

IL LATTE E I SUOI DERIVATI

CALENDARIO 2020



Federazione Italiana
Tradizioni Popolari

IL LATTE E I SUOI DERIVATI



Federazione Italiana
Tradizioni Popolari

SUPPLEMENTO ALLA RIVISTA "IL FOLKLORE D'ITALIA"

N° 6 - NOVEMBRE / DICEMBRE - ISSN 2532-2036

DIRETTORE RESPONSABILE

Vincenzo Cocca

DIREZIONE EDITORIALE

Benito Ripoli

CONSULENZA ANTROPOLOGICA

Mario Atzori

COORDINAMENTO EDITORIALE

Gerardo Bonifati

COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO

Franco Megna

GRAFICA E ILLUSTRAZIONI

STEXEMC2

STAMPA

GLF Castrovillari

FOTO DI

Enzo Gentile - Abruzzo

Domenico Manfredi - Basilicata

Stefano Ferrante - Calabria

Tonio Saggese - Campania

Daniele Alicicco - Lazio

Marin Forcella - Lombardia

Melissa Moauro - Molise

Domenico il Fotografo - Puglia

Walter Mandarano - Sicilia

Michele Cardosi - Toscana

CONTATTI F.I.T.P.

Segreteria del Presidente: Via San Nicola, 12

71013 San Giovanni Rotondo (FG)

Tel./Fax: +39 0882 441108

e-mail: benitoripoli@tiscali.it

www.fitp.org

GRUPPI FOLKLORICI PARTECIPANTI

ABRUZZO

G.F. "Coro Sa' Mmalindine" di San Valentino in A.C.



BASILICATA

G.F. "Lu Chicchirichi" di Viggiano



CALABRIA

G.F. "Pro Loco del Pollino" di Castrovillari



CAMPANIA

G.F. "A"Spiga Rossa" di Petina

G.F. "Gregoriano" di San Gregorio Magno



LAZIO

G.F. "Compagnia degli Zanni" di Pescorocchiano



LOMBARDIA

G.F. "Arlecchino" di Bergamo



MOLISE

G.F. "Ru Maccature" di Carpinone



PUGLIA

G.F. "La Murgia - Don Vito Palattella" di Noci



SICILIA

G.F. "Cantori Popolari" delle Isole Eolie



TOSCANA

G.F. "La Muffrina" di Camporgiano



IL LATTE E I SUOI DERIVATI



La storia latte e dei latticini è legata alla storia dell'uomo da tempi remotissimi, sicuramente da quando l'uomo ha iniziato a addomesticare gli animali ed in seguito ad allevarli. Questa è l'inconfutabile evidenza nella quale ci si imbatte quando ci si interroga sull'origine dell'uso alimentare del latte e dei suoi derivati. Già 8000 anni fa le popolazioni della Mesopotamia tentavano di addomesticare animali lattiferi ed è verosimile pensare che già allora gli uomini cercassero di utilizzare e di lavorare il latte a fini alimentari.

Alcune prove di quanto siano antichi l'uso diretto e la lavorazione del latte si trovano anche in Italia. Il colino di terracotta scoperto a Piadena, risalente a 3500 anni fa è, infatti, molto probabilmente uno strumento che serviva per lo sgrondo della cagliata. Le scoperte archeologiche confermano dunque che gli antichi consumavano sia il latte che il formaggio, ma non è tuttora chiaro in che modo l'uomo sia riuscito a scoprire la cagliata e, di conseguenza, a produrre formaggio.

Abruzzo



La Porta dei Parchi - Anversa degli Abruzzi
Fonte di Curzio, 67030 - Aquila
Tel. 0864 49595 - Cell. 329 380 5840
www.laportadeiparchi.com

Lombardia



Caseificio Taddei SRL
Via San Vitale - 24040 - Fornovo San Giovanni
Tel. 0363 57120 - Fax. 0363 337002
www.caseificiotaddei.it

Basilicata



Caseificio Coiro
Via Le Sorti, 119 - 85050 - Paterno - Tel. 0975 341061/352754
caseificio.coiro@gmail.com
<https://coiro-gianuario.business.site>

Molise



Caseificio Di Pasquo
Zona artigianale G. Paolo II, 5 - 86081 - Agnone
Tel. 0865 79275
www.caseificiodipasquo.com

Calabria



Azienda Agricola Torre di Mezzo
Contrada Cammarata - 87012 - Castrovillari
Tel. 0981 38855
www.torredimezzo.com

Puglia



Caseificio Ignalat
Via G. Di Vittorio, 13 - 70015 - Noci
Tel. 080 4972478
www.ignalat.it

Campania



Caseificio Iacullo
Via Roma - San Gregorio Magno
Tel. 0828 955852
www.caseificioiacullo.it

Sicilia



Caseificio La Vecchia Fattoria
Via sotto Lentia - 98050 - Vulcano
Tel. 090 9853102 - Cell. 335 823 3789
www.lavecchiafattorialpf08.jimdofree.com

Lazio



Azienda Agricola Franchi Pasqualino
Via Cicolana, 3 - Covrano di Borghose - Tel. 349 533 8005
pasqualino.franchi@gmail.com
www.agricolafranchi.it

Toscana



Caseificio Marovelli
Via dell'Orecchiella, 1 - 55038 - Viibiana
Tel. 0583 613212 - Cell. 329 192 0973
www.caseificiomarovelli.com



Sardegna



Gennaio 2020



Pecorino Sardo DOP
Fiore Sardo DOP - Pecorino di Osilo
Casu Marzu - Casizolu - Bonassai
Pecorino Romano DOP - Axridda



Il **Fiore Sardo** era “il” formaggio dei pastori dell’isola, quello prodotto in maggiore quantità, sino a quando la trasformazione del latte passò dai pastori agli industriali e il **Pecorino Romano** divenne il primo formaggio sardo. Il nome gentile “fiore” pare derivi dall’utilizzo che storicamente si faceva del fiore del cardo come caglio, ma altre testimonianze raccontano che per la sua fabbricazione si usassero stampi di legno di pero selvatico, oppure castagno sul cui fondo era scolpito un fiore simile all’asfodelo o alla rosa peonia. Ogni produttore e in alcuni casi ogni comune era riconoscibile grazie a questa sorta di marchio. E’ un cacio nobile, antico, dalla forte personalità, che a volte presenta asprezze organolettiche decisamente antimoderne, soprattutto quando è molto stagionato. E’ il tipico prodotto dell’ovile delle aree interne della Sardegna e proprio nel nuorese, e in particolare nella Barbagia, trova il suo luogo d’elezione. La tecnica di produzione è quella antica e la stagionatura può durare diversi mesi. Il **Pecorino di Osilo** si produce con latte di pecore sarde ovviamente nel territorio di Osilo, ma anche in alcuni comuni limitrofi (Sassari, Ploaghe, Nulvi, Codrongianos, Tergu).

Questo pecorino non si differenzia dal classico pecorino sardo soltanto per la forma più piccola e più alta ma anche per la pressatura a cui viene sottoposto che, infatti, gli conferisce una pastosità che si conserva anche con la stagionatura. La

stagionatura dura circa 6 mesi. **Axridda** nasce da una pratica antica che risale a Plinio il Vecchio e che ancora oggi continua nel segno della tradizione con la ricopertura delle forme con “axridda”, argilla. E’ un formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta dura. Il **Bonassai** è un formaggio a pasta cruda, molle e dalla forma insolita, a parallelepipedo mentre il **Casizolu** si riconosce dalla forma a pera con testina. Si consuma giovane (dopo soli tre mesi dalla produzione) o anche dopo una lunga stagionatura. Con il latte di pecora si producono inoltre il **Pecorino Sardo DOP** (dolce o maturo, dalla stagionatura più lunga) il **Casu Marzu**, di consistenza cremosa, che però è destinato all’uso esclusivamente domestico.

Mer	1
Gio	2
Ven	3
Sab	4
Dom	5
Lun	6
Mar	7
Mer	8
Gio	9
Ven	10
Sab	11
Dom	12
Lun	13
Mar	14
Mer	15
Gio	16
Ven	17
Sab	18
Dom	19
Lun	20
Mar	21
Mer	22
Gio	23
Ven	24
Sab	25
Dom	26
Lun	27
Mar	28
Mer	29
Gio	30
Ven	31



Abruzzo



CORO FOLK "SA' MMALINDINE" DI SAN VALENTINO IN ABRUZZO CITERIORE

Febbraio 2020



Sab	1
Dom	2
Lun	3
Mar	4
Mer	5
Gio	6
Ven	7
Sab	8
Dom	9
Lun	10
Mar	11
Mer	12
Gio	13
Ven	14
Sab	15
Dom	16
Lun	17
Mar	18
Mer	19
Gio	20
Ven	21
Sab	22
Dom	23
Lun	24
Mar	25
Mer	26
Gio	27
Ven	28
Sab	29



Nel versante meridionale del Gran Sasso il formaggio con più riconoscibilità è di sicuro il **Canestrato di Castel del Monte**. Viene prodotto nell'area del Parco, le forme vengono stagionate da due mesi a un anno e unte periodicamente di olio; è ottimo da usare grattugiato. Tra le province di Pescara e Teramo invece il **Pecorino di Farindola** (che prende il nome dal comune che accoglie la sua produzione) è particolare perché è l'unico prodotto con caglio ottenuto dallo stomaco del maiale tagliato in listarelle e macerato nel vino, pratica di origine romana oramai utilizzata in rarissimi casi. Il latte viene da pecore di razza pagliarola appenninica allevate allo stato brado. Prodotto in quantità limitata con latte munto a mano, stagiona da un minimo di 40 giorni fino a più di un anno.

LA PORTA DEI PARCHI - ANVERSA DEGLI ABRUZZI

Tra le montagne e i pascoli d'Abruzzo, sulle vie della transumanza, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, nasce la tradizione dei nostri formaggi. Il tutto grazie ad una lavorazione artigianale che sgorga da antichi saperi, utilizzando il latte crudo che mantiene tutte le qualità di nutrienti, sapori e sostanze. Formaggi che si ricavano dalla cura costante delle greggi che pascolano su territori incontaminati, una attività sostenibile, presidio ambientale per tutto il territorio. Da oltre 40 anni la nostra azienda prosegue questa tradizione nei suoi prodotti, grazie ad una lenta lavorazione che nel tempo ha offerto una varietà di formaggi, dai sapori più morbidi e dolci fino a quelli più intensi e piccanti, variando con aromi muffati e sposando i sapori della ricotta affumicata con quelli delle erbe e delle essenze del territorio tanto da farle raggiungere ambiti riconoscimenti internazionali.

Pecorino di Farindola
Canestrato di Castel del Monte
Pecorino di Atri - Scamorza - Giuncata
Pecorino Stagionato - Caciotta
Caciofiore Aquilano - Caciocavallo





Basilicata



GRUPPO FOLKLORICO VIGGIANESE "LU CHICCHIRICHI"

Marzo 2020



Dom	1
Lun	2
Mar	3
Mer	4
Gio	5
Ven	6
Sab	7
Dom	8
Lun	9
Mar	10
Mer	11
Gio	12
Ven	13
Sab	14
Dom	15
Lun	16
Mar	17
Mer	18
Gio	19
Ven	20
Sab	21
Dom	22
Lun	23
Mar	24
Mer	25
Gio	26
Ven	27
Sab	28
Dom	29
Lun	30
Mar	31

Il **Caciocavallo Podolico della Basilicata** (zona di produzione: comune di Abriola, in provincia di Potenza) è il formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacche di razza podolica, che producono poco latte e vengono allevate in stato semibrado, più rappresentativo della regione. Può avere una lunga stagionatura ed è ottimo, per la caratteristica di essere molto saporito, da gustare con miele di castagno. Oltre al già famoso Pecorino un'altra particolarità lucana è il **Casieddu di Moliterno**, una gustosa variante del caciocotta, prodotta in estate con latte di capra dai pastori della Val d'Agri.

Il latte, filtrato con foglie di felce, viene portato a quasi 100 °C nel caccavo, una caldaia di rame, con l'aggiunta di nepitella.

CASEIFICIO COIRO

Nato dall'antica tradizione artigiana di trasformazione del latte, il Caseificio COIRO opera da oltre 30 anni nelle incantevoli terre lucane dell'Alta Valle dell'Agri. L'abbondanza di acque limpide e pascoli nutriti dai verdi colori di queste terre consentivano a don Vincenzo Coiro di coniugare, fin dagli anni '70, la natura con l'arte di trasformare il latte in prelibatezze dai sapori delicati e genuini. Così ancora oggi, dopo decenni di continuità artigianale ma anche di innovazione e ricerca, sapori e tradizioni del latte dell'Alta Valle dell'Agri si fondono grazie alle sapienti mani dei maestri caseari COIRO. Freschezza, tradizione e alta qualità, dunque, restano le parole chiave delle generazioni COIRO che, oggi come una volta, continuano la tradizione di don Vincenzo, facendo della griffe di famiglia la garanzia di qualità dei prodotti caseari locali, fregiandosi così anche del marchio ufficiale "Alto Agri" destinato ai prodotti di pregio del territorio.

Caciocavallo Podolico della Basilicata
Caciocavallo Silano DOP
Pecorino di Filiano DOP
Casieddu - Caciocotta - Burrino
Canestrato di Moliterno IGP





Calabria

GRUPPO FOLKLORICO "PRO LOCO DEL POLLINO DI CASTROVILLARI"
90 ANNI DI STORIA



Aprile 2020



Mer	1
Gio	2
Ven	3
Sab	4
Dom	5
Lun	6
Mar	7
Mer	8
Gio	9
Ven	10
Sab	11
Dom	12
Lun	13
Mar	14
Mer	15
Gio	16
Ven	17
Sab	18
Dom	19
Lun	20
Mar	21
Mer	22
Gio	23
Ven	24
Sab	25
Dom	26
Lun	27
Mar	28
Mer	29
Gio	30



Il Pecorino del Monte Poro, oggi presidio Slow Food, riceve la sua prima attestazione scritta della produzione nel Cinquecento, ad opera del sacerdote Gabriele Barrio che in un suo trattato parla di un buon "cascio" apprezzato in tutta Italia. Oggi dal latte di pecore di razza comisana, sarda e in alcuni casi di "malvizza" (una popolazione ovina autoctona poco produttiva e di difficile gestione ma che dà un latte di eccellente qualità), allevate allo stato brado per buona parte dell'anno, si producono da novembre a maggio eccellenti pecorini. Sul Pollino tra le gemme produttive c'è il **Gruttazzo**, formaggio a pasta morbida prodotto con latte di capra a coagulazione acido pressamica e a crosta fiorita insieme alla feliciata, una cagliata mista di capra e pecora, da consumare fresca entro un paio di giorni che nel passato era molto gradita ai nobili del paese ai quali veniva servita su foglie di felce, da cui ha preso il nome. Da menzionare anche il **Caciocavallo Silano** tipico del sud italiano che deve il suo nome all'altopiano della Sila, viene realizzato con latte di vacche prevalentemente alimentate allo stato brado e con una stagionatura di un mese circa, ed il **Caciocavallo di Ciminà** oggi presidio Slow Food una delle perle casearie della regione prodotto in una ristretta area della provincia di Reggio Calabria. Ottimo dal sapore intenso.

Pecorino del Monte Poro
Caciocavallo di Ciminà
Caciocavallo Silano DOP
Pecorino Crotonese
Butirro - Gruttazzo - Ricotta Affumicata
Canestrato d'Aspromonte



AZIENDA AGRICOLA TORRE DI MEZZO

L'azienda Torre di Mezzo s.n.c. nasce nel 1952 da idee innovative e di avanguardia dei due soci fondatori, Renzo ed Agostino Caligiuri. L'Azienda opera con competenza nei settori agricolo, zootecnico e caseario. I prodotti sono sinonimo di qualità senza compromessi e superano quotidianamente severi controlli di qualità sia nazionali che internazionali. Le aziende principali sono tre: Torre di Mezzo Op, la quale si occupa di commercializzare i prodotti sia della Divisione Ortofrutta che della Divisione Latte, la Azienda Agricola Torre di Mezzo, che implementa la produzione di Latte e Latticini e la Agricola Bonsai, specializzata nel settore ortofrutticolo.





Campania



GRUPPO FOLKLORICO "A'SPIGA ROSSA" DI PETINA

Maggio 2020



GRUPPO FOLKLORICO "GREGORIANO" DI SAN GREGORIO MAGNO



Conciato Romano di Caserta
Cacioricotta del Cilento
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Ricotta di Bufala Campana DOP
Provolone del Monaco DOP
Caciocavallo Silano DOP
Fiordilatte Campano - Caso Peruto
Provola Affumicata - Stracchino



La regina dei prodotti caseari della regione è di certo la **Mozzarella di Bufala Campana DOP** che si ottiene da latte di bufala mediterranea italiana. E' un formaggio a pasta filata conosciuto ormai in tutto il mondo da consumare fresco o accompagnato da prodotti della terra del sud italiano.

Il **Conciato Romano** (zona di produzione: Comune di Castel di Sasso e zone limitrofe della provincia di Caserta) ha origini antichissime e si produce con latte ovino, caprino o vaccino. Le forme pressate con le mani, salate e asciugate e quindi "conciate", vengono poste in anfore di terracotta in cui restano dai 6 mesi a 2 anni. Può anche subire una lunga stagionatura e per certi aspetti ricorda il formaggio di fossa. Nella provincia di Salerno, invece, il **Cacioricotta del Cilento** è un formaggio di latte caprino la cui tecnica di lavorazione (presente anche di Puglia e Basilicata) prevede sia l'uso del caglio che del calore. Si consuma sia fresco, dopo 2-3 giorni dalla produzione, che grattugiato, dopo stagionatura.

CASEIFICIO IACULLO

L'arte casearia del caseificio Iacullo nasce nel 1978 in una piccola masseria nelle campagne di Ricigliano e San Gregorio Magno in provincia di Salerno. Da allora, grazie all'esperienza tramandata da padre in figlio nella lavorazione artigianale del latte, l'azienda è diventata un punto di riferimento sul territorio per una produzione di altissima qualità. Ancora oggi si continua a utilizzare latte proveniente dalle fattorie degli allevatori locali e a produrre mozzarelle, ricotte e formaggi con la forza delle braccia, secondo l'arte degli antichi casari; prodotti freschi e genuini che portano in tavola il gusto autentico della tradizione. Tradizione che trova spazio nella storia grazie ai vari punti di degustazione tra cui l'antico borgo di via Bacco, luogo delle circa 600 grotte incavate nella roccia calcarea e che ospita migliaia di visite tra grandi eventi e tour. Tra questi la visita all'antico palazzo dei Mele del 1700, Casa Vacanze di Franco e Enza, magico luogo di degustazione immerso nel cuore del centro storico ed usufruibile per pernottamenti e relax.

Ven	1
Sab	2
Dom	3
Lun	4
Mar	5
Mer	6
Gio	7
Ven	8
Sab	9
Dom	10
Lun	11
Mar	12
Mer	13
Gio	14
Ven	15
Sab	16
Dom	17
Lun	18
Mar	19
Mer	20
Gio	21
Ven	22
Sab	23
Dom	24
Lun	25
Mar	26
Mer	27
Gio	28
Ven	29
Sab	30
Dom	31





Lazio



GRUPPO FOLKLORICO "COMPAGNIA DEGLI ZANNI" DI PESCOROCCHIANO

Giugno 2020



Lun	1
Mar	2
Mer	3
Gio	4
Ven	5
Sab	6
Dom	7
Lun	8
Mar	9
Mer	10
Gio	11
Ven	12
Sab	13
Dom	14
Lun	15
Mar	16
Mer	17
Gio	18
Ven	19
Sab	20
Dom	21
Lun	22
Mar	23
Mer	24
Gio	25
Ven	26
Sab	27
Dom	28
Lun	29
Mar	30



Al di là del più conosciuto formaggio regionale come il **Pecorino Romano Dop** dalla elevata intensità aromatica per via della stagionatura che in alcuni casi avviene in grotte di tufo Etrusco - Romane, da citare è il **Caciofiore della Campagna Romana**. Di questo formaggio a pasta molle da latte ovino crudo, di cui ne esistono anche versioni pugliesi e abruzzesi, nell'antichità era diffuso in tutto il centro Italia. Lo testimonia il trattato "De Re Rustica" scritto da Columella nel lontano 50 d.C. La sua caratteristica è che il latte viene coagulato con caglio di cardo selvatico: rotta la cagliata, la massa viene messa in stampi per circa 24 ore, quindi le piccole forme rettangolari sono salate a secco e stagionate, intorno agli 8 °C e con un'umidità minima del 90%, per una quarantina di giorni. La crosta, giallognola, nasconde una pasta umida, compatta ma friabile e morbida, con una lieve occhiatura. Profumi vegetali e selvatici intensi, in bocca è fondente e saporito, con una punta di grassezza ed un finale appena amarognolo.

- Pecorino Romano DOP
- Ricotta di Bufala Campana DOP
- Caciofiore della Campagna Romana
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Pecorino Toscano DOP - Ricotta Romana DOP
- Giuncata - Marzolina
- Caciottina - Fiordilatte



AZIENDA AGRICOLA FRANCHI PASQUALINO

Da tre generazioni l'Azienda Agricola Pasqualino Franchi alleva le Pecore Sopravvissane, una razza autoctona in via d'estinzione. Per sei mesi i nostri animali (900 pecore, 75 vacche e 30 cavalli) si nutrono esclusivamente delle erbe dei pascoli montani della Riserva Naturale Montagne della Duchessa. Ogni giorno le nostre pecore vengono munte in quota e il latte, fresco di giornata, viene portato a valle nel nostro piccolo caseificio a gestione unicamente familiare. Qui il latte diventa formaggio, lavorato esclusivamente secondo metodi tradizionali e a latte crudo, preservando così tutte le sostanze organolettiche. Nei periodi invernali i nostri animali scendono a valle dove i pascoli verranno integrati con foraggi e cereali di nostra produzione.

AZIENDA AGRICOLA DE SANCTIS SERAFINO

Da circa cinquant'anni l'Azienda Agricola De Sanctis Serafino alleva le Pecore di razza Comisana dalle quali ricava il latte che viene trasformato in ricotte e formaggi, dalle abili mani del titolare, nel piccolo laboratorio aziendale. Gli animali si nutrono per diversi mesi sui pascoli montani situati alle pendici del Monte Fratta in inverno, oltre al pascolo nel fondovalle, le Pecore comisane integrano l'alimentazione con foraggi e cereali prodotti sui terreni aziendali.



Piemonte



Murazzano DOP - Cachat - Montébore
Robiola di Roccaverano DOP - Cevrin di Coazze
Castelmagno DOP - Bruss - Taleggio DOP
Tuma di Pecora delle Langhe - Toumin dal Mel
Caprino di Baceno - Caprino di Demonte
Raschera DOP - Bra DOP - Gorgonzola DOP
Toma Piemontese DOP - Grana Padano DOP
Burro a latte crudo dell'alto Elvo - Saras del fen



Il Gorgonzola di origine lombarda e piemontese si classifica nei formaggi erborinati tra i più conosciuti nel panorama produttivo italiano. Di breve e media stagionatura, a seconda delle tipologie Dolce o Piccante è prodotto da latte di vacca inoculato di *Penicillium Roqueforti* e tende a maturare rapidamente proprio per la presenza di queste muffe. Prodotto nell'omonimo paesino della Val Curone il **Montébore**

è una formaggetta di latte ovino e vaccino di origine antica (se ne hanno notizie dal XII secolo). Ha forma di torta nuziale, ispirata alla torre del paese. La **Tuma di pecora delle Langhe** è la tipica produzione dell'alta langa cuneese venduto ai mercati in ceste di giunco. Il **Castelmagno d'Alpeggio** è forse il più conosciuto prodotto ottenuto da latte vaccino con una piccola quota di latte ovino o caprino anche se ha origine antichissima (pare si possa risalire al XII secolo). La stagionatura dura almeno 120 giorni. Ha ottenuto la Doc nel 1982 e la Dop nel 1997. **Cevrin di Coazze** invece è ottenuto dal latte di capra Camosciata delle Alpi con piccole aggiunte di latte vaccino, stagionato per almeno 3 mesi in grotte naturali. Abbastanza fresca invece va consumata la **Saras del fen** una ricotta di latte vaccino avvolta nella festuca (fen). Da citare anche la **Robiola di Roccaverano Dop** che si produce tra Asti ed Alessandria dal solo latte di Capra o con un misto pecora - vaccino, è presidio Slow Food.

Trentino Alto Adige



Asiago DOP - Casolet della Val di Sole
Grana Padano DOP (Trentingrana di Alpeggio)
Spessa delle Giudicarie DOP - Stelvio DOP
Provolone Valpadana DOP
Puzzone di Moena DOP
Pusteria - Vezzena - Graukäse



Casolet della Val di Sole, Rabbi e Pejo è un formaggio di montagna fatto con latte intero a pasta morbida e tenera da consumare fresco o semi stagionato. Il nome deriva dal latino caseolus, cioè piccolo formaggio. Tra le eccellenze regionali c'è il **Puzzone di Moena** prodotto solo nel periodo di alpeggio, deve la "puzza" (e quindi il nome) al processo di stagionatura durante il quale le forme vengono lavate con un panno imbevuto di acqua. Nel periodo dell'alpeggio si produce anche il **Vezzena** con stagionatura minima di 12 mesi su assi di legno.

Marche



Casciotta d'Urbino DOP
Raviggiolo - Cacio Limone
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Pecorino Marchigiano
Slattato - Caprino Montefeltro
Caciotta Montefeltro

Tipico della vallata del Metauro il **Cacio Limone** è purtroppo oramai quasi introvabile. Formaggio tradizionalmente prodotto tra aprile e settembre con latte di pecore locali allevate a pascolo estensivo, coagulato con caglio in pasta di agnello, vede la cagliata frantumata grossolanamente che poi viene messa in stampi forati di terracotta a forma di limone. Salate a secco con l'aggiunta di scorza di limone grattugiata, le piccole forme vengono lavate con acqua e farina in modo che possano aderirvi altre scorze di limone. Si consumano dopo una brevissima maturazione, che al massimo arriva ai dieci giorni: la pasta è morbida e fresca, saporita, con ritorni agrumati.

Liguria



Stracchino - Prescinseða
Giuncata - La Toma di Pecora Brigasca
Ricotta Bruss - Ricotta Sarasso
Formaggio di San Stè
Pecorino di Malga - Söla
Formaggetta - Caciotta

Prescinseða è tipica della Riviera del Levante e dell'entroterra genovese: tradizionale crema di latte ottenuta da una cagliata acidula di latte vaccino intero, a volte con l'aggiunta di fermenti lattici. Filtrata in un telo bianco, la crema un tempo si conservava in vasetti di terracotta, oggi sostituiti da vetro e plastica. Ottima se consumata fresca con verdure crude e insalate, oppure con l'aggiunta di zucchero o cacao come dessert, trionfa in tanti piatti liguri tradizionali. **La Toma di pecora Brigasca** deve il suo nome a La Brigue un paese che in passato era il più importante centro di pastorizia tra Liguria, Piemonte e Provenza.

Caseificio Taddei

sapori della
tradizione
amasca



Lombardia



GRUPPO FOLKLORICO "ARLECCHINO"



Mascarpone - Bitto DOP della Valtellina
 Grana Padano DOP - Valtellina Casera DOP
 Nostrano Valtrompia DOP - Panterone di Lodi
 Provolone Valpadana DOP - Fatuli della Val Savioire
 Quartirolo Lombardo DOP - Gorgonzola DOP
 Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP
 Salva Cremasco DOP - Taleggio DOP
 Formaggella Luinese DOP - Bagòss di Bagolino
 Parmigiano Reggiano DOP - Silter DOP
 Stracchino all'antica delle Valli Orobianche



Il **Provolone**, dolce e piccante, è prodotto in alcune regioni della Valle Padana e parte della provincia di Trento. Dopo una maturazione minima, la stagionatura, per la versione piccante, arriva fino a 16 mesi. Il **Pannerone**, dal dialetto lombardo panera (panna), è un formaggio originario della Bassa Milanese, da latte vaccino crudo intero, coagulato con caglio di vitello liquido e totale assenza di salagione. Il **Bitto** storico, uno dei più noti e ingrediente base dei pizzoccheri, si produce tra i 1400 e i 2000 metri secondo antiche tradizioni nel pascolo e nella produzione. E poi il **Bagòss di Bagolino** e il **Fatuli della Val Savioire**, con latte crudo di capra bionda dell'Adamello, prodotto secondo il metodo storico. Il **Taleggio**, dall'omonima valle, si è esteso in gran parte della Lombardia, del Piemonte, provincia di Treviso e Veneto. Vaccino, a crosta lavata, prevede spugnature di acqua e sale. Per finire il **Grana Padano DOP**, storico formaggio di origine padana (Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto ed Emilia Romagna) semigrasso, da latte di vacca a lunga stagionatura. La sua pasta è friabile, con intensità aromatiche medio elevate, persistenti.

CASEIFICIO TADDEI

Il Caseificio Taddei, in Fornovo San Giovanni, è una realtà casearia specializzata nella produzione e stagionatura di formaggi tradizionali bergamaschi dove la trasformazione del latte di Aziende Agricole selezionate e una lavorazione artigianale contribuiscono a ottenere prodotti di qualità. L'azienda è oggi presente sul mercato con due formaggi DOP, il Taleggio e il Salva Cremasco e con altri formaggi come il Blutunt®, la Torta Orobica, la Formaggella Bergamasca, la Toma Bergamasca, etc., prodotti e stagionati a mano da esperti casari e stagionatori.

LA STRADA DEL VINO VALCALEPIO E DEI SAPORI

La Lombardia è stata tra le prime regioni che ha realizzato il sistema "Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia". Veri itinerari del gusto per la valorizzazione, promozione e salvaguardia dei prodotti tipici e di qualità inseriti nella tradizione e nella cultura dei territori d'origine.

Il viaggiatore, nel visitare cantine, aziende agricole, agriturismi, enoteche, osterie scopre, insieme al buon mangiare e bere, le risorse paesaggistiche e la cultura popolare dei luoghi. A Bergamo, la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, apre questi percorsi con varie aziende associate che difendono e diffondono i valori legati anche alle tradizioni popolari.

Per ulteriori informazioni, scrivere a info@stradadelvalcalepio.com

Luglio 2020

Mer	1
Gio	2
Ven	3
Sab	4
Dom	5
Lun	6
Mar	7
Mer	8
Gio	9
Ven	10
Sab	11
Dom	12
Lun	13
Mar	14
Mer	15
Gio	16
Ven	17
Sab	18
Dom	19
Lun	20
Mar	21
Mer	22
Gio	23
Ven	24
Sab	25
Dom	26
Lun	27
Mar	28
Mer	29
Gio	30
Ven	31





Molise

GRUPPO FOLKLORICO "RU MACATURE" DI CARPINONE



Agosto 2020



Sab	1
Dom	2
Lun	3
Mar	4
Mer	5
Gio	6
Ven	7
Sab	8
Dom	9
Lun	10
Mar	11
Mer	12
Gio	13
Ven	14
Sab	15
Dom	16
Lun	17
Mar	18
Mer	19
Gio	20
Ven	21
Sab	22
Dom	23
Lun	24
Mar	25
Mer	26
Gio	27
Ven	28
Sab	29
Dom	30
Lun	31



Una deliziosa formaggetta che nasce tra aprile e settembre con latte crudo di capre di razza autoctona allevate in montagna allo stato brado, a l'addiaccio, da cui viene anche il caglio è il **Caprino di Montefalcone del Sannio**.

Le sue forme vengono ottenute in fuscelle che vengono immerse nel siero bollente della ricotta. Si lascia stagionare nelle tipiche cascere in legno per almeno due mesi, appese al soffitto di cantine fresche e areate. La crosta, leggermente rugosa, assume presto un colore giallo paglierino ma, col tempo, si indurisce e vira su toni nocciola. La pasta, bianchissima con occhiatura minima, è umida, tenera, di compattezza quasi gessosa, e profuma intensamente di latte ed erbe fresche.

CASEIFICIO DI PASQUO

L'Arte di avere gusto è una dote che abbiamo affinato nel tempo e cerchiamo di trasmettere a chi vuole avvicinarsi al mondo dei latticini e formaggi, con la voglia di esplorare le emozioni che possono trasmettere al palato. La perizia e la devozione che la famiglia Di Pasquo ha per il latte affonda le sue radici nel 1956, l'amore per questa professione ha portato la nostra famiglia ad amare il latte da almeno 3 generazioni, trasformando la latteria in un piccolo laboratorio artigianale dove vengono lavorati i formaggi creando prodotti di altissima qualità.

Il Re della nostra produzione è il Caciocavallo, un formaggio dalla pasta cotta semidura, il Tufone (stagionato in grotta di tufo), la Scamorza appassita, il Burrino, la Ricotta, la Stracciata, la Treccia e tanto altro. Ad oggi il piccolo laboratorio si è trasformato in una vera e propria azienda moderna ed efficiente guidata dalle Sorelle Di Pasquo.

Caciocavallo Silano DOP
Burrino (Manteca) - Pecorino - Stracciata
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Ricotta di Bufala Campana DOP
Caprino di Montefalcone



Di Pasquo
L'arte di avere gusto



Puglia



GRUPPO FOLKLORICO "LA MURGIA - DON VITO PALATTELLA" DI NOCI

Settembre 2020



Mar	1
Mer	2
Gio	3
Ven	4
Sab	5
Dom	6
Lun	7
Mar	8
Mer	9
Gio	10
Ven	11
Sab	12
Dom	13
Lun	14
Mar	15
Mer	16
Gio	17
Ven	18
Sab	19
Dom	20
Lun	21
Mar	22
Mer	23
Gio	24
Ven	25
Sab	26
Dom	27
Lun	28
Mar	29
Mer	30



La **Burrata** è un tipico formaggio fresco, di latte vaccino, a pasta filata e di forma rotondeggiante con aspetto esterno simile alla mozzarella a forma di sacca con la caratteristica chiusura apicale che nasconde invece al suo interno una consistenza molto più morbida e filamentosa. Tra le chicche casearie regionali il **Caciocavallo podolico del Gargano** si produce lungo tutto il promontorio, in provincia di Foggia.

È un formaggio a pasta filata, ottimo se stagionato, viene usato come formaggio da tavola. Il **Canestrato Foggiano** invece è un pecorino della Daunia che deve il nome al tradizionale canestro in giunchi che tradizionalmente conteneva la cagliata, imprimendo sulla crosta la tipica rigatura.

CASEIFICIO IGNALAT

Nel 1948 abbiamo fatto la nostra scelta di qualità. Quando il mastro casaro Vincenzo Ignazzi ha iniziato l'attività in quegli anni utilizzava strumenti di lavoro provenienti dalla cultura contadina e poteva contare sul prezioso latte dei nostri territori, la Murgia barese, una zona collinare della Puglia, situata nel sud-est dell'Italia. Oggi, noi eredi di quella scelta, abbiamo continuato ad utilizzare solo quel latte perché siamo consapevoli che la tipicità di un prodotto inizia dalla materia prima che deve essere legata al territorio; ma, l'eccellenza dei nostri formaggi è data anche dalla passione dei casari che, a mano, intrecciano modellano e formano seguendo le regole della tradizione oppure assecondando la voglia di innovare con creatività. Da tutto questo nascono i nostri formaggi freschi e stagionati, le mozzarelle, le specialità come le burrate, le caciotte e le giuncate e tutta la nostra produzione. La tradizione unita alla volontà e alla serietà di tutta la famiglia Ignazzi, a capo dell'azienda ed oggi alla terza generazione, ha creato prodotti di qualità che sono il nostro vanto.

Burrata - Caciocavallo Silano DOP
Canestrato Pugliese DOP - Pallone di Gravina
Caciocavallo Podolico del Gargano
Ricotta Forte - Caciopiore - Cacioricotta
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Ricotta di Bufala Campana DOP



Ignalat
caseificio



Sicilia



GRUPPO FOLKLORICO "CANTORI POPOLARI" DELLE ISOLE EOLIE

Ottobre 2020



Vastedda della Valle del Belice DOP
 Provola dei Nebrodi - Maiorchino
 Pecorino Siciliano DOP
 Ragusano DOP - Vastedda
 Ricotta Fresca - Primulatte
 Piacentinu Ennese DOP
 Caciocavallo di Godrano



Formaggio a pasta filata da latte di pecore di razza Valle del Belice, la **Vastedda** sembra debba il nome al termine dialettale vasto (guasto) perché i pastori, per non sprecare i formaggi che presentavano imperfezioni o inacidivano per via del caldo, li fondevano assieme ad alta temperatura.

La Vastedda - che è anche il nome della ciotola che dà la forma al formaggio - si produce con latte crudo che viene coagulato con caglio di capretto o di agnello. Dopo un periodo di riposo, la massa viene sgrondata in un panno di lino poi si taglia in pezzi e, in recipienti di legno (cische). Si fila usando una particolare pala in legno detta vaciliatuma, quindi si mette nelle ciotole di ceramica, dove prende la classica forma di focaccia, e si immerge in salamoia per circa 48 ore. Va mangiata fresca, con le sue dolci note burrose ed erbacee, appena acidule, a volte condita con olio, pomodoro e origano.

CASEIFICIO LA VECCHIA FATTORIA

“La Vecchia Fattoria” di Lo Piccolo Fabrizio è un caseificio inaugurato nel 2008 nell’Isola di Vulcano, nell’arcipelago eoliano, facendosi portavoce di una tradizione familiare.

Lo scopo principale è quello di produrre formaggi, ricotte, provole e mozzarelle, seguendo la ricetta originale, utilizzando latte prodotto da capre e vacche libere di pascolare alle pendici del cratere, così come vuole la tradizione. Le capre sono di razza vulcanara originaria delle isole e i prodotti del loro latte rappresentano una prelibatezza per gli intenditori.

I formaggi prodotti sono i “primo sale”, semplici, stagionati o conditi (peperoncino, capperi, noci, olive, pomodori secchi, rucola pistacchio, pepe nero...).

Le ricotte possono trovarsi sia fresche, sia al forno, morbide o da grattugiare.

Gio	1
Ven	2
Sab	3
Dom	4
Lun	5
Mar	6
Mer	7
Gio	8
Ven	9
Sab	10
Dom	11
Lun	12
Mar	13
Mer	14
Gio	15
Ven	16
Sab	17
Dom	18
Lun	19
Mar	20
Mer	21
Gio	22
Ven	23
Sab	24
Dom	25
Lun	26
Mar	27
Mer	28
Gio	29
Ven	30
Sab	31




Caseificio Marovelli
ANTICO CASEIFICIO
DELLA GARFAGNANA
LOC. VIBBIANA - SAN ROMANO IN GARFAGNANA (LU)



Toscana

GRUPPO FOLKLORICO "LA MUFFRINA" DI CAMPORGIANO



Novembre 2020



Pecorino Toscano DOP
Marzolino del Chianti
Ricotta - Pecorino Senese
Toscanello - Caciotta Toscana
Pecorino Romano DOP



Caseificio Marovelli

Il più conosciuto è di sicuro il **Pecorino Toscano** ma invece il **Marzolino del Chianti**, nella terra in cui i pecorini hanno storia lunga e gloriosa, un cacio pecorino (caseum) che inizia la sua lavorazione a marzo, e per questo un tempo cacio marzolino ne era semplicemente un sinonimo.

Quando l'arte casearia si strutturò modernamente, specializzandosi, solo una caciottina originaria del senese, ma presto diffusasi in tutto il Chianti, divenne il Marzolino vero e proprio. La produzione tradizionale prevede l'utilizzo di latte intero crudo, coagulato con caglio fiore ottenuto dal cardo o dal carciofo selvatico. Salate a secco, le piccole forme ovoidali vengono appese per un paio di giorni in un panno (saccola) e girate ogni otto ore, quindi maturano per una settimana durante la quale vengono lavate e ribaltate di continuo.

La stagionatura può arrivare ai sei mesi, portando la pasta del Marzolino da bianca e dolce a giallo paglierino, saporita e piccante.

CASEIFICIO MAROVELLI

L'azienda casearia Marovelli si trova nel cuore della Garfagnana, opera la trasformazione del latte di alta qualità, coniugando l'evoluzione tecnologica alla semplicità della tradizione artigianale. Nel settore dei beni gastronomici la qualità è la sua missione che svolge attingendo alle materie prime del territorio. Nata nel periodo della seconda guerra mondiale quando Giovanni Marovelli si dedicò a tale attività per esigenze di sopravvivenza, è cresciuta nel tempo forte di tre generazioni di provata esperienza nella produzione casearia.

L'azienda si presenta ai visitatori nella splendida cornice di una terra incontaminata e accogliente che offre cordialità, serenità e preziosi contatti umani.

Dom	1
Lun	2
Mar	3
Mer	4
Gio	5
Ven	6
Sab	7
Dom	8
Lun	9
Mar	10
Mer	11
Gio	12
Ven	13
Sab	14
Dom	15
Lun	16
Mar	17
Mer	18
Gio	19
Ven	20
Sab	21
Dom	22
Lun	23
Mar	24
Mer	25
Gio	26
Ven	27
Sab	28
Dom	29
Lun	30



Emilia Romagna



Dicembre 2020



Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
 Parmigiano Reggiano DOP
 Grana Padano DOP
 Squacquerone di Romagna DOP
 Provolone Valpadana DOP



Forse il formaggio italiano più conosciuto al mondo è il **Parmigiano Reggiano DOP** prodotto con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento vede una stagionatura che deve essere di almeno 12 mesi. La sua pasta, tipicamente "grana", è friabile. **Pecorino di Fossa di Sogliano al Rubicone** è più una tradizionale tecnica di affinamento che uno specifico formaggio. E' un prodotto antico la cui leggenda vuole che, in epoca malatestiana, per salvare grano e formaggi dai frequenti saccheggi, i contadini di Sogliano e più tardi di Talamello, usassero nascondarli in questi depositi scavati nel tufo. Le fosse, larghe due metri e profonde circa tre, all'interno hanno tavole di legno su cui appoggiare il formaggio, consentendo così lo scolo del siero. Le pareti vengono rivestite con uno strato di canne e paglia, quindi le fosse vengono chiuse con assi in legno e sigillate con gesso. Il tutto crea un ambiente anaerobico, intorno ai 20°C con più del 90% di umidità, che regola la fermentazione. Un tempo queste caciotte erano di latte ovino, ma oggi se ne affinano anche miste a latte vaccino (max 50%): le forme, in sacchi di tela con sopra scritto peso e nome del proprietario, restano nelle fosse da metà agosto al 25 novembre (la resurrezione), per la Sagra di Santa Caterina Martire. In questa regione è prodotto anche il **Grana padano DOP**, piuttosto simile al Parmigiano, ma con peculiarità diverse in funzione della differente alimentazione delle vacche. Un altro prodotto tipico di questa regione è lo **Squacquerone DOP**, fresco e morbido, usato principalmente come ingrediente per le piadine. Il **Provolone Valpadana DOP** è prodotto in alcune

regioni che comprendono la Valle Padana: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e parte della provincia di Trento. Fatto con latte di vacca, si presenta in due tipologie, Dolce e Piccante. Richiede una maturazione minima di 30 giorni e una stagionatura lunga che, per la versione Piccante, può raggiungere 16 mesi. Quest'ultima ha un'elevata intensità aromatica. E' un formaggio grasso, di breve, media e lunga stagionatura, a pasta semidura, filata.

Mar	1
Mer	2
Gio	3
Ven	4
Sab	5
Dom	6
Lun	7
Mar	8
Mer	9
Gio	10
Ven	11
Sab	12
Dom	13
Lun	14
Mar	15
Mer	16
Gio	17
Ven	18
Sab	19
Dom	20
Lun	21
Mar	22
Mer	23
Gio	24
Ven	25
Sab	26
Dom	27
Lun	28
Mar	29
Mer	30
Gio	31

Valle d'Aosta



Fontina DOP

Vallée d'Aoste Fromadzo DOP

Toma di Gressoney - Bleu d'Aoste

Reblec - Séras - Salignoùn - Beuro Cold

Burro di Panna - Burro di brossa

La **Fontina** è il formaggio che forse vanta più tentativi di imitazione. Prodotto anche in alpeggio con latte di vacca deve maturare almeno 3 mesi, la maturazione e la sua stagionatura si sviluppa in ambienti naturali. **Reblec** noto anche come **Rèblèque**, è un formaggio fresco vaccino originario della Valpelline. Normalmente di piccola pezzatura, dalla pasta morbida e cremosa, ha un gusto molto delicato, dolce e appena acidulo, con un profumo di burro fresco. Quello ottenuto col metodo tradizionale, detto anche Reblec de Crama, si ricava dalla panna affiorata spontaneamente alla quale viene aggiunto latte crudo intero di vacca valdostana. Raro, anche perché molto facilmente deperibile, si mangia fresco con un pizzico di sale oppure, in versione dolce, spolverizzato con zucchero, cannella o cacao ma anche con l'aggiunta di composte a base di frutti di bosco.

Friuli Venezia Giulia



REGIONE
AUTONOMA
FVG



Montasio DOP - Formaggio Asino
Formadi Frant - Saltarello - Çuq di mont
Formaggio di Malga - Salato Duro
Cit della Val Tramontina - Sot La Trape
Caprino della Carnia - Pecorino del Pian di Vas
La Scuetta Fumada

Deriva dall'uso antico di recuperare le forme di **Formaggio di Malga** non perfette che venivano rotte in piccoli pezzi e poi amalgamate con latte, panna, sale e pepe e rimesse nelle forme dove stagiona per altri 40 giorni il **Formadi Frant**. La **Scuetta** (ricotta in dialetto friulano) **Fumada** per la nostra legislazione non è un formaggio ma un latticino, in quanto non si ottiene dalla coagulazione della caseina, bensì lavorando il siero di latte che si libera dalla cagliata. Molte culture contadine ci hanno tramandato sistemi tradizionali per conservare più a lungo la ricotta, spesso passandola in forni rudimentali o affumicandola con essenze locali. Il processo conferisce al prodotto fragranze caratteristiche, e ne imbrunisce crosta e pasta, rassodandole.

Umbria



Roccaccio
Caciotta alla Cipolla - Pecorino 'Mbriaco
Ricotta Salata - Pecorino di Fossa
Caciotta al Tartufo - Pecorino di Norcia
Pecorino Toscano DOP
Pecorino di Grotta - Pecorino alla Genere
Pecorino del Pastore della Valnerina

Il **Pecorino in Botte** è un formaggio ottenuto da latte ovino intero pastorizzato, proveniente da allevamenti in alta collina nell'Eugubino-Gualdese. Il latte coagula con caglio di agnello o capretto, in pasta, cui vengono aggiunte erbe aromatiche come il tarassaco e il timo che, oltre a conferire sapore, hanno anche un'antica funzione igienizzante azzerando la carica batterica. La cagliata è rotta a mano e inserita nelle fuscelle: le forme vengono salate a secco o per bagno in salamoia di 48 ore, quindi sono messe ad asciugare per due giorni su assi di legno, tempo in cui si forma la crosta. La tradizione vuole che il primo mese venga stagionato in botti di legno tenute umide all'esterno, a volte spugnandolo con vino locale, quindi passi in locali freschi ed areati, trattato con olio o morchia, fino a ulteriori sei mesi.

Veneto



Montasio DOP - Formaggio Ubriaco
Casatella Trevigiana DOP - Bastardo del Grappa
Provolone Valpadana DOP
Grana Padano DOP - Monte Veronese DOP
Taleggio DOP - Asiago DOP - Piave DOP
Morlacco del Grappa di Malga

L'**Asiago** è un formaggio tipico dell'altopiano omonimo in provincia di Vicenza che si produce da latte di vacca. Si può trovare in due tipologie, Mezzano e d'Allevio, che si riconoscono per diversità sensoriali interessanti. L'**Asiago di Malga** ha caratteristiche organolettiche e sensoriali di alto pregio e quello stravecchio è Presidio Slow Food. Il must della regione è il **Monte veronese di Malga** che si produce sui monti Lessini e Lessini e Monte Baldo, in provincia di Verona. E' ottenuto unendo il latte vaccino di più mungiture (da cui monte), stagiona per tre mesi. Ha ottenuto la Dop nel 1996. L'**Asiago Stravecchio** (zona di produzione: altopiano dei Sette Comuni: comuni di Asiago, Conco, Enego, Foza, Gallio, Lusiana, Roana, Rotzo, in provincia di Vicenza) deve stagionare almeno 18 mesi e per questo motivo è prodotto in quantità limitata. **Morlacco del Grappa di Malga** viene fuori dal latte scremato della mungitura serale secondo il procedimento antico (era il formaggio "povero" consumato dai pastori). E' un formaggio tenero che si consuma dopo 15 giorni dalla produzione.



Federazione Italiana Tradizioni Popolari

Sede Legale: Segreteria del Presidente - Via San Nicola, 12 - 71013 San Giovanni Rotondo (FG) - Tel. +39 0882 441108

