura illumina il paesaggio, nutrendo anima e corpo di chi ne viene anche solo lambito e il piacere dei sensi è l'unico metro che scandisce il tempo. Puglia Sveva è la promessa di unicità, qualità, tradizione e scoperta delle essenze uniche di quel "cuore di Puglia" che in un passato non troppo lontano rappresentò per tutto l'Occidente il luogo più amato dallo "Stupore del mondo".

A TAVOLA
CON FEDERICO II DI SVEVIA

Tra il 1230 e il 1250, l'imperatore Federico II di Svevia patrocinò la stesura del celebre "Liber de coquina", il primo testo di gastronomia del Sud Italia, dove l'Imperatore trascorse un lungo periodo della sua esistenza, apprezzandone usi, costumi e, soprattutto, la cucina.

Oggi, le ricette raccolte nell'antico volume tornano a vivere in questo ricettario, grazie al contributo degli Chef stellati di Puglia Pietro Zito e Felice Sgarra, che hanno scelto di creare una versione rivisitata di alcune delle ricette.
Ma grazie anche al lavoro di ricerca storica condotto da Anna Martellotti (I ricettari di Federico II - Leo S. Olschi Editore) e da Elisabetta Carli, che hanno contribuito a dare popolarità alle ricette federiciane (ebook "Liber de Coquina" Ricette di cultura medioevale - Ed. Narcissus.me).
Per rivivere sapori e tradizioni della Puglia Sveva®, scarica la App dal sito www.pugliasveva.it e cerca sulla mappa il ristorante più vicino a te e dove acquistare i vini e gli oli suggeriti nelle ricette.

Castel del Monte

DI PUGLIA
L'ESSENZA

VINI DOC
CASTEL DEL MONTE

Regione tra le più floride dell'agricoltura italiana, la Puglia ha un cuore, la Puglia Sveva, dove sono custodite intatte le antiche tradizioni agricole e dove nascono le più rinomate eccellenze enogastronomiche.
Tra queste, i vini della **CASTEL DEL MONTE DOC** nelle tipologie Bianco, Rosato e Rosso, prodotti da vitigni locali e internazionali quali Bombino Bianco, Nero di Troia, Aglianico e Chardonnay, Sauvignon e Cabernet sauvignon. Nel 2011 sono state elevate al rango di DOCG ben tre denominazioni, oggi fiore all'occhiello della produzione vinicola:

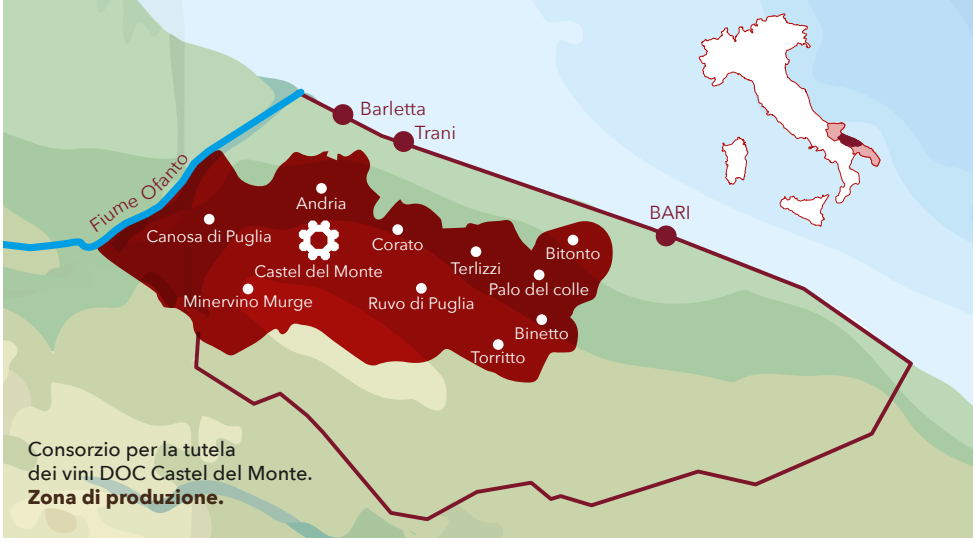
- CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG (rosato)
- CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA DOCG
- CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA DOCG

I principali vitigni sono: Bombino Bianco, Pampanuto, Chardonnay, Sauvignon, Bombino Nero, Nero di Troia, Montepulciano, Aglianico, Cabernet Sauvignon.

OLIO DOP
TERRA DI BARI

All'interno della Regione più olivicola d'Italia, la Puglia Sveva è anche la culla del più grande "uliveto certificato", protetto dalla **DOP TERRA DI BARI**. Riconosciuta nel 1996, la denominazione è riservata all'olio extravergine d'oliva le cui qualità siano dovute essenzialmente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata dal disciplinare, che prevede tre menzioni geografiche aggiuntive:

- TERRA DI BARI DOP CASTEL DEL MONTE
  la cui principale cultivar è la Coratina
- TERRA DI BARI DOP BITONTO
  la cui principale cultivar è la Cima di Bitonto o Ogliarola Barese
- TERRA DI BARI DOP MURGIA DEI TRULLI E DELLE GROTTE
  la cui principale cultivar è la Cima di Mola



Consorzio per la tutela
dei vini DOC Castel del Monte.
Zona di produzione.

Consorzio per
la valorizzazione e
la tutela dell'olio
Extravergine di Oliva
a D.O.P. Terra di Bari.
Zona di produzione.

COSA RENDE "UNICO AL MONDO" L'OLIO DOP TERRA DI BARI

L'olio prodotto nel "cuore di Puglia" ha una ricchezza organolettica e un'intensità al gusto uniche, che li rendono particolarmente interessanti nell'abbinamento in cucina e nel consumo a crudo. Grazie all'alta concentrazione di acido oleico e polifenoli, superiori di quasi tre volte (nella Coratina, ma non si discosta di molto nelle altre due cultivar Cima di Mola e Cima di Bitonto) rispetto a tutti gli altri extravergine, che gli conferiscono il tipico sapore amaro e piccante, nonché l'alto grado di conservabilità, l'olio DOP Terra di Bari vanta anche eccellenti proprietà salutistiche. È comprovato infatti che il suo consumo costante aiuti a ridurre il livello di colesterolo "cattivo" (LDL) e aumentando quello "buono" (HDL) e rallenti l'invecchiamento, grazie alla presenza di sostanze antiossidanti.

CONTORNI, ZUPPE E BRODETTI

1. ZUPPA DI FAVE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Rosato
Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, intenso, cultivar Coratina

***Ingredienti**: 800 g fave fresche, olio extravergine di oliva, sale, latte di pecora (in alternativa, latte di mandorle o vino bianco); alternativa 1: 2 uova, 80 g di pancetta tritata; alternativa 2: zafferano, zenzero e sale; alternativa 3: zafferano, pepe, cipolla, miele o zucchero.*
Preparazione:
Si parte dalla bollitura delle fave, dopo averle ben scelte e lavate. Quando sono quasi cotte, si scolano e si portano a cottura con latte di pecora o di mandorle o con del vino bianco. Frullare leggermente aggiungendo un po' di olio extravergine, per dare cremosità. A questo punto le ricette divergono (per circa 800 g di fave fresche):
Prima versione: si aggiungono due uova intere sbattute e si lascia sul fuoco per far addensare. Si serve con 80 g di pancetta tritata soffritta. Seconda versione: si aggiunge zafferano, zenzero, pepe e sale. Terza versione: si aggiungono zafferano, pepe e sale; si serve con cipolla a lamelle soffritta in olio, miele o zucchero.

2. FOGLIAMMISCHIATE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Bianco
Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato intenso, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: caccialepri, borragine, ruchetta, finocchietti, cicoriella, funghi Cardoncelli, cotenna e olio extravergine di oliva.*
Preparazione:
Pulire accuratamente la cotenna di maiale e tagliarla a pezzetti, mettere il tutto in una pentola con abbondante acqua salata e far cuocere. Nel frattempo pulire e lavare bene in acqua corrente le verdure e versarle nella pentola. Al punto giusto di cottura estrarre dalla pentola le verdure e i pezzi di cotenna e distribuire nei piatti con abbondante olio di oliva extravergine. Per questo piatto c'è la versione contemporanea: prima di distribuire le verdure miste, mettere nei piatti delle fettine di pane casalingo raffermo.

3. Brodetto di pesce dell'imperatore

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Bombino Bianco

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato medio, cultivar Coratina

***Ingredienti**: 600 g di seppioline o calamaretti puliti, 1 cipolla bianca, 100 g di mandorle tritate maggiorana, rosmarino, prezzemolo, nero di seppia, olio extravergine di oliva, 100 g di mollica di pane.*

Preparazione:

Preparare un soffritto a base di cipolla tritata ed olio; aggiungere i molluschi e far insaporire per qualche minuto. Cuocere per trenta minuti, ricoprendo con acqua. Controllare spesso la cottura dei molluschi: più sono piccoli, meno tempo occorre. Poco prima di spegnere il fuoco, unire il nero di seppia e le erbe aromatiche tritate. Bollire per qualche minuto. Unire al brodetto la mollica di pane e le mandorle tritate. Servire tiepido.
Al posto delle mandorle si possono utilizzare nocciole o noci o un mix di frutta secca.

4. Zuppa di lenticchie

Vino suggerito: Castel del Monte DOCG Bombino Nero

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato medio, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: ½ kg di lenticchie lessate, olio extravergine di oliva, sale, un mazzetto aromatico (salvia, rosmarino, alloro,) 1 tuorlo, parmigiano q.b.*

Preparazione:

Dopo aver lessato le lenticchie, scolarle e riprendere la preparazione in una pentola bassa e larga, (meglio se di coccio), quindi coprire con almeno due dita di acqua fredda.
Dopo aver aggiunto le erbe, portare a ebollizione con un pizzico di sale, lasciando andare per pochi minuti. Togliere dal fuoco, eliminare le erbe e frullare leggermente per dare cremosità alla zuppa. Aggiungere un tuorlo sbattuto con due cucchiai di parmigiano. Mescolare bene e velocemente. Servire condendo con un filo d'olio extravergine.

5. Zuppa dell'imperatore

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Bianco

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, medio, cultivar Coratina

***Ingredienti**: 500 g di broccoletti, brodo di carne q.b., 1 finocchio, sale, olio extravergine di oliva.*

Preparazione:

Portare a ebollizione i broccoli e il finocchio per trenta minuti nel brodo di carne. Separare il finocchio e frullare leggermente per ottenere la giusta densità. Scolare i broccoli prima di frullarli e aggiungere gradualmente il brodo e la crema di finocchio. Correggere di sale e servire con un filo di olio extravergine.

6. ZUPPA DI FUNGHI

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Chardonnay

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato medio, cultivar Coratina

***Ingredienti**: funghi Cardoncelli, aglio, prezzemolo, alici, limone, sale q.b., olio extravergine di oliva.*

Preparazione:

Cuocere i funghi in padella con olio extravergine di oliva e condirli con uno spicchio d'aglio, prezzemolo tritato, alici e succo di limone.

RICETTE A BASE DI CARNE

7. POLLO ALL'UVETTA

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Rosso

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Murgia dei Trulli e delle Grotte, fruttato medio, cultivar Cima di Mola

***Ingredienti**: 500 g di petto di pollo o tacchino, 1 piccola cipolla, olio extravergine di oliva, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, 100 g tra uvetta e datteri tritati, 50 g di mandorle tritate, zafferano.*

Preparazione:

Soffriggere il petto di pollo in pezzi piccoli, insieme alla cipolla; aggiungere le spezie e lo zafferano (sciolto in brodo caldo), le prugne secche, l'uvetta, le mandorle tritate, i datteri tritati e poco zucchero. Portare a cottura per circa 10/15 min. in funzione del taglio della carne e dei suoi tempi di cottura.

Mescolare bene e servire con un filo d'olio extravergine.

8. SPEZZATINO BIANCO DI MAIALE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Aglianico

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato leggero, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: 500 g di polpa di maiale, 3 spicchi d'aglio, 2 cipolle o scalogni o porri, olio extravergine di oliva, pepe, chiodi di garofano, noce moscata.*

Preparazione:

Far soffriggere in padella con l'olio, l'aglio e la cipolla ben tritati. Quando il soffritto è imbiondito, aggiungere la polpa di maiale a pezzi. Rosolare bene e salare. Unire pepe, noce moscata, chiodi di garofano e portare a cottura con un bicchiere d'acqua.

Variante: aggiungere alla ricetta un po' di vino bianco.

9. RAVIOLI DI CARNE DELL'IMPERATORE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Nero di Troia

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato leggero, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: Per la pasta: 200 g di farina, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, acqua e sale q.b.*
Per il ripieno: 200 g di macinato magro di maiale, 100 g di pasta per salsiccia, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo intero, sale, maggiorana, prezzemolo, spezie, mezza cipolla tritata. 100 g di burro (per la cottura), Facoltativo: miele di castagno o abete.

Preparazione:
Preparare la pasta: unire gli ingredienti e lavorare l'impasto con energia, quindi far riposare per circa un'ora.
Per il ripieno: dopo aver creato un soffritto di cipolla, aggiungere la salsiccia e la carne macinata, quindi lasciar rosolare. Cuocere per pochi minuti e far raffreddare. Passare nel frullatore il ripieno, per ottenere un composto più liscio, quindi unire gli altri ingredienti.
A questo punto preparare i ravioli. Stendere la pasta in due sfoglie molto sottili (altrimenti i ravioli non cuoceranno correttamente) e con un coppapasta fare dei cerchi di 10 cm; richiudere con un altro strato di pasta. Lessare i ravioli in acqua bollente salata per una decina di minuti. Nel frattempo sciogliere il burro in una padella abbastanza ampia da contenere i ravioli senza ammassarli e spadellarli per qualche minuto. Servire subito.
Variante: condire ulteriormente con del miele di castagno o di abete.

10. SPIEDO DI CARNE ALLA BRACE IN SALSAVERDE

Vino suggerito: Castel del Monte DOCG Rosso Riserva

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato intenso, cultivar Coratina

***Ingredienti**: carni miste a piacere tra: maiale, manzo, pollo, cinghiale, sale e aromi a scelta.*
Preparazione:
Tagliare la carne in pezzi piccoli (3x3 cm) e formare degli spiedi. Far cuocere a fuoco lento sulla brace. Durante il tempo di cottura degli spiedi, preparare la Salsa verde.

SALSAVERDE

***Ingredienti**: abbondante prezzemolo, menta, cardamomo, noce moscata, pepe, chiodi di garofano, zenzero, sale, olio extravergine di oliva, 1-2 spicchi d'aglio, (facoltativi), 50 g di mollica di pane bianco bagnata nell'aceto.*
Preparazione:
Frullare tutte le spezie e gli ingredienti e servire con gli spiedi di carne arrosto.
Non sono previste dosi particolari dei singoli ingredienti per questa salsa, a eccezione del prezzemolo che è previsto in abbondanza.

11. POLPETTE AROMATICHE DI CARNE

Vino suggerito: Castel del Monte DOCG Nero di Troia Riserva

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Murgia dei Trulli e delle Grotte, fruttato medio, cultivar Cima di Mola

***Ingredienti**: 500 g di macinato di maiale, rosmarino, maggiorana, chiodi di garofano, sale e pepe, farina q.b. prezzemolo, finocchietto, aneto e cipolla olio extravergine di oliva.*
Preparazione:
Tritare e soffriggere in olio, prezzemolo, finocchietto, aneto e cipolla. Aggiungere un po' d'acqua, se necessario. Fare delle piccole polpette con la polpa della carne tritata aggiungendo rosmarino, maggiorana, chiodi di garofano, sale, pepe, e di poca farina, se l'impasto risultasse umido, quindi mettere a cuocere nel soffritto appena preparato.

RICETTE A BASE DI PESCE

12. POLPETTE FRITTE DI PESCE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Bianco

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato medio, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: 400 g di polpa di pesce (già cotta), 2 uova, rosmarino, prezzemolo, maggiorana pepe, zenzero, sale, farina q.b., olio extravergine di oliva per friggere.*
Preparazione:
Tritate la polpa di pesce bianco già lessata, aggiungere le erbe aromatiche tritate e le spezie e fare delle piccole polpette, aggiungendo all'impasto le due uova per evitare che si aprano in cottura. Infarinare le polpette prima di friggerle: più piccole sono, più saranno croccanti e gustose.

13. SEPPIE FRITTE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Bombino Bianco

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato leggero, cultivar Coratina

***Ingredienti**: 800 g di seppioline pulite, farina q.b. pepe bianco, olio extravergine di oliva per friggere.*
Preparazione:
Infarinare le seppie aggiungendo prima del pepe a due tazze di farina. Friggere in olio profondo e molto caldo. Servire le seppie fritte ancora calde, accompagnate da salsa verde (vedi ricetta).
NB. La ricetta originale parla di seppie grandi, ma le seppioline sono più gustose e tenere: si possono sostituire anche con anelli di calamaro.

14. ASCHIPESCIA

Vino suggerito: Castel del Monte DOCG Bombino Nero, rosato

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato intenso, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: 1 kg di anguille, olio extravergine di oliva per friggere, aceto forte di vino bianco, crusca, per la preparazione.*

Preparazione:

Pulire le anguille, togliendo la testa e le interiora; strofinare le anguille più volte con un panno umido o crusca per togliere lo strato gelatinoso della pelle. Tagliare a pezzi e friggere le anguille senza farina, in olio bollente. Servire ancora calde, affogate in aceto forte di vino bianco.

15. SCAPECE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Sauvignon

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato leggero, cultivar Coratina

Preparazione di tradizione araba, il cui termine oggi indica soprattutto una conserva appartenente alla gastronomia pugliese, fatta in modo differente da zona a zona, che prevede nella ricetta verdure anche fritte (melanzane, carote, ecc.) e pesce azzurro.

***Ingredienti**: alici, (oppure razza o pesciolini), melanzane, olio extravergine di oliva, menta, acqua, aceto, aglio, pepe.*

Preparazione:

Pulire le alici e affettare le melanzane per la loro lunghezza.
Friggere tutto poco per volta, in abbondante olio d'oliva.
Scolare e mettere le alici e le melanzane in una teglia alternando foglie di menta e pepe.
Bollire acqua e aceto con due spicchi d'aglio spezzettati, dopo alcuni minuti versare questo liquido nella teglia accompagnandolo con alcuni cucchiai d'olio della frittura. Lasciare riposare la scapece per almeno un giorno prima di servirla.

16. ORATA E GAMBERI LESSI CON SALSA VERDE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Chardonnay

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato leggero, cultivar Coratina

***Ingredienti**: un'orata, gamberi freschi, 2 litri d'acqua, 2 decilitri di vino bianco secco, 2 cucchiai di miele (meglio scuro come quello di castagno o di abete), 1 stecca di cannella, sale grosso q.b., olio extravergine di oliva.*

Preparazione:

Immergere il pesce pulito nel liquido freddo (condito con vino, miele, cannella e sale) e portare a ebollizione. Far bollire lentamente per 20/30 minuti a seconda della dimensione del pesce. Dopo aver scolato il pesce, far bollire per pochi minuti i gamberi sgusciati. Servire con salsa verde (vedi ricetta) e un filo di olio crudo extravergine.

17. SARDE RIPIENE DELL'IMPERATORE

Vino suggerito: Castel del Monte DOC Rosato

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Bitonto, fruttato medio, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese

***Ingredienti**: 1kg di sarde pulite (o sgombri), 10 filetti di acciuga sotto sale, salvia, rosmarino, maggiorana, pepe, sale, chiodi di garofano, zenzero, olio extravergine di oliva per friggere.*

Preparazione:

Togliere le teste alle sarde, dividerle a metà per lungo ed eliminare la lisca senza eliminare la pelle, ottenendo due filetti non separati. Fare un trito con le acciughe e le erbette, aggiungendo spezie e sale, quindi farcire le sarde con questo ripieno. Chiudere le sarde con stecchini di legno. Friggere in abbondante olio bollente. Mangiare calde con succo di limone. NB. Nella ricetta originale venivano serviti con succo di arance amare.

DOLCI E BISCOTTI

18. CAPUT MONACHI

Vino suggerito: Moscato di Trani DOC

Olio suggerito: Terra di Bari DOP Murgia dei Trulli e delle Grotte, fruttato medio, cultivar Cima di Mola

***Ingredienti**: 500 g di pasta brisée o frolla, 100 g fichi secchi tritati, 100 g di datteri secchi tritati, 80 g di uva passa, 150 g di pinoli, nocciole, noci tritate, spezie dolci (cannella, chiodi di garofano, zenzero) 200 g di miele, olio extravergine di oliva per friggere.*

Preparazione:

Dividere la pasta in 4 sfoglie sottili. Mettere la prima sfoglia in una teglia dal diametro di 22/24 cm (di silicone o con carta-forno), aggiungere i fichi secchi, una manciata di tritato di frutta secca, parte del miele e le spezie; poi coprire con la seconda sfoglia e farcire con datteri e il mix di miele e spezie; procedere con l'altra sfoglia, con uvetta e il mix di miele e spezie. Infine chiudere con l'ultima sfoglia a sigillare il tutto. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti prima di friggerle in olio bollente.

19. MELE ALLA BIRRA

Vino suggerito: Moscato di Trani DOC

***Ingredienti**: 3 mele, 100 g di zucchero, 80 g di burro, 1 bicchiere di birra chiara.*

Preparazione:

Sbucciare le mele e tagliarle a fette sottili. Sciogliere il burro in padella, versare le mele e far rosolare per qualche minuto. Aggiungere lo zucchero e far caramellare. Sfumare con la birra e servire calde.

20. PASTILLO ALLE MELE

Vino suggerito: Moscato di Trani DOC

***Ingredienti**: 200 g di pasta frolla, 200 g di fichi secchi, 100 g di uvetta, 100 g di noci pelate, 2 mele renette, 2 dl latte di mandorle, spezie dolci (cannella, zenzero, chiodi di garofano)*
2 cucchiai di zucchero, 1 noce di burro, 1 cucchiaio di fecola.
Preparazione:
Diluire la fecola con il latte di mandorle, aggiungendolo gradatamente sul fuoco per farlo addensare. Imburrare una teglia di 22/24 cm di diametro, fare strati con mele, frutta secca e latte di mandorle. Nella versione originale della ricetta, si consiglia di fare almeno tre strati. Stendere la frolla e chiudere il pastillo, schiacciando leggermente. Cuocere in forno a 180° per circa 20/25 min.

21. BISCOTTI SPEZIATI

Vino suggerito: Moscato di Trani DOC

Sono formelle biscottate fatte con farina di frumento, fiori, latte, miele e burro, cotte in forni a legna. Leggerissime e croccanti, venivano molto apprezzate da Federico II che le accompagnava con un po' di miele. Un pasto disintossicante dopo banchetti a base di arrosto.

***Ingredienti**: 150 g di mandorle tritate fini, 130 g di zucchero, 150 g di farina, 100 g di burro fuso (in alternativa olio extravergine di oliva), 1 uovo, 1 pizzico di sale, spezie (cannella, chiodi di garofano, zenzero).*
Preparazione:
Unire tutti gli ingredienti per ottenere un impasto sodo da far riposare in frigo, avvolto in una pellicola, per circa un'ora. Stendere l'impasto e ritagliare i biscotti.
Cuocere in forno a 160° per 10 min.

22. CASIOPHAS

Vino suggerito: Moscato di Trani DOC

***Ingredienti**: 300 g di pasta brisée o frolla, 6 tuorli, 250 g di mascarpone (o ricotta), 1dl latte di mandorle, zafferano, 200 g di zucchero, un pizzico di sale.*
Preparazione:
Stendere la pasta, non troppo sottile, in una tortiera tonda di 22/24 cm di diametro e precuocere in forno caldo a 180° per 10 min. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il sale, il mascarpone e mescolare bene, per ottenere una crema liscia. Sciogliere lo zafferano nel latte di mandorle e amalgamare alla crema. Versare la crema ottenuta sulla crosta precotta e continuare la cottura per 30/40 min.

LE RICETTE D'AUTORE
PUGLIA SVEVA

RICETTA DELLO CHEF **PIETRO ZITO**

ZUPPA DI LENTICCHIE DI ALTAMURA CON PANE DI MONTE E OLIO DI CORATINA FRUTTATO

Vino consigliato: Castel del Monte DOCG Bombino Nero, rosato

Olio consigliato: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato, cultivar Coratina (della Contrada Bosco di Santo Spirito, presso Castel del Monte)

Ingredienti per 4 commensali:
300 g di lenticchie di Altamura, 100 ml di olio extravergine d'oliva di Coratina, 2 spicchi di aglio, 6 pomodorini invernali tipo galatino di Andria, 1 gambo di sedano, 4 foglie di lauro maturo, 1 carota gialla, 1 peperoncino, 2 cipolle giovani sponsali, 2 pezzettini di cotenna di maiale, 1 cucchiaio di vino rosato, 200 g di pomodorini gialli vernili, 100 g di salsiccia secca del Vulture, 4 fette di pane di Monte.

Preparazione:
Cucinare per circa due ore le lenticchie di Altamura in un tegame di terracotta con abbondante acqua di piovana, un filo di olio di Coratina, foglie di lauro maturo, aglio nero in camicia, sedano, carota e pomodorini invernali, quelli raccolti nella lama della Murgia barese.
La cottura se possibile con legna di mandorlo, e prima con fiamma viva e in seguito con carboni roventi, a cottura ultimata aggiungere sale marino di Margherita e lasciare riposare.
A parte in un tegame di rame, soffriggere della cipolla giovane - lo sponsale - in olio extravergine d'oliva e qualche pezzettino di cotenna di maiale nero (quello del Vulture) e infine sfumare con vino rosato di Bombino Nero, aggiungere a questo punto abbondanti pomodori vernili gialli (quelli prodotti in agro di Lucera) che in precedenza sono stati privati di buccia (immergendoli in acqua bollente e in seguito in acqua fredda), lasciarli cuocere aggiungendo di volta in volta acqua calda salata.
Quando il pomodoro risulterà ben cotto, aggiungere le lenticchie, un peperoncino e della salsiccia secca (quella di Melfi), tagliare finemente e lasciare cuocere a fuoco lento per altri 20 minuti. Tostare sui carboni di mandorlo delle fette di Pane di Monte Sant'Angelo e disporle nel perimetro del piatto, versare le lenticchie cotte e saporite e servire ricordandosi sempre di aggiungere una croce di olio extravergine d'oliva di Coratina.

Ricetta di Pietro Zito

Pietro Zito
- *"Tre Gamberi" del Gambero Rosso, dal 2000 ad oggi*
- *Chiocciola Slow-Food dal 1994 ad oggi*
- *Ambasciatore Del Gusto dal 2016*
- *Eccellenza Bib Gourmand Guida Michelin 2016*

Felice Sgarra
Chef patron dell'Umami di Andria, Puglia, dal 2011: una stella Michelin conquistata per il 2014 e riconfermata per gli anni 2015, 2016 e 2017.

RICETTA DELLO CHEF **FELICE SGARRA**

BRODETTO DI PESCE DELL'IMPERATORE

Vino consigliato: Castel del Monte DOC Chardonnay

Olio consigliato: Terra di Bari DOP Castel del Monte, fruttato medio, cultivar Coratina

Ingredienti per 4 commensali:
400 g di seppie novelle freschissime,1 pz di scalogno, 1 spicchio di cipolla bianca 120 g di mandorle fresche, 400 gr di brodo vegetale, olio cultivar Coratina fruttato medio, 160 g di mollica di pane integrale a lievitazione naturale, 2 pz di ravanelli una idea di zenzero fresco, Fior di Sale di Margherita di Savoia, erbe fresche, menta, origano, timo Serpillo.

Preparazione:
Porre le seppie pulite sopra un tagliere, coprire con un foglio di carta da forno, che servirà come protezione e battere con il batticarne di modo da fare rompere le fibre della seppia stessa. Rimuovere la carta da forno e tagliare la seppia a julienne, quindi riporre in una ciotola di acciaio con una sbriciolata di sale, lo zenzero, le erbe fresche e un filo d'olio extravergine, amalgamare il tutto e passare la seppia condizionata sottovuoto in forno a vapore, alla temperatura di 62°C per circa 25 minuti.

In una casseruola di rame far rosolare i fegatini lo scalogno e la cipolla precedentemente tritati con olio extravergine, sfumare con il brodo vegetale, portare a bollore il tutto e frullare con l'aiuto di un mini pimer, aggiungendo le sacche del nero, e aggiustando di sale; filtrare il tutto in modo da eliminare le impurità. Otterremo così il brodetto.

Dal pane ricavare piccoli pezzi e bagnarlo con il brodetto della seppia, facendolo inzuppare bene. Passare i tozzi di pane in forno ventilato a 18°C fino a tostatura, il pane dovrà risultare croccante all'esterno e morbido all'interno. Tenere da parte il brodetto al nero di seppia.

Servire in una fondina il pane con le mandorle fresche tritate, con sopra un abbondante ciuffo di seppioline, qualche rondella di ravanello, precedentemente tagliata, le erbette fresche e un filo di olio extravergine. Finire il piatto con una mestolata di brodetto molto caldo.

Ricetta di Felice Sgarra

MENU DI TERRA

- ZUPPA DI FAVE
- FOGLIE AMMISCHIATE

- SPIEDO DI CARNI MISTE ALLA BRACE CON SALSA VERDE

- RAVIOLI DI CARNE
- POLPETTE DI CARNE

- PASTILLO ALLE MELE
- CAPUT MONACHI
- BISCOTTI SPEZIATI

SCORZE CANDITE DI FRUTTA
CONFETTI

Vini suggeriti: Castel del Monte DOC Rosato e Bianco, Castel del Monte DOCG Rosso Riserva, Castel del Monte DOC Nero di Troia e DOCG Nero di Troia Riserva, Moscato di Trani DOC

Oli suggeriti: Terra di Bari DOP Bitonto, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese, Terra di Bari DOP Murgia dei Trulli e delle Grotte, cultivar Cima di Mola, Terra di Bari DOP Castel del Monte, cultivar Coratina

MENU DI MARE

- BRODETTO DI PESCE

- ORATA E GAMBERI LESSI
  CON SALSA VERDE

- SARDE RIPIENE DELL'IMPERATORE
- SEPPIE FRITTE
- POLPETTE FRITTE DI PESCE

- CASIOPHAS
- MELE ALLA BIRRA
- BISCOTTI SPEZIATI

SCORZE CANDITE DI FRUTTA
CONFETTI

Vini suggeriti: Castel del Monte DOC Bombino Bianco, Castel del Monte DOC Chardonnay, Castel del Monte DOC Rosato, Castel del Monte DOC Bianco, Moscato di Trani DOC

Oli suggeriti: Terra di Bari DOP Bitonto, cultivar Cima di Bitonto o Ogliarola Barese, Terra di Bari DOP Murgia dei Trulli e delle Grotte, cultivar Cima di Mola, Terra di Bari DOP Castel del Monte, cultivar Coratina

A TAVOLA CON FEDERICO II
DI PUGLIA ANTICHI USI E COSTUMI

Nel medioevo il pasto più importante era quello della sera. I tavoli venivano disposti a "U", nella parte più importante sedevano il padrone di casa, stretti collaboratori e ospiti, mentre ai lati gli altri commensali meno importanti.
Le tavole erano apparecchiate con grandi tovaglie di lino bianco, nonostante lo stile fosse molto spartano.

Qui non esistono "apparecchiature singole", per esempio i bicchieri venivano offerti direttamente dal "bottigliere" e subito ritirati, ogni ospite lo condivideva con il vicino. Solitamente erano di ceramica rossa, grigia o nera ma anche in vetro.

Il coltello era un'eccezione solo per gli ospiti, infatti i cibi erano portati a tavola già ridotti in piccoli pezzi su taglieri o piatti e ognuno si serviva con le mani.

Ognuno aveva un cucchiaio, in legno o metallo, ma generalmente si utilizzavano le mani che dovevano essere sempre pulite, grazie ai "mappari" che offrivano bacili con acqua profumata e salviette di lino.

La forchetta è comparsa per la prima volta nel Liber de Coquina:
"Poi mangia prendendo un utensile appuntito di legno"

"POSTEA, COMEDA CUM UNO PUNCTORIO LIGNEO ACCIPIENDO"

Castel del Monte

CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A D.O.P. "TERRA DI BARI"

Corso Cavour, n. 2 Bari, Italy | tel. +39 080/2174455

email: oliodopterradibari@pugliasveva.it | sito web: pugliasveva.it

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOC CASTEL DEL MONTE

Corso Cavour, 27 Corato (Bari), Italy | tel. +39 080/8983010

email: vinicastelmontedoc@pugliasveva.it | sito web: pugliasveva.it

Le immagini sono di proprietà di Puglia Sveva

realizzate da Studio 9 Italia e Crea branding

VISITA IL NOSTRO SITO

SCARICA LA APP "Puglia Sveva"

Disponibile per IOS e Android

Con il contributo
del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali