

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA 4B AFM

ITALIANO/STORIA

STORIA DELL'OLIO

Il nostro è un territorio situato nel nord della Puglia, che occupa quasi la metà della Capitanata; nato come pianura di sollevamento (infatti un tempo era sottomarino) e interamente pianeggiante, si estende per circa 4000 km²[1] tra i monti dauni a ovest, il promontorio del Gargano e il mare Adriatico a est, il fiume Fortore a nord e lo Ofanto a sud.

È la più vasta pianura d'Italia dopo la pianura padana; è geologicamente classificabile come preistorico fondo marino.

il nome tavoliere deriva dal catasto romano, organizzato in tabulae censuariae, sul quale erano annotate le proprietà terriere adibite al pascolo o alle coltivazioni. In autunno e in inverno la pianura è talvolta soggetta alle esondazioni del Fortore, dell'Ofanto o di alcuni torrenti, mentre in primavera e in estate è spesso segnata dalla siccità. Il clima come anche quello della terra di Bari, in inverno raggiunge molto spesso punte continentali poiché influenzato dalle correnti fredde dell'est Europa.

In tale territorio la coltura dell'olivo ha radici antiche. Con l'espansione delle colonie greche, essa ha raggiunto l'Italia del sud e l'Africa del nord nell' VIII sec. a.c., quindi si è diffusa nella Francia meridionale. Alberi di ulivo erano piantati nell'intero bacino mediterraneo sotto l'impero romano. Secondo lo storico Plinio, l'Italia aveva “eccellente olio d'oliva a prezzi ragionevoli” già nel I sec. a.c., “il migliore nel Mediterraneo”, sosteneva. Nell'antica Grecia e a Roma, l'olio d'oliva era il bene di consumo più richiesto; sofisticate navi furono costruite al solo scopo di trasportarlo dalla Grecia, ai punti commerciali intorno al mediterraneo. Gli alberi di ulivo hanno una resistenza quasi titanica, una forza vitale che li rende quasi immortali. Nonostante gli inverni rigidi e le estati torride, nonostante potature, essi continuano a crescere orgogliosi e forti, protesi verso il cielo, portando frutti che nutrono, guariscono, ispirano e stupiscono. Le condizioni climatiche temperate, caratterizzate da estati non molto calde e asciutte e inverni piovosi, favoriscono raccolti abbondanti; la pietra, la siccità, il silenzio e la solitudine sono l'habitat ideale per i maestosi alberi di ulivo. Oggi l'Italia e la Spagna sono i produttori più prolifici di olio d'oliva, anche se la Grecia è ancora molto attiva. Ci sono circa 30 varietà di olive coltivate in Italia attualmente, e ognuna produce un olio particolare con le sue caratteristiche uniche.

La Perenzana è originaria della Provenza, il nome odierno è infatti una mutazione dialettale di *Provenzale*: cioè abitante della Provenza, da cui provenivano gli invasori, che si stanziarono solo nella zona settentrionale della Puglia dove nel 700 misero a dimora le loro piante. La cultivar difatti è presente per lo più in un territorio limitato della Puglia, identificabile nelle campagne della Daunia e dell'alto Tavoliere delle Puglie (San Paolo di Civitate, San Severo e Torremaggiore e alcune aree limitrofe), in provincia di Foggia. L'areale produttivo si riconduce alla storia di questi stessi territori; essi appartenevano alla casata dei De Sangro, discendenti di Carlo Magno ed installatisi dal medioevo. Pertanto risulta esclusiva di tale areale. Ne consegue che non è ibridata, e quindi pura. Recenti studi, ancora in corso, sembrano confermare che Provenzale e Peranzana siano due ecotipi distinti.

L'olio: Nel nostro territorio sono presenti diversi frantoi che producono olio extra vergine d'oliva, e l'*olio dop dauno* prodotto da agricoltori locali. L'Alto Tavoliere, stretto fra i monti del Gargano e quelli del SubAppennino, gode di una posizione protetta e di un clima ideale. La geologia del terreno è simile a quella del Basso Tavoliere, ma qui, per tradizione contadina, la coltivazione d'elezione è la Peranzana. L'olio che se ne ricava è intenso, fruttato ed ha profumi di erbe e fiori. E' ottimo sia crudo, su insalate di misticanza ed anguille del Lago di Lesina alla griglia, che in cottura per zuppe di pesce saporite e minestre di verdure.

Le altre tipologie di olive presenti da noi sono:

- Bambina di Gravina
- Bella di Cerignola
- Carolea
- Cellina Barese
- Cellina di Nardò
- Cima di Bitonto
- Cima di Mola
- Ciliero
- Cipressino
- Leccese
- Massafrese
- Monopolese
- Nasuta
- Oliva Cerignola
- Pizzuta
- Peranzana (sin. Provenzale)
- Rotondella
- Sant'Agostino
- Termite di Bitetto
- Ogliarola (Barese, Garganica o Salentina)
- Coratina (sin. Racioppa)

STORIA DEL VINO DEL TERRITORIO DI SAN SEVERO

La denominazione “San Severo DOC” è stata la prima DOC in Puglia, introdotta nell’aprile del 1968. San Severo è circondata quasi interamente da vigneti, ma soprattutto da uliveti, che si sono espansi notevolmente in seguito alla riconversione dei vecchi vigneti alla fine del XX secolo, cosa che ha provocato lo sradicamento di molte migliaia di ettari di vigneto. La zona di produzione del San Severo DOC è individuata sin dal 1932; la disciplina evidenzia che per produrre vino San Severo Rosso e Rosato serve una percentuale di uve Montepulciano minima del 70% e sino al 100% il Montepulciano è iscritto nel catalogo nazionale delle Varietà di Vite.

Intorno al 1866 i vigneti di San severo raggiunsero circa 900 ettari e dopo tale data continuarono ad aumentare per effetto di vendite di terreni di enti religiosi, ad opera della legge del 7 luglio 1866. Con l’applicazione della citata legge, si affermarono due distinte categorie di proprietari terrieri: i versurieri, che detenevano oltre una versura per vigna, ed i mazzocchi, che ne detenevano una superficie minore, denominata pezza.

Con lo sviluppo dei terreni impiantati a vigneti fu attivato anche un successivo utilizzo e sviluppo dei prodotti agricoli. Le vinacce, fino a quel momento considerate un prodotto di scarto, furono utilizzate da giovani napoletani, che crearono a San Severo diversi impianti di distillazione, lavorando un prodotto gratuitamente ceduto: le vinacce scartate.

Lo sviluppo della viticoltura in San Severo e la qualità dei suoi vini furono “premiati” con la scelta di istituire nel Paese una Cantina sperimentale.

VARI TIPI DI VINI DI SAN SEVERO

La denominazione di origine controllata “San Severo”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione. Tali vini sono i seguenti:

- San Severo Bianco (anche frizzante e spumante);
- San Severo Bombino Bianco (anche frizzante e spumante);
- San Severo Malvasia Bianca di Candia;
- San Severo Falanghina;
- San Severo Trebbiano Bianco;
- San Severo Rosso (anche novello e riserva);
- San Severo Rosato (anche frizzante);
- San Severo Merlot (anche rosato);
- San Severo Uva di Troia o Nero di Troia (anche rosato e riserva);
- San Severo Sangiovese (anche rosato).

CANTINE A SAN SEVERO

Cotinone;
Cantine La Porta;
Antica Cantina;
Cantina Ariano;
Cantine Terre Federiciane;
D'Araprì;
Tenuta Coppadoro;
Cantine Teanum.

DETTI, MASSIME E PROVERBI SUL VINO

- A chi non piace il vino, il Signore faccia mancar l'acqua.
- Nella botte piccola c'è il vino buono.
- Buon vino, tavola lunga.
- Per far un amico basta un bicchier di vino, per conservarlo è poca una botte.
- Pane fa panza, vino fa danza.
- Il vino è come l'amore: scalda la testa e il cuore.
- Pane finché dura, ma vino a misura.
- Quando il vino rende lieti, se ne fuggono i segreti.
- Buon vino fa buon sangue.
- La verità è nel vino. (In Vino Veritas)
- A San Martino apri la botte e assaggia il vino.
- Non ti mettere in cammino, se la bocca non sa di vino.
- Chi beve vino prima della minestra vede il medico dalla finestra.
- Ogni vino fa allegria se si beve in compagnia.
- A San Martino ogn must d'vènt vin. (A san Martino ogni mosto diventa vino).
- Mamm e figghj c' cap'n dind 'a buttigghj; soc'r e nor n'c' cap'n dind 'a sarol. (Mamma e figlia riescono ad entrare persino in una bottiglia; suocera e nuora non entrano neppure in un enorme vaso).
- 'U vin d n'ann, 'u pèn d nù jòrn. (Il vino di un anno, il pane di un giorno).

MOSTOCOTTO DI VINO

Ingredienti: mosto di vino; tre croci di legno.

Preparazione: passare prima al colino il mosto di vino e mettere sul fuoco lento. Togliere la schiuma man mano che si forma e far cuocere fino a quando fila. A questo punto far cuocere subito, altrimenti sa di vino, e mettere le tre croci di legno che sono di rigore, ma nessuno vuole dare spiegazioni.

LA CUCINA NELLE POESIE LOCALI

TURC'NELL (*dialetto*)

E frij turc'nell e sfrij...
Quant'è bbell 'à vrèsc!
E frij turc'nell e sfrij...
E vut e gir e sckatt'ij!
Coc', coc' e t'arrust,
e ntant 'u pèn c'aggiùst.
L'addor m'fa sv'nì
e u vulej m'fa murì.
E sop' a Madonn Ncurunet
a temp d'fest c'fa 'a cammnet,
e ammez' a 'u fum d'li cal'cass
ogn cr'stièn addor e pass.

TORCINELLI (*Italiano*)

*Friggi torcinello e soffriggi...
Come è bella la brace!
Friggi torcinello e soffriggi...
E gira e rigira e scoppietta!
Cuoci, cuoci e ti arrostisci,
e intanto si prepara il pane.
L'odore mi fa svenire
e la voglia mi fa morire.*
*E sulla collina della Madonna Incoronata,
quando è festa, la gente va a passeggiare,
e tra il fumo dei fuochi d'artificio
ognuno annusa e passa oltre.*

POESIA DI GIANNI RUGGIERO:

CANZUNE (*dialetto*)

Chetarre canzune becchire de vîne
Nu piatte d'aulive ind'a candine
Storyteller i new candastorije
'u munne de mò è senza memorije.
De tutt'i païse, de oggi d'ajre

'a museca bbone nen tene frustire.
Ùne arrunzate, n'ate fatte a mestire
Èje tutt'a grazie rialate do' vine.
A na cert'ore s'amosce a chetarre
acale 'a voce te pigghie 'a papagne
Canzune chiù triste c'abbottene i palle.
Vene 'a saudade, 'a nustalggije
'U timbe è passate e cossì sije
Good bye, good night ci'accumbagne Dije.

CANZONI *(italiano)*

Chitarre, canzoni, bicchieri di vino
un piatto di olive nella cantina
Storyteller i nuovi cantastorie
il mondo di oggi è senza memoria
Di tutti i paesi, di oggi di ieri
la musica buona non ha forestieri
Una arrangiata un'altra fatta ad arte
E' tutta la grazia regalata dal vino
Ad una cert'ora si ammoscia la chitarra
si cala la voce ti prende il sonno
Canzoni più tristi che scocciano
Viene la saudade, la nostalgia
il tempo è passato, così sia
Addio, buona notte ci accompagni Dio.

PROVERBI ITALIANI SULL'OLIO...

- L'olio e la verità tornano a galla.
- Ungi e frega, ogni male si dilegua.
- Per San Silvestro ogni oliva nel canestro.
- Gioventù in olio, vecchiezza in duolo.
- Olio di lucerna ogni mal governa.

...E IN DIALETTO:

- Face chiù meracule na votte de vine can a chiese de Sante.
- Se uuei canusci li cristiani ncè tre pisi: la rugna, lu mieru e li turnisi.

STORIA DEI PIATTI TIPICI PUGLIESI

ORECCHIETTE

Le **ORECCHIETTE**, originarie della Puglia, richiedono un impasto di semola di grano duro, uova e acqua, e vengono formate con un velocissimo colpo dei due indici e dei due pollici, prima a scavare e poi a rovescio.

La loro concavità si presta a ogni condimento, ad esempio il ragù oppure bollite con le cime di rapa e poi ripassate con olio, aglio e acciughe.

STUFATO DI CASTRATO CON PATATE

Lo **STUFATO DI CASTRATO CON PATATE** è un piatto pugliese che comporta castrato, patate, cipolla, olio d'oliva ecc...

Questa pietanza la si trova citata nei banchetti rinascimentali di Bartolomeo Scappi, cuoco alla corte papale: <<spalla di castrato rifatta involta nella rete e poi cotta su la graticola, servita con limoncelli tagliati e zucchero sopra>>.

CARTELLATE

Nel 1517 sono citate, nel resoconto del banchetto nuziale di Bona Sforza, le **CARTELLATE** pugliesi.

Il nome deriva da "carta" o "cartoccio" e nella tradizione popolare rappresentano L'aureola di Gesù Bambino o il lenzuolo che gli mancò.

Gli ingredienti essenziali sono farina, olio e vino bianco dolce.

LÀGANE AL SUGO D'ANGUILLA

Le **LÀGANE AL SUGO D'ANGUILLA** vengono preparate al Sud come minestra di ceci o fagioli, ma soprattutto con sugo di castrato o con cime di rape e altri ortaggi.

Una delle produzioni più note di Anguilla è quella pugliese del Lago Di Lesina. Un prodotto tipico, lo "scapece", viene preparato con l'anguilla tagliata a pezzi, infarinata e fritta per essere conservata sott'aceto.

RICETTE A BASE DELL'OLIO D'OLIVA

- Mulagnem' sott'ogghj
- Lampasciul ch 'u l'acit
- Scarcioff'l sott'ogghj

CITAZIONI POETICHE SULLA CUCINA

Umberto Fraccacreta è stato un poeta italiano nato a San Severo nel 1892. È noto per aver scritto l'opera "Il Pane": "Generosa è la terra nostra e grande/ e pia; esige il lavoro e ricompensa/ chi la tratta da madre ..."

NINO CASIGLIO -ACQUA E SALE

Nino Casiglio (San Severo, 28 maggio 1921 – San Severo, 16 novembre 1995) è stato uno scrittore italiano.

Vivace intellettuale, ha pubblicato quattro romanzi di alterno successo.

Acqua e sale (Rusconi, 1977) segna il vertice del successo di Casiglio, che con questo romanzo vince il Premio Napoli[1]. L'opera narra di un contadino del Sud che, alle prese con una realtà dominata dalla miseria e dall'ingiustizia, si batte per un mondo migliore. Dopo il confino fascista alle isole Tremiti, nel dopoguerra egli si trova costretto a confessare amaramente che è cambiato quello che non doveva cambiare e viceversa.

È stato anche sindaco di San Severo dal 1971 al 1972 con il Partito Socialista Italiano.

Nel LIBRO DI **NINO CASIGLIO**, intitolato **ACQUA E SALE**, ci sono i seguenti riferimenti:

Acqua e sale;

Dolci;

Carne;

Uova;

Legumi;

Cartoccio di Aguglie;

Olio;

Patate;

Ruca;

Pancotto;

Vino Rosso;

Pagnotte;

Grano;

Taralli.

IL VINO IN VERSI

È perché meno ammiri la parola,
guarda il calor del sole che si fa vino,
giunto a l'omor che de la vite cola.

-Dante Alighieri, La Commedia (Purgatorio CANTO XXV).

È ora di ubriacarsi.
Ubriacatevi per non essere gli schiavi
martirizzati dal tempo.
Ubriacatevi in continuazione, di vino, di poesia,
di virtù, come volete.

-Charles Baudelaire, I Fiori Del Male.

Un' amante è un vino in bottiglia, una
moglie è una bottiglia di vino.

-Charles Baudelaire.

Il vino e l'uomo mi fanno pensare a due
lottatori tra loro amici, che si combattono
senza tregua, e continuamente rifanno la
pace. Il vinto abbraccia sempre il vincitore.

-Charles Baudelarie.

CITAZIONE DI VOLTAIRE SUL VINO

“L'entusiasmo è esattamente come il vino: può eccitare tanto tumulto nei vasi sanguigni, e così violente vibrazioni nei nervi, che la ragione ne viene affatto distrutta.

Può anche causare soltanto leggere scosse, che si limitano a dare al cervello solo un poco più di attività; è quel che accade nei grandi moti d'eloquenza, e soprattutto nella poesia sublime.

L'entusiasmo ragionevole è la dote dei grandi poeti”.

Tradizioni e prodotti tipici del territorio di San Severo

San Severo è un paese ricco di tradizioni e prodotti tipici. Esso infatti si trova ai primi posti nel mondo per la produzione e la vendita di vino e olio.

Le grandi risorse agricole hanno fatto nascere tante piccole e medie imprese industriali e di trasformazione dei prodotti coltivati e vengono esportati sui mercati nazionali ed internazionali.

Il vino sanseverese è stato il primo in Puglia ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata D.O.C. (1968). La tradizione agricola cittadina è testimoniata dalla denominazione del metodo di coltivazione degli olivi maggiormente diffuso in Capitanata. Si tratta del "vaso sanseverese" ottenuto potando le chiome degli alberi come coni rovesciati, con sviluppo orizzontale invece che verticale.

Sono presenti a San Severo anche diversi frantoi che producono olio extra vergine di oliva e olio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) prodotto da agricoltori locali.

L'Alto Tavoliere, fra i monti del Gargano e quelli del Subappennino Dauno, gode di una posizione protetta e di un clima ideale. Il prodotto coltivato per eccellenza è la "peranzana". L'olio che si ricava è intenso, fruttato e profuma di erbe e fiori.

A San Severo sono presenti anche numerose cantine che producono ottimo vino dal sapore asciutto e armonico.

San Severo celebra i prodotti della sua terra attraverso la festa dell'olio e del vino novello che si celebra annualmente il 3 novembre.

RICETTA TIPICA SANSEVERESE: TARALLI DOLCI AL VINO BIANCO

- 500g di farina tipo 00
- 120ml di vino bianco
- 150g di olio extravergine di oliva
- 160g di zucchero
- Una bustina di lievito in polvere per dolci
- Un pizzico di sale
- Zucchero quanto basta per la copertura

PREPARAZIONE

Versare in una ciotola ampia il vino e l'olio, aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale e mescolare. Aggiungere un po' alla volta la farina setacciata e il lievito e impastare tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigo per mezz'ora. Trascorso il tempo, preparare i taralli, passarli nello zucchero e sistemarli sulla teglia. Far cuocere in forno a 160 gradi per circa mezz'ora. Lasciar raffreddare prima di servire.

Spataro Salvatore Mario

4 B AFM

INGLESE

OLEIFICIO GOLD&BRO

Extra Virgin Olive Oil

Our farm was opened in 1996 in San Severo and set its basis on the love and the passion the Gold&Bro's has always shared for growing and manufacturing the first-quality autochthon olive varieties.

The excellent quality of our extra virgin olive oil is the result of the continuous experience and the use of improved production techniques.

Our product meets our costumers' needs and enables the Oleificio Gold&Bro to stand out in the national and international market.

Born as a small family business in one of the Italian regions best known for their production of extra virgin olive oil, the Oleificio Gold&Bro is one of the most representative firm of the Apulian area. Our passion for high-quality oil production, our experience, professionalism as well as our respect for traditional manufacturing methods make Gold&Bro's oil an esteemed and valuable product.

That is really the family Gold&Bro that directly checks all the production steps. The best olives, chosen from the most precious local varieties, are traditionally stripping harvested in order to protect the oil quality and to avoid fruit bruises and shocks as well as to keep natural flavours unchanged.

How to reach us

S.S. 272 Km 0,600 - 71016 San Severo (FG)

From the highway A14 exit, turn left towards San Severo.

Biccari Ilaria
Carafa Rita
De Nisi Maria Michela
di Mauro Mary Soccorso
Sirignese Felice

VIGNETI APUGLIA S.r.l.

Dear Customer

We hereby submit to Your attention our company "VIGNETI APUGLIA S.r.l.". which has been operating in the wine sector for 30 years.

Our headquarters are based in San Severo (FG),

The aim of our company is to guarantee the highest quality of the product, as well as functionality and efficiency of the systems and an effective and always available assistance 24 hours a day, 7 days a week. The expansion on the national and international territory makes our company a leader in the sector.

The company can boast the following productions:

- Rosso di Puglia DOC
- "Vino Bianco Angelico" DOCG
- Frizzantino" DOC

Our wines are carefully processed by selected professionals. Tasting our wines is a real sensory experience to be wholly enjoyed. Take the glass, taste the flavour, feel the smell, listen to the sweetness of sounds and admire the colour of our products.

Our products will reach you all over the world, ready to be tasted.

We are able to offer our customers advantageous prices, and professionalism and reliability distinguish us.

For more information You can contact us at the following addresses:

Tel: +39 3479830211 to sig. De Sanctis Francesco

Email: vignetiapuglia@gmail.com

We hope to include You among our new customers.

Kind Regards!

Signature:

De Sanctis Francesco

GRUPPO: Cicerale Vincenzo, Viglione Esmeralda, La Penna Federica, D'Alessandro Carmen

"In vino... veritas" (from the Latin "truth in wine")

Short testimony of how love for the land and its fruits can be translated into a stimulating and winning profession. This is our experience, young people in their early twenties, Angela della Malva, Anna Bonaventura, Luigi Valentino, Alfredo Montanaro, friends and neighbors, grown up in a quiet neighborhood of a small Apulian town, San Severo, the city of wine and oil. Often after school, one of our tasks assigned by our respective parents was to go to "Don Peppino the Vignarolo", to buy a very good scented wine. Don Peppino and his wife's a modest house, but with exposed beech barrels and that unmistakable scent of wood and grapes. It was the occasion to meet and spend time together, animated by the tales of Don Peppino related to the land and his beloved vineyard. They had no children, and were almost always in the company of two inseparable friends, who between a glass of wine and their mandolin, they left anyone who passed in that little street speechless with their wonderful music. How to raise a "marquee", how to cure the grapes, what maturity it should reach, how many types of grapes there were, how the wine was produced, the various phases, were the questions we often asked and we never got tired of listening to them answers. Every now and then Don Peppino, hosting us with our families, on Sundays in the countryside, made us get on his little tractor loaded with grapes. This was an experience that touched us so deeply that it unknowingly determined our future of studies and professionalism. So after high school and some experience here and there of work, everyone took their own path. We soon finished our university studies, Angela and Anna in Economics and Commerce, Luigi in Agriculture and Alfredo in Oenology. One summer evening we met for a dinner. That evening was the turning point of our life. The idea was born to join forces and give life to a daring project, but which would soon reward the courage and passion for wine. Finally, the "Don Peppino" winery was born.

The first step was, as for any opening of a wine business, to carry out a careful and in-depth analysis of the market and therefore characteristics of the agricultural and peripheral land, so as to understand what type of grape they could be. Luigi took care of this aspect in collaboration with other specialized technicians. Then we identified the suitable agricultural land, three fields of vineyards with wells and irrigation, some large rooms to be transformed into a cellar and as many for storing machinery and equipment, as well as a reception area for visitors and sales. After a few years of intense work and a limited exportation exclusively within the Italian borders, the desire to expand our horizons with an export to the USA has matured in us. Our "Sangue di Puglia" wine is a medium-sized red wine with good body and elegance, easier to taste and more versatile when paired with food.

Here in Italy our wine has achieved remarkable sales, especially during the holidays it has accompanied the dinners and lunches of many families with love and one of our wishes would be to bring a little of our love around the world.

CREATO DA :

**ANGELA DELLA MALVA
ANNA BONAVENTURA
LUIGI VALENTINO
ALFREDO MONTANARO**

San Giorgio Oil Mill

Our company produces a high quality extra virgin olive oil with the best varieties of native olives, in particular the Peranzana, in compliance with the most ancient methods of harvesting and production.

To ensure you get the highest quality olive oil, we adopt three continuous cycle production methods: one traditional with stone millstones and two with hammer crushers.

Born as a small family business in one of the most important regions for the production of extra virgin olive oil, the San Giorgio Oil Mill is one of the most representative of the Apulian territory. The passion for the production of quality oil, experience, professionalism, respect for traditional processing methods, make "San Giorgio" oil a valuable and appreciated product. It is our family that directly controls all stages of processing: from olive harvesting to transport inside the mill, to milling, up to storage and bottling. The best olives, chosen from the finest local varieties, are hand-picked according to the traditional stripping method, a technique that allows you to preserve the quality of the oil, avoiding bruising and trauma to the fruit and preserving the natural flavors unaltered.

The company was founded in 1996 from the love and passion that our family has always had for the cultivation and production of the finest varieties of native olives.

The high quality of our extra virgin olive oil derives from the experience acquired over the years and from the use of improved production techniques.

A product that meets the needs of consumers and has allowed the oil mill to establish itself within the national and international market.

The enthusiasm that the San Giorgio oil mill dedicates to spreading the local food and wine culture is also high, rediscovering ancient traditions, and aiming to bring the new generations closer to a fascinating world with a thousand nuances like that of oil.

Ernesto Alessandro Iafisco

Andrea Romano

Marco Spina

Francesco Pio Pasqua Cappucci

Salvatore Esposto

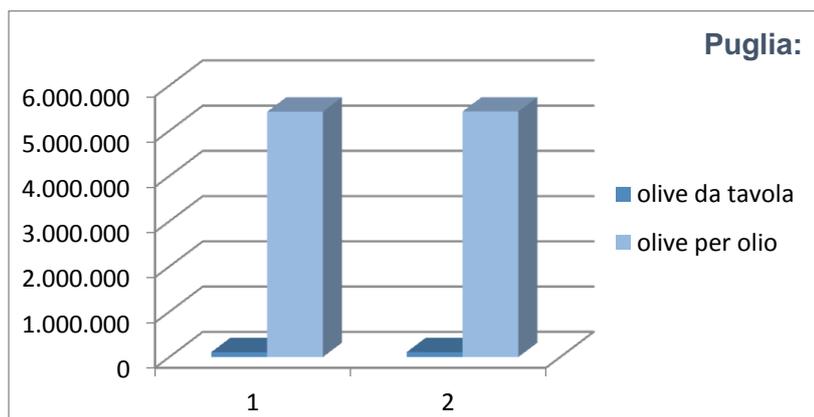
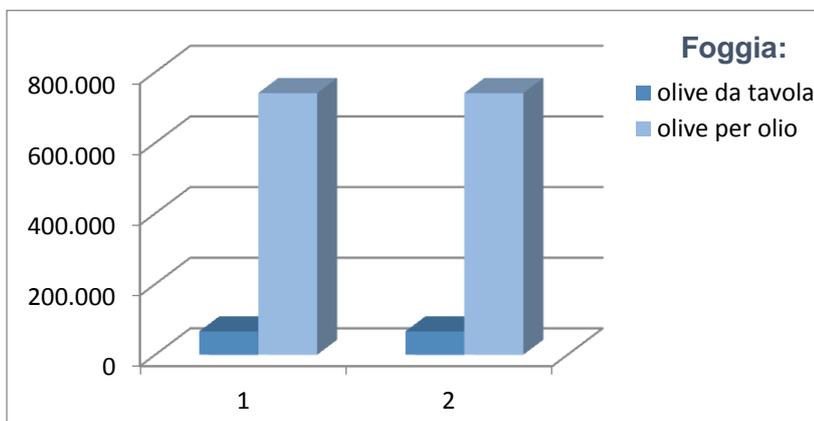
MATEMATICA

Territorio foggiano		
Periodo	2018	2019
Tipo dato	produzione raccolta quintali	produzione raccolta quintali
Tipo di coltivazione		
olive da tavola	66.500	66.500
olive per olio	741.000	741.000

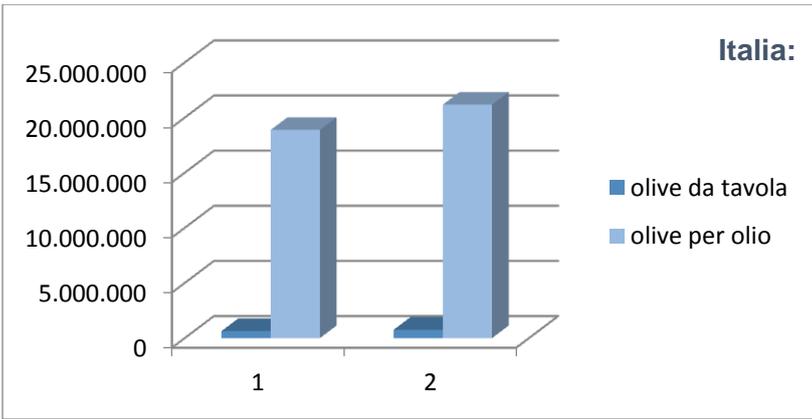
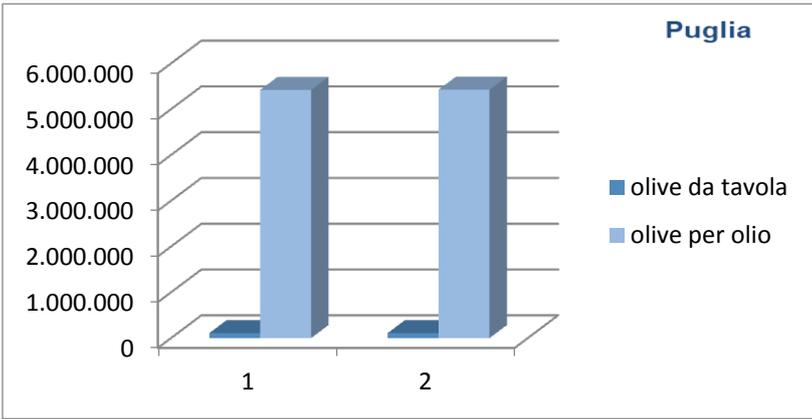
Territorio foggiano		
Periodo	2018	2019
Tipo dato	produzione raccolta quintali	produzione raccolta quintali
Tipo di coltivazione		
olive da tavola	107.505	108.590
olive per olio	5.421.000	5.426.000

Territorio italiano		
Periodo	2018	2019
Tipo dato	produzione raccolta quintali	produzione raccolta quintali
Tipo di coltivazione		
olive da tavola	644.935	759.748
olive per olio	18.890.480	21.181.301

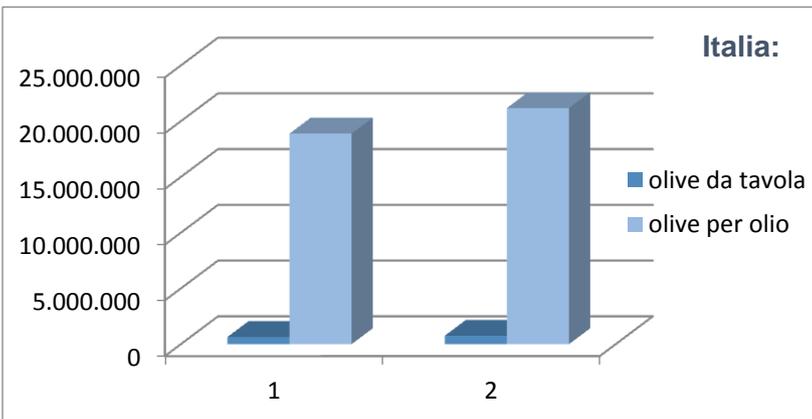
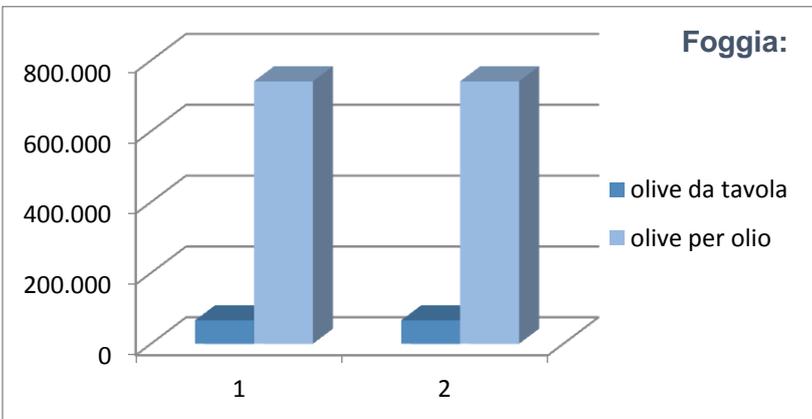
Confronto produzione tra Foggia e Puglia



Confronto produzione tra Puglia e Italia



Confronto produzione tra Foggia e Italia

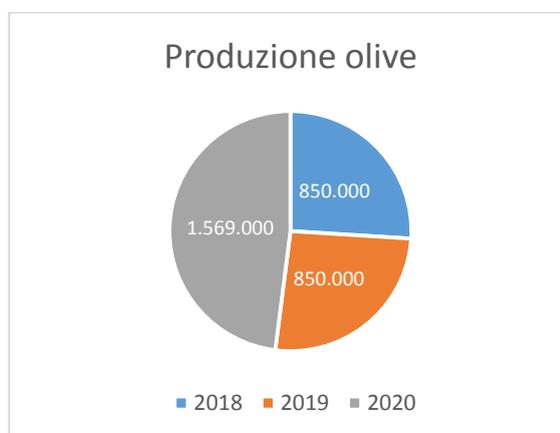


Produzione in Puglia



***In Puglia durante i tre anni c'è stata una produzione di uva e di olive abbastanza equa.**

Produzione di Foggia



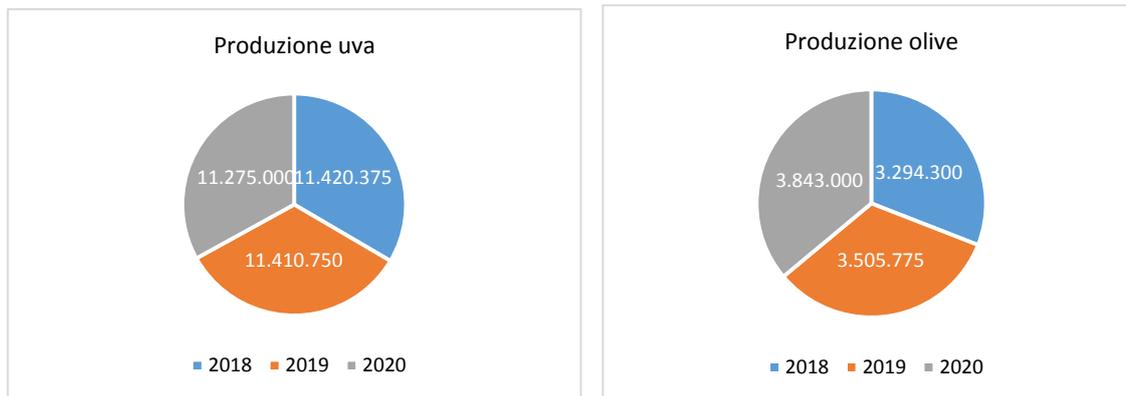
***A Foggia durante i tre anni c'è stata una produzione di uva equa, mentre la produzione di olive ha avuto un aumento notevole nel 2020.**

Produzione in Italia



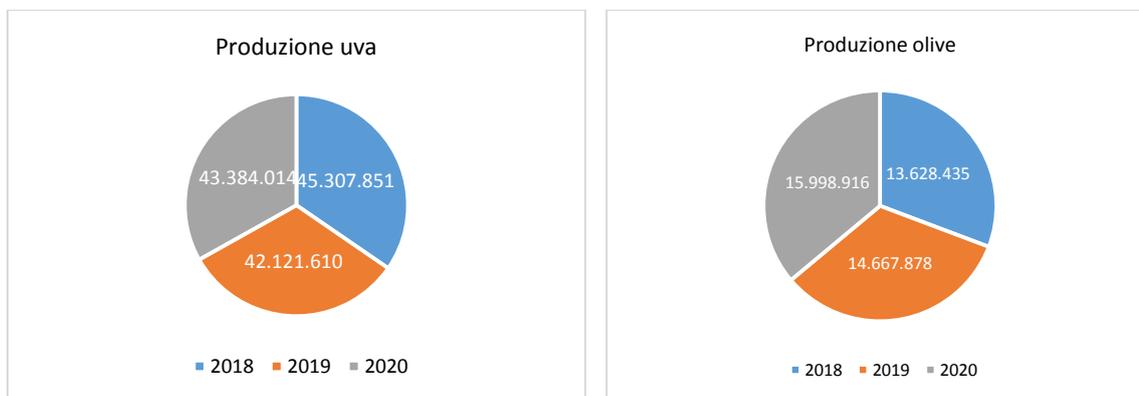
***In Italia durante i tre anni c'è stata una produzione di uva e olive equa.**

Produzione: Puglia e Foggia



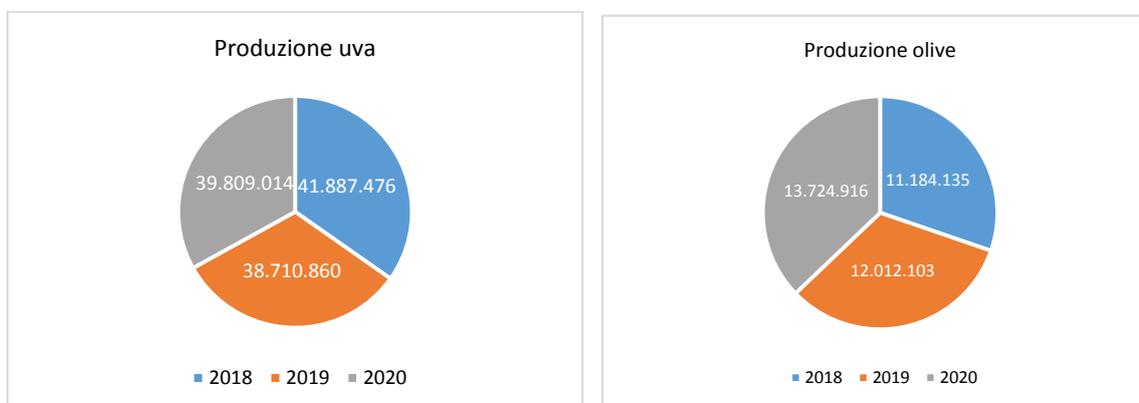
***La produzione di uva e olive a Foggia rappresenta il 34% della produzione di tutta la Puglia.**

Produzione: Puglia e Italia



***La produzione di uva e olive della Puglia rappresenta il 37% della produzione di tutta l'Italia.**

Produzione: Foggia e Italia

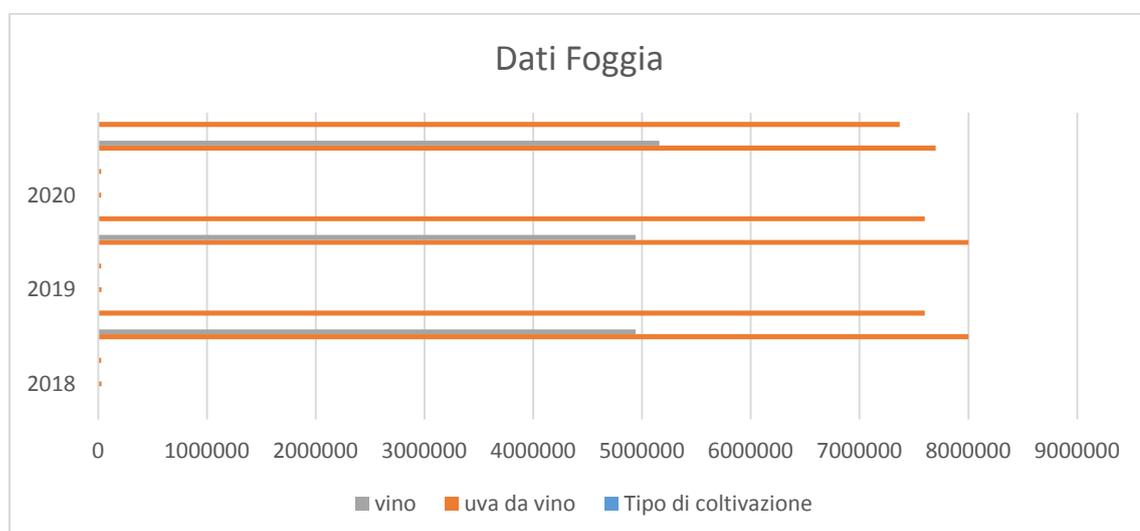
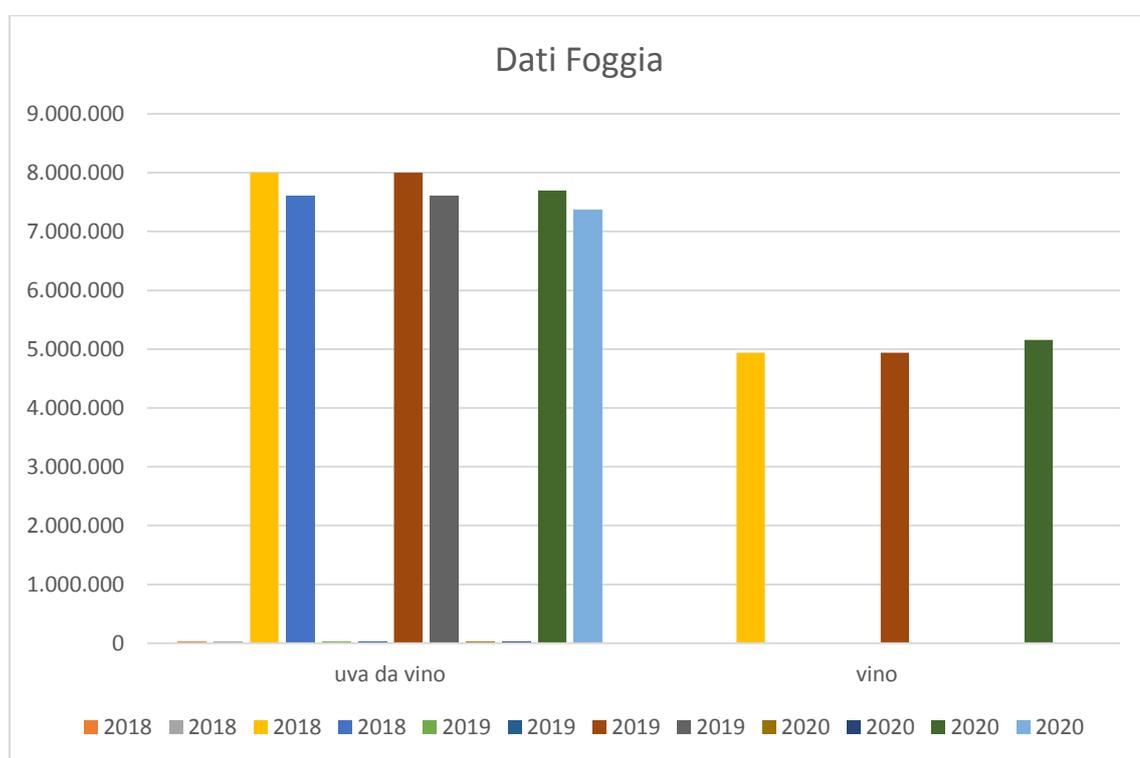


***La produzione di uva e di olive a Foggia rappresenta il 35% della produzione di tutta l'Italia.**

Gruppo: La Riccia, Manuardi, di Cesare, de Leo.

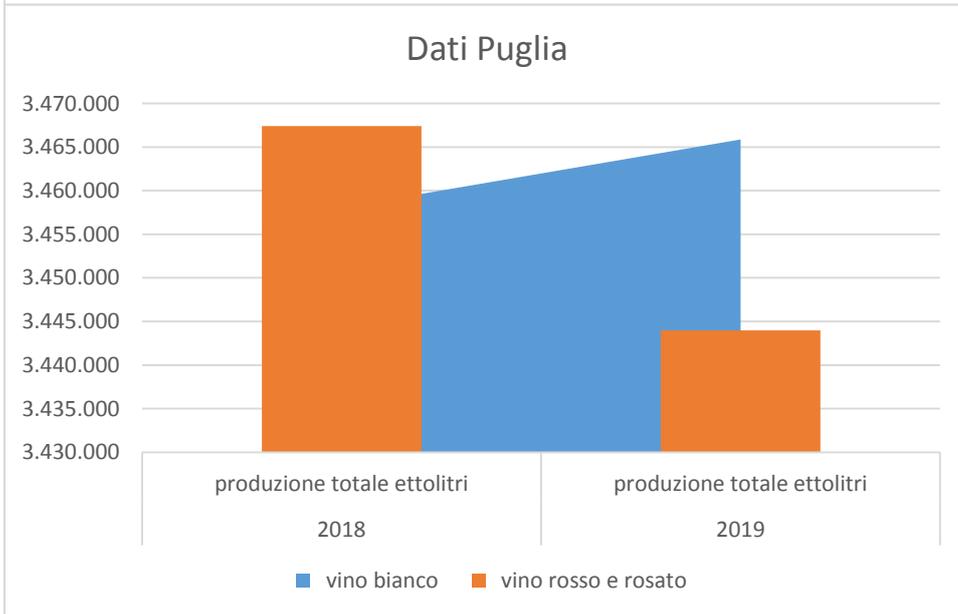
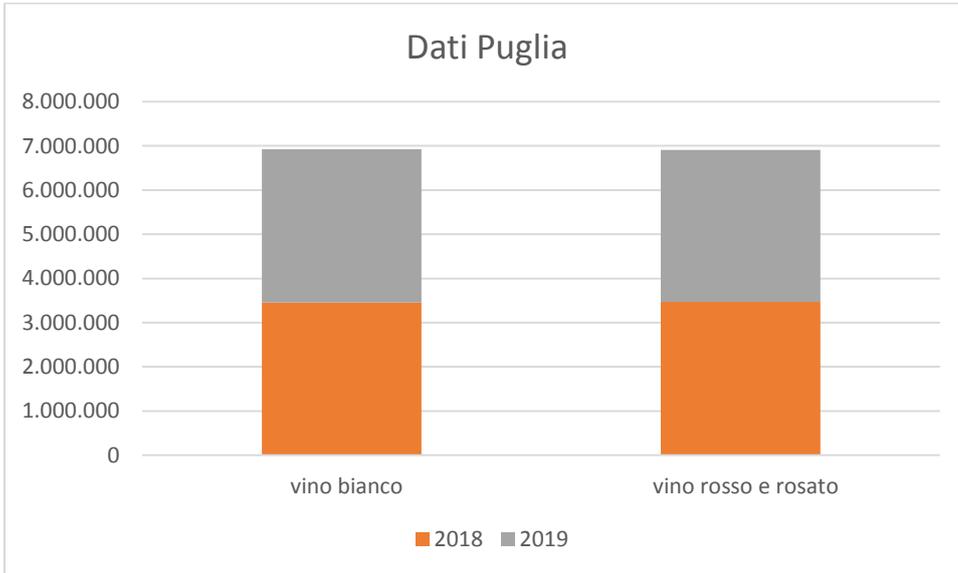
Territorio													
FOGGIA													
Selezione a periodo		2018				2019				2020			
Tipo dato	superficie totale ettari	superficie e in produzione ettari	produzione totale quintali	produzione raccolta quintali	superficie totale ettari	superficie e in produzione ettari	produzione totale quintali	produzione raccolta quintali	superficie totale ettari	superficie e in produzione ettari	produzione totale quintali	produzione raccolta quintali	
Tipo di coltivazione													
uva da vino	29.109	27.650	8.000.000	7.600.000	29.109	27.650	8.000.000	7.600.000	28.109	27.700	7.700.000	7.368.200	
vino	4.939.999	4.939.999	5.157.740	..	

COMMENTO: Secondo i dati degli ultimi dati (2018-2019-2020), nella provincia di Foggia la vendita dell'uva da vino è sempre più alta, anche se nel 2020 è un po' diminuita ma di poco. Ciò rende la provincia di Foggia un punto strategico nel settore vinicolo, a livello nazionale e internazionale. Inoltre l'aumento della vendita dell'uva porta all'aumento della vendita del vino stesso, che, soprattutto nel 2020, è aumentata nella Capitanata e si trova intorno ai cinque milioni.



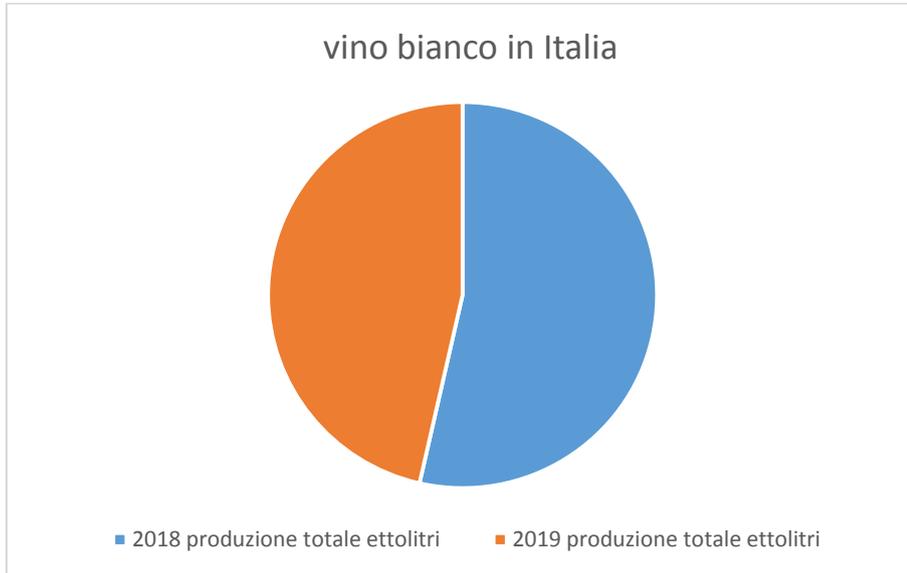
Territorio PUGLIA		
Seleziona periodo	2018	2019
Tipo dato	produzione totale ettolitri	produzione totale ettolitri
Tipo di coltivazione		
vino bianco	3.458.072	3.465.877
vino rosso e rosato	3.467.420	3.443.980

COMMENTO: In Puglia, secondo i dati degli ultimi anni, nel 2018 la vendita del vino rosso risulta leggermente più alta del vino bianco, ma nel 2019 è il vino bianco a prevalere leggermente sul vino rosso. Comunque la vendita di entrambi i tipi di vino risulta sempre alta nel territorio pugliese, intorno ai 3 milioni e mezzo, il che li rende competitivi a livello nazionale.



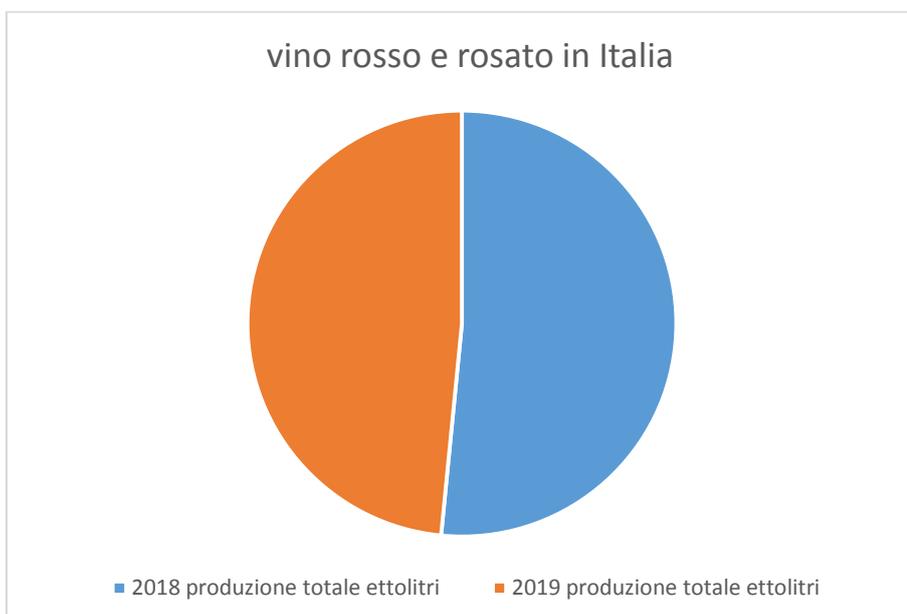
Territorio ITALIA		
Seleziona periodo	2018	2019
Tipo dato	produzione totale ettolitri	produzione totale ettolitri
Tipo di coltivazione		
vino bianco	9.900.481	8.586.637

COMMENTO: Secondo i dati, in Italia nel 2019 la vendita di vino bianco risulta diminuita di circa un milione rispetto al 2018.



Territorio ITALIA		
Seleziona periodo	2018	2019
Tipo dato	produzione totale ettolitri	produzione totale ettolitri
Tipo di coltivazione		
vino rosso e rosato	7.919.355	7.443.581

COMMENTO: Secondo i dati, in Italia nel 2019 la vendita di vino rosso risulta quasi sempre la stessa rispetto al 2018 (leggermente diminuita di mezzo milione).



FRANCESE

De: morenalariccia@gmail.com

À: itesfraccacreta@edu.it



Object: Cantine Teanum et son nouveau produit.

San Severo, le 1er Mars 2021

Madame, Monsieur,

Nous sommes la famille La Riccia, avec une immense passion pour le vin, qui a décidé de produire du vin à San Severo, au cœur de la Daunia.

Notre société, Cantina Teanum, est ravie de vous annoncer le lancement du nouveau produit Canticum Bianco, suite à l'étude de marché effectuée au mois de janvier.

Selon cette étude, le Canticum Bianco répond aux attentes du public et devrait nous permettre d'effectuer de réels profits.

Veillez trouver en annexe l'annonce qui paraît sur notre site et qui illustre les qualités du produit: vin blanc sec très aromatique, fruité avec une couleur jaune et des reflets verts avec des arômes complexes de fruits mûrs (pêche, fruits exotiques) et de fruits secs (amandes).

Pour ce nouveau produit, nous vous offrons jusqu'au 31 mars, une réduction de 20% sur notre prix courant.

Nous espérons que vous serez intéressés par ce produit et restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Cantine Teanum

Morena La Riccia responsable des relations extérieures

MOULIN À HUILE DE NISI

COOPERATIVE DE SAN SEVERO



Maria M. De Nisi

Via Togliatti, 8

San Severo (Fg) 71016

Lundi 14 février 2021

Bonjour,

La coopérative Oléicole de San Severo a été créée en 1928. En 1983, la coopérative installe une chaîne d'extraction en continu. En 1994, le séparateur est remplacé par un extracteur écologique dans le but d'éliminer les rejets. Aujourd'hui nous triturons les olives des professionnels mais aussi des particuliers avec une sélection rigoureuse des apports.

Nous avons lancé un nouveau type d'huile, il s'appelle " Dédié à ma mère". Cette huile d'olive, caractérisée par des arômes très subtils d'olives noires, de sous-bois, est obtenue après un stockage prolongé d'olives arrivées à pleine maturité. Grâce à une légère fermentation associée à une maîtrise des températures et le savoir-faire de notre maître moulinier retrouvez le fruité d'autrefois, le goût de l'olive noire confite des moulins à meule de nos ancêtres.

Nous vous offrons, pour cette période de lancement qui va jusqu'au 6 mars, une réduction de 20% sur notre prix courant.

Nous vous remercions d'avance de la confiance que vous voudrez accorder.

Cordiales salutations,

Maria M. De Nisi

RESPONSABLE DES RELATIONS EXTÉRIEURES

ECONOMIA AZIENDALE

I.F.S
CLASSE 4BA.F.M
A.S. 2020/21



L'IDEA IMPRENDITORIALE

- L'impresa offre il vantaggio di essere una delle pochissime in Puglia e forse l'unica della capitanata ad offrire questo servizio di vendita per corrispondenza, trasportando i prodotti nelle case dei consumatori. La business idea è pertanto quella di essere i primi a presentare questo servizio di vendita con prodotti di qualità, con il vantaggio di limitare i costi e i tempi di approvvigionamento per il cliente.
- I prodotti possono essere acquistati tramite internet, posta, e-mail, telefono oppure è possibile visitare il negozio e comprare direttamente.
- E' prevista la spedizione del materiale informativo (catalogo illustrato e prezzi) nel maggior numero di case in modo da far conoscere i prodotti e le migliori offerte a tutti coloro che possono essere interessati all'acquisto.

THE MISSION

- La missione di "STAPPANDO" può essere sintetizzata come segue: 'Portare nelle case dei consumatori prodotti di alta qualità a prezzi particolarmente 'vantaggiosi'.

LE CHIAVI DEL SUCCESSO

- Il successo dell'azienda "Stappando" si basa pertanto sui seguenti tratti caratteristici:
- Consegne rapide su tutto il territorio nazionale entro pochi giorni dall'ordine
- Vantaggi offerti ai clienti per la comodità di poter scegliere i prodotti a casa, ordinarli e riceverli a domicilio, con i prezzi bloccati come da catalogo.
- Offrire al cliente una garanzia di qualità firmata dalla nostra azienda e con possibilità di pagare dopo aver gustato i prodotti.

GLI OBIETTIVI

- Obiettivi di breve e medio termine (entro il terzo anno di attività)
- Raggiungere un fatturato di 50.000 euro nell'arco dei primi tre anni di attività.
- Conseguire e mantenere un margine di contribuzione superiore al 50%
- Obiettivi di medio e lungo termine:
- Ampliare la gamma dei prodotti per soddisfare le esigenze di tutti i consumatori.
- Ampliare la clientela sul territorio nazionale e estendere la presenza dell'azienda sul mercato europeo.

IL PROFILO ORGANIZZATIVO

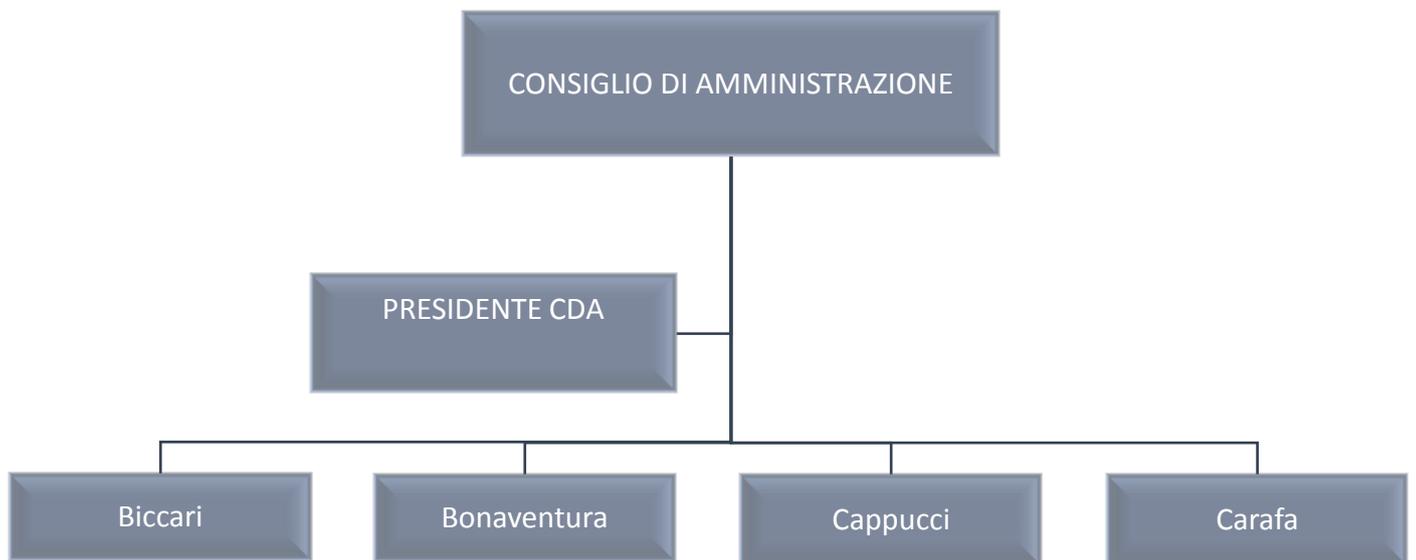
- La IFS “Stappando” sarà costituita in forma di S.r.l. .
- L'idea imprenditoriale nasce dal pensiero di tutti i soci dell'azienda, che vogliono creare un'azienda dinamica e fortemente innovativa dal punto di vista distributivo.
- La struttura organizzativa risulta come da prospetto allegato:

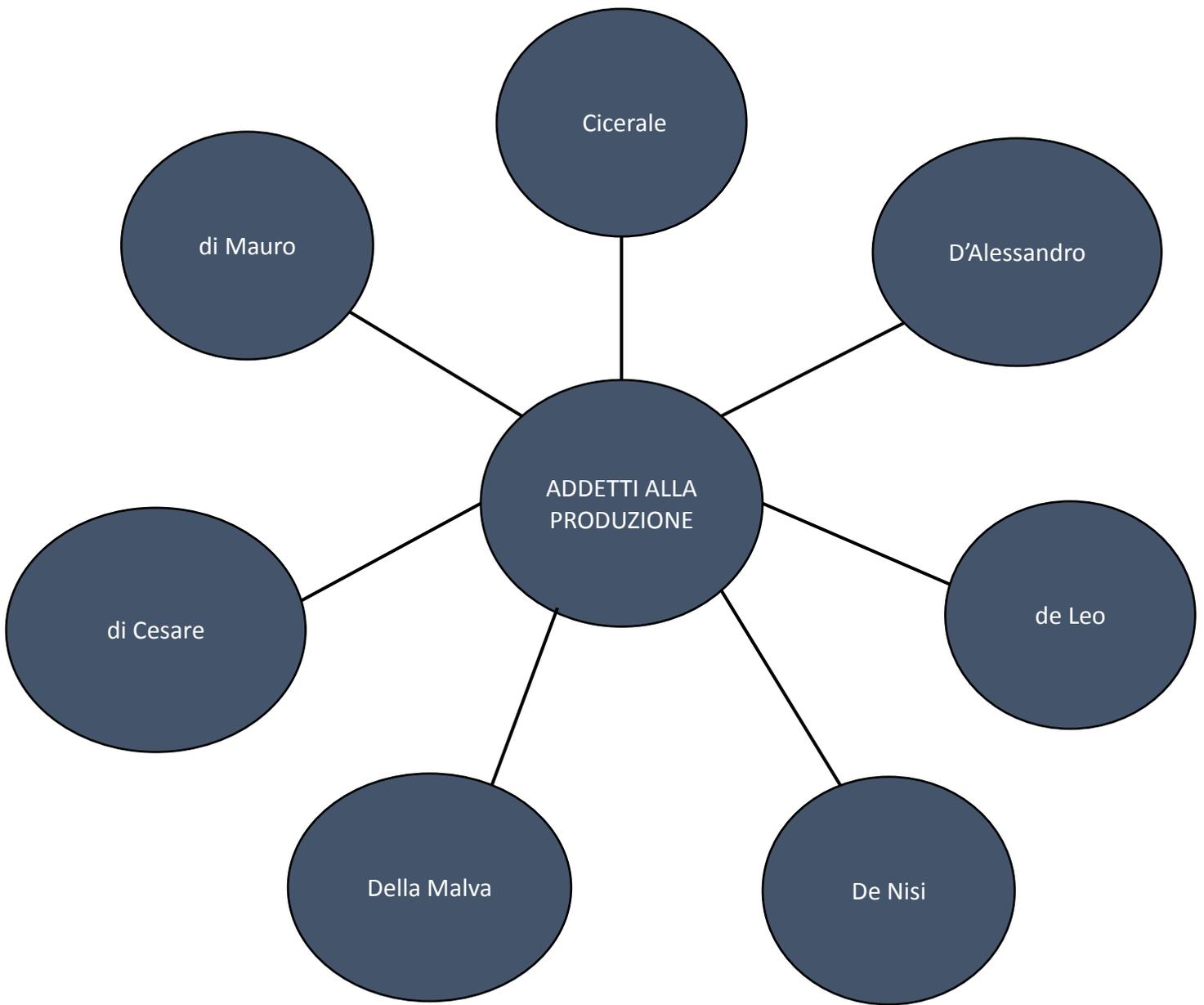
L'ANALISI DEL SETTORE

- L'industria di vini spumanti è molto competitiva nella regione Puglia dove la tradizione per la buona tavola accompagnata ad un buon vino è molto sentita.
- Molte sono le industrie che forniscono prodotti vinicoli, ma solo alcune si dedicano a questo settore derivante dall'antica tradizione enologica tipica del nostro territorio, che contraddistingue l'identità locale e le radici culturali di questo affascinante angolo di Puglia.
- “Stappando” ha intenzione di posizionarsi sul mercato in modo innovativo cioè con la vendita diretta dei prodotti a prezzi vantaggiosi e competitivi sul mercato. Sono già esistenti aziende con le stesse caratteristiche di vendita di Stappando, che però spera di affermare sempre di più la propria posizione nel settore.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

ORGANIGRAMMA STAPPANDO





MAGAZZINIERE

Esposito

RESPONSABILE COMMERCIALE

Fania

ADDETTO ALLA CONTABILITA' CLIENTI

Iafisco

PUBBLICHE RELAZIONI

La Penna

La Riccia

AIUTO PUBBLICHE RELAZIONI

Manuardi

I NOSTRI PRODOTTI

- I prodotti offerti dall'azienda Stappando sono evidenziati nel catalogo prodotti. Le categorie di prodotti e le loro caratteristiche sono specificate nelle pagine seguenti:

BRUT

È il prodotto più commercializzato della Casa, ed è stato anche il primo ad essere prodotto. Vede l'aggiunta della liquer d'expédition. Il [Brut](#) "STAPPANDO" è di uvaggio misto e si rivolge ad una larga fascia di consumatori.

Vitigni: [Bombino bianco](#) e [Pinot nero](#). **Zona di produzione:** San Severo.

Vigna: Contrada Monsignore – ettari 3 **Tipologia del terreno:** argilloso-calcareo, in leggero pendio.

Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 100 mt. slm.

Sistema di allevamento e densità di impianto: Spalliera – 3500 piante per ettaro.

Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: fine agosto pinot nero e seconda decade di settembre bombino bianco, con raccolta e selezione manuale delle uve.

Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 24 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.

Sboccatura (degorgement): a la glace manualmente, con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.

Colore: paglierino brillante e di perlage sottile

Profumo: bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane), seguiti da toni fruttati di mela, pesca e arancia.

Gusto: delicatamente secco ed armonico, con bocca fresca e di buon corpo e retrofatto di note tostate e panettone.

PAS DOSÉ

Il [Pas Dosé](#) è il prodotto più secco della gamma degli spumanti commercializzati. Non vede l'aggiunta della [liquer](#) a tutto pasto e agli appassionati di spumante classico.

Vitigni: [Bombino bianco](#) e [Pinot nero](#). **Zona d'expédition,** per cui il vino base si esprime in tutta la sua personalità. Il Pas Dosé si rivolge a persone che fanno uso di spumante **a di produzione:** San Severo.

Vigna: Contrada Monsignore e Contrada Baiocco – ettari 3+4

Tipologia del terreno: argilloso-calcareo, in leggero pendio. Esposizione e altimetria: Sud Sud-Ovest, 100 mt. slm. **Sistema di allevamento e densità di impianto:** Spalliera – 3500 piante per ettaro.

Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro, circa 3 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: fine agosto pinot nero e seconda decade di settembre bombino bianco, con raccolta e selezione manuale delle uve.

Affinamento e permanenza sui lieviti: ogni bottiglia riposa minimo 30 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.

Sboccatura (degorgement): a la glace manualmente, senza aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione.

Colore: paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza.

Profumo: elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria.

Gusto: secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.

DIRITTO

LE GRANDI IMPRESE NAZIONALI IN PUGLIA

Gruppo UDA: Cicerale Vincenzo, Viglione Esmeralda, La Penna Federica, D'Alessandro Carmen

La Puglia è una regione ricca di risorse agricole e detiene numerosi primati a livello nazionale. Nella regione, le forme di conduzione prevalenti delle aziende agricole risultano essere la “conduzione con solo manodopera familiare” e la “conduzione con manodopera familiare prevalente”. Insieme tali forme di conduzione rappresentano quasi il 90% delle aziende agricole presenti nell’intera regione pugliese. La quasi totalità delle aziende agricole nella regione Puglia è costituita in forma di “azienda agricola individuale”. La filiera agroalimentare regionale è articolata in comparti (olio, vino, latticini, ortofrutta, pane e prodotti da forno, ecc.) che presentano un numero limitato di grandi imprese locali, ma anche un numero limitato di impianti di grandi imprese nazionali. Infatti la presenza di alcune eccellenze produttive agricole e le caratteristiche uniche del territorio e del clima della Puglia, con inverni miti ed estati calde e secche, hanno attirato nel tempo importanti grandi imprese della filiera agroalimentare nazionali e internazionali:

1 In provincia di Foggia, territorio ricco di coltivazioni di grano, si insedia nel 1983 la multinazionale **Barilla**, grazie all’acquisizione del Pastificio di Foggia. Una seconda unità produttiva viene costruita nel 1998 per un totale di 9 linee produttive, tutte dedicate alla produzione di pasta, e una capacità di circa 230.000 tonnellate per anno (83 formati per un totale di 214 confezioni diverse tra pasta di semola lunga, bucata, corta, sfoglia, pastine). I suoi Brand sono: Barilla astuccio e cello, selezione oro chef, specialità. Il Totale dipendenti ha la media annua (esclusi gli stagionali) di 223.



Barilla ha investito negli ultimi 10 anni circa 70 mln€ per mantenere efficiente e all’avanguardia il sito di Foggia. Ed in particolare 16 mln€ come investimenti specifici per migliorare la qualità e la sicurezza dei prodotti, la sicurezza dei lavoratori è migliorare la riduzione dell’impatto ambientale. Lo stabilimento di Foggia, effettua circa 110.000 analisi all’anno per garantire la sicurezza dei prodotti e la loro conformità agli elevati standard definiti dall’azienda, delle quali circa 35.000 sulle materie prime, 61.000 sul prodotto finito e 14.000 sui materiali di imballaggio. È impegnato da anni per ridurre gli impatti ambientali ed ha ottenuto importanti risultati negli ultimi 10 anni: -17% riduzione CO2; - 11% riduzione consumi idrici. Lo stabilimento di Foggia ha le seguenti certificazioni:

ISO 14001 – Sistema di Gestione dell’Ambiente

OHSAS 18001 – Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro

FSSC 22000 – Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare

ISO 50001 - Sistema di Gestione delle Energie

Foggia è uno stabilimento estremamente moderno, tanto che è gemellato con il plant americano di Ames (Iowa) strutturato a immagine e somiglianza di quello pugliese. Ad oggi è il secondo pastificio italiano di gruppo per capacità produttiva, dopo quello della casa-madre di Pedrignano (Parma).

2 L'importante comparto biologico pugliese negli ultimi anni si è arricchito della presenza del **Gruppo Amadori** (fondato a Cesena nel 1969), attivo nell'allevamento e nella successiva lavorazione dei polli. L'azienda ha avviato all'inizio degli anni 2000 nella provincia di Foggia un grande allevamento di polli "Campese", una razza rustica che cresce all'aperto, con oltre 100 capannoni e circa 11 milioni di polli. I criteri per l'allevamento all'aperto del pollo Campese riguardano:

- le densità, fissate e controllate sia all'interno dei ricoveri che all'esterno delle strutture che devono essere dotate di finestre ad apertura verso l'esterno per permettere agli animali di uscire e razzolare all'aperto;
- gli ampi spazi coperti di vegetazione, a cui gli animali possono accedere liberamente per una maggiore attenzione al benessere animale;
- la garanzia di un tempo minimo di allevamento prima della macellazione;
- i mangimi somministrati, di composizione esclusivamente vegetale e no OGM.

Non solo, tutte le fasi di lavorazione del pollo Campese sono caratterizzate dall'esclusivo utilizzo di energia proveniente da fonti rinnovabili. Gli allevamenti rientrano nella filiera integrata del Gruppo Amadori che in Puglia può contare anche sulla presenza del mangimificio di Cerignola.



di



3 Più indietro nel tempo risale l'insediamento della **Bonomelli** (fondata nel 1908 a Milano ed oggi appartenente al Gruppo Montenegro), che nel 1939 localizzò nella provincia di Foggia, per la ricchezza del patrimonio di erbe spontanee, uno stabilimento di lavorazione delle materie prime, con forte specializzazione nella camomilla. La provincia di Foggia negli anni '30 era percorsa in lungo e in largo, in sotto il Gargano e ai limiti del mar Adriatico, dai "terrazzani", persone che raccoglievano erbe spontanee e le vendevano per ricavarne da vivere. Fu allora che Luigi Amedeo Bonomelli, fondatore della famosa società milanese, identificò in Foggia, per la ricchezza del patrimonio di erbe spontanee, la sede di un proprio stabilimento.

Fra quelle numerose erbe spiccava la diffusa presenza, da Monte Aquilone a Zapponeta, della camomilla, una specie rustica che si adatta molto bene a questi terreni poveri, aridi e tendenzialmente alcalini, diventandone una infestante. La Bonomelli, per garantirsi camomilla nelle quantità desiderate e della qualità più opportuna, ne avviò la produzione nel Foggiano attraverso contratti di coltivazione con agricoltori. Fu così che il responsabile dello stabilimento foggiano cercò agricoltori disposti a produrre per la Bonomelli nel rispetto rigoroso dei propri protocolli. Bonomelli, negli anni precedenti la Seconda Guerra Mondiale, aprì a Foggia anche un centro studi sperimentale per la coltivazione e l'essiccazione della camomilla; infatti il primo impianto italiano per l'essiccazione della camomilla fu costruito proprio a Foggia nel 1939; questa struttura fu la più avanzata nella selezione di semi, coltivazione, raccolta e essiccazione dei fiori.



4 Un ruolo chiave nel comparto di riferimento riveste il sito produttivo di Foggia della **Princes Industrie Alimentari** (gruppo Princes), il più grande stabilimento in Europa per la trasformazione del pomodoro, con una lavorazione annua di circa 300.000 tonnellate di pomodori freschi, in gran parte coltivati nella stessa provincia di Foggia, per una forza lavoro stabile di circa 500 addetti, a cui si aggiungono circa 1.000 addetti per le lavorazioni del periodo di punta compreso tra la fine di luglio e la fine di settembre. Il marchio "Napolina" di Princes S.r.l. totalizza un fatturato annuo di 127.607.615 euro, equivalente a sei volte quello della Cirio e dieci volte quello di Mutti. Dunque si tratta di un'azienda importante per il sud Italia e per il territorio della Campania. Princes riconosce l'eccellenza del territorio della Capitanata lavorando esclusivamente pomodoro pugliese coltivato da fornitori che hanno ottenuto le più alte certificazioni internazionali in tema di lavoro etico - "Global G.A.P. GRASP" o "SA8000". Questi standard garantiscono l'adozione delle migliori pratiche del settore agricolo e a livello sociale, in termini di salute, sicurezza e welfare, contratti, salari e libertà di rappresentanza per i lavoratori.



5 Spostandosi più a Sud, in provincia di Bari, nel comune di Gioia del Colle sorge lo stabilimento della **Granarolo** (appartenente all'omonimo gruppo internazionale Granarolo), operante in Puglia con il marchio "Perla" e "Latte Cerulli" di Teramo. Dal 2009, a seguito dell'assorbimento dello stabilimento della SAIL SpA (la cui operatività risale alla seconda metà degli anni '50), la Granarolo è attiva nella produzione di latte fresco, latte ESL (Extended Shelf-Life) e latte UHT (Ultra High Temperature), mentre è cessata la produzione nel settore della trasformazione casearia. Il Gruppo Granarolo è presente in Puglia da 20 anni ed è il maggiore operatore nel settore agroalimentare regionale: 250 soci allevatori che conferiscono il loro latte nello stabilimento d'avanguardia di Gioia del Colle; 300.000 litri di latte al giorno prodotti a Gioia del Colle a marchio Granarolo e Perla; 82 persone che lavorano tra lo stabilimento e la piattaforma logistica; 200 persone che costituiscono l'indotto, tra trasportatori di latte dalle stalle allo stabilimento e distributori. Il latte fresco Perla, il marchio pugliese dell'azienda più importante, garantisce tutta la bontà del latte fresco, raccogliendo ogni giorno il latte degli allevamenti del territorio pugliese, molisano e dauno. Conforme alle severe leggi italiane (L.169/89 e D.M.185/91), viene sottoposto ai rigorosi controlli previsti dalla nostra filiera produttiva. La denominazione legale è Latte Fresco Pastorizzato Alta Qualità Intero.



Imprese agricole attive in Puglia: i numeri

Nel 2017 le imprese attive nell'industria alimentare in Puglia sono 4.832 (-0,6% sul 2016 e +1,3% sul 2010), pari al 18,9% sul totale industria della regione, posizionandosi così al 4° posto in Italia. Un comparto in cui l'attenzione verso il consumatore è sempre più alta: da un lato aumentano gli interventi di controllo e monitoraggio dei roditori (+6%), che possono causare danni alle aziende e problemi di salute ai consumatori, dall'altro cala l'uso di prodotti chimici grazie a una normativa più stringente e all'uso di tecnologie "intelligenti". A livello regionale, nel 2017 il numero più alto di aziende dell'industria alimentare si registra nella provincia di Bari, con 1.946 imprese attive (-1,3% sul 2016). Seguono Lecce con 940 (+1,2%), Foggia con 902 (-0,3%), Taranto con 541 (-0,2%) e Brindisi con 503 (-2,3%).

Nel 2018, con 77.900 imprese agricole iscritte nel Registro delle imprese, di cui 72.129 a titolarità individuale, nel 2018, la Puglia è la seconda regione in Italia dopo la Sicilia (79.570). È quanto emerge da un rapporto del Centro studi di Confagricoltura.

La Regione col maggior numero di imprese agricole (agricoltura, selvicoltura, acquacoltura e pesca) iscritte come attive nel Registro delle Imprese è la Sicilia (79.570), seguita dalla Puglia (77.900) e dal Veneto (66.821). Ma per la gestione in forma di società di capitali, il primato è del Lazio (1.909), seguito della Campania (1.827) e dalla Puglia (1.746).

Nel 2020 aumentano ancora le imprese agricole in Puglia. Nell'ultimo trimestre sono cresciute di 392 unità: erano 76.585 e ora sono 76.977. Rappresentano il 23,5% del totale delle aziende pugliesi (327.133). Come riporta Cia Agricoltori Italiani della Puglia, è questo il quadro che emerge da uno studio condotto dall'Osservatorio economico di Davide Stasi sulle imprese con uno stato attivo: "L'agricoltura rappresenta quasi un quarto delle imprese complessivamente attive in Puglia, con 110mila addetti occupati con continuità e migliaia di lavoratrici e lavoratori impiegati stagionalmente, è la prima 'industria' a cielo aperto della Puglia".

Crescono anche gli addetti nelle imprese agricole. Ad oggi, in Puglia, sono 110.942, con una crescita in termini assoluto di 2.153 unità rispetto a 6 mesi fa. Bari e Bat, insieme, contano 37.956 addetti, Foggia ne registra 34.041, seguono le province di Taranto con 14.905, Lecce con 12.075 e Brindisi con 11.965. 7.304 le aziende che hanno sede nel territorio brindisino; 8.869 in provincia di Lecce; 10.433 in quella di Taranto. Per un totale, in tutta la Puglia di 76.977. Nell'ultimo trimestre, sono aumentate di 110 unità a Bari; 52 nella BAT; 19 a Brindisi; 64 a Foggia; 76 a Lecce e 70 a Taranto. Insomma, l'economia rallenta, ma il settore agroalimentare riesce a fronteggiare la recessione.

Antica Cantina



La Cantina Sociale San Severo Società Cooperativa, oggi conosciuta come "L'Antica Cantina", fonda la sua longevità e il suo successo su alcune pietre miliari che sono alla base della sua filosofia di vita e di azione sociale.

Fu nel 1933 che nacque "L'Antica Cantina" di San Severo a Nord della Puglia, nell'agro Dauno.

Il sogno di quei pochi agricoltori, tutt'oggi attuale, era quello di valorizzare le uve conferite dai soci organizzando una struttura efficiente ed efficace, capace di affrontare i mercati nazionali ed esteri con vini imbottigliati che potessero dare valore aggiunto ai vini prodotti ed offrire al consumatore la piacevolezza tipica dei nostri di San Severo.

La storia, l'impegno, i sacrifici dei suoi soci rendono la cantina un importante punto di riferimento per l'economia locale. Le strade da sempre percorse, sono essenzialmente: Cooperativismo e Innovazione nella tradizione.



Cooperativismo

- Fin dalla sua nascita la Cooperativa fonda la sua gestione sulla democrazia interna
- Valore e dignità di chi lavora i campi
- Fedeltà alle origini, al lavoro, alla terra e alla fatica dei soci
- Agricoltori parte attiva della conservazione del territorio e dei suoi frutti.



Innovazione nella tradizione

- innovare nella tradizione significa: nuovi assortimenti di vini, seguire se non anticipare i trend di mercato, rinnovare il packaging, nuovo brand come segno distintivo dei propri vini



- Restare fedeli a una tradizione antica nella produzione del vino, inserendo passo dopo passo degli elementi di innovazione in grado di farle vincere le difficili sfide del mercato

Oleificio Scioppo

Nata come piccola azienda a conduzione familiare, in una delle regioni più importanti per la produzione di olio extravergine d'oliva, l'Oleificio Scioppo è una delle realtà più rappresentative del territorio pugliese. La passione per la produzione di olio di qualità, l'esperienza, la professionalità, il rispetto per i tradizionali metodi di lavorazione, fanno dell'olio "Scioppo" un prodotto pregiato e apprezzato.



È proprio la famiglia Scioppo a controllare direttamente tutte le fasi di lavorazione: dalla raccolta delle olive al trasporto all'interno del frantoio, alla molitura, fino allo stoccaggio e imbottigliamento. Le migliori olive, scelte tra le più pregiate varietà nostrane,



vengono raccolte a mano secondo il tradizionale metodo della brucatura, tecnica che consente di preservare la qualità dell'olio, evitando ammaccature e traumi al frutto e conservando inalterati i sapori naturali.



L'Azienda Scioppo produce un olio extravergine dalla elevata qualità con le migliori varietà di olive autoctone, in particolare la Peranzana, nel rispetto delle più antiche metodologie di raccolta e produzione.

Per assicurarti un olio d'oliva di altissima qualità adotta tre metodi di produzione a ciclo continuo: uno tradizionale con macine in pietra e due con frangitori a martello.

GRUPPO: Romano, Iafisco, Spina, Cappucci, Esposto.

Prodotti DOP e DOC Pugliesi



E le relative esportazioni

Gruppo: di Mauro, De Nisi, Sirignese, Biccari, Carafa

Prodotti Dop

- DOP acronimo di Denominazione di origine Protetta è un riconoscimento che viene attribuito dall'Unione Europea a quegli alimenti agroalimentari che hanno determinate caratteristiche organolettiche e che dipendono dal territorio in cui sono stati prodotti.
- Affinché un prodotto sia DOP sia le fasi di produzione, trasformazione e eventuale stagionatura devono avvenire in una determinata area geografica.
- Le caratteristiche ambientali e i fattori umani consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.



Le 5 varietà Dop Pugliesi

- La nostra regione è la prima in Italia per produzione di olio e ben cinque varietà possono vantarsi del titolo DOP: l'olio extravergine d'oliva Collina di Brindisi, quello Dauno, il Terre d'Otranto, il Terre di Bari e il Terre Tarentine. Nell'area della Daunia, ovvero il Tavoliere della Puglia, inoltre, si coltiva una varietà di oliva da mensa che ha ottenuto il marchio DOP per la sua pezzatura e la buona qualità del frutto.



Prodotti DOC

- DOC acronimo di Denominazione di Origine Controllata viene utilizzato in enologia per designare un prodotto di qualità e rinomato le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e rispettano uno specifico disciplinare di produzione con decreto ministeriale Dal 2010 la classificazione DOC è stata ricompresa nella categoria comunitaria DOP, insieme alla dicitura DOCG, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Inoltre l'Italia è uno dei paesi che può vantare più prodotti DOC al suo attivo.

Prodotti pregiati della nostra città natale

- San Severo può vantare alcuni vini pregiati sotto il marchio DOC che rappresentano l'orgoglio della nostra città come ad esempio il Trebbiano Bianco, la Falanghina, Bombino Bianco e tanti altri.



Le esportazioni

- I prodotti di Puglia continuano ad essere apprezzati anche al di fuori della regione e dell'Italia. A confermarlo sono i dati della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi, che, in collaborazione con Coldiretti ha stilato la lista della classifica nazionale delle province che esportano più prodotti made in Italy.
- La provincia di Bari, grazie al suo miliardo di euro di export agroalimentare del 2018, si è posizionata all'11 esimo posto, rientrando nella top 20.
- Un ottimo dato è stato registrato da tutto il territorio del capoluogo di Puglia in base all'esportazione di olio: attestatosi al 15 esimo posto della classifica italiana grazie ai suoi 53 milioni di euro guadagnati nel 2018, dall'analisi è risultato che rispetto al 2017 si è verificato un aumento del 10,3%.
- La provincia di Brindisi, invece, che si è conquistata, con 39 milioni di euro nel 2018, il 19 esimo posto.

L'Olio in Puglia

- L'olio è il terzo prodotto pugliese più esportato – afferma il Direttore di Coldiretti Puglia, Angelo Corsetti. Trend in continua crescita per il vino che offre durante l'anno straordinarie opportunità di lavoro tra quanti sono impegnati direttamente in vigne, cantine e nella distribuzione commerciale, ma anche in attività connesse, di servizio e nell'indotto che si sono estese negli ambiti più diversi. Grande exploit della Puglia dei rossi, degli spumanti e dei vini rosati rappresentano il 40% della produzione nazionale con oltre 1 milione di bottiglie l'anno. L'olio extravergine di oliva pugliese è sotto continui attacchi da parte degli agropirati senza scrupoli che 'drogano' il mercato dell'olio extravergine di qualità, con un inevitabile danno a carico del territorio, delle imprese e dei consumatori. Più di due bottiglie su tre riempite in Italia contengono olio di oliva straniero, ma i consumatori non lo sanno. Gli ottimi risultati dell'attività di contrasto, confermano la necessità di tenere alta la guardia e di stringere le maglie ancora larghe della legislazione con la riforma dei reati in materia agroalimentare.



PRODOTTI TIPICI LOCALI A SAN SEVERO E IN PROVINCIA DI FOGGIA

SALUMI E CARNI

Nella provincia foggiana si può gustare la Muschiska: è una carne essiccata per circa 20 giorni, di pecora, di capra o di vitella.

Viene disossata, condita con sale, peperoncino, aglio e finocchio ed essiccata al sole per 15-20 giorni. La si può conservare per diverso tempo prima di consumarla al naturale o cotta. Altre tipicità è la salsiccia pugliese, un impasto carne suina di seconda scelta e grasso, conciato con sale, pepe nero in grani, semi di finocchio, insaccato nel budello naturale e messo ad affumicare per alcuni giorni, prima della stagionatura.



di

ORTAGGI E CONSERVE

Negli orti foggiani si trovano verdure tipiche di ogni stagione: gli asparagi e, i carciofi, le melanzane, i peperoni e le zucchine.



Importantissima è anche la produzione di olive verdi necessarie alla realizzazione dell'olio extravergine aromatizzato. Oltre alle verdure coltivate si raccolgono numerosi tipi di verdure selvatiche: i lampascioni detti anche pampasciuni o pampasciuli, cipolline selvatiche.

FORMAGGI E LATTE

Tra i principali formaggi foggiani possiamo trovare la burrata, un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa; il caciocavallo, formaggio stagionato a pasta filata e di forma tondeggiante, a "sacchetto."



FRUTTA

Tra le specialità preparate con la frutta si menziona la cotognata: frutti a forma di mela, dette meli cotogni, mentre quelle con i frutti più allungati sono dette peri cotogni. Ovviamente, trattandosi di specie ben definita, pur avendo il frutto a pomo che può assumere diverse forme, il cotogno è una pianta da frutto distinta da meli e peri.



VINI

Tra i tanti vini foggiani degni di nota sono: l'Aleatico di Puglia Doc, dal colore rosso granato più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all'arancione con l'invecchiamento; ha un aroma delicato che si fonde con il profumo che acquista con l'invecchiamento; ha un sapore moderatamente dolce, pieno e vellutato.

Il Cacc'e Mmitte di Lucera, dal colore rosso rubino più o meno carico; profumo intenso; sapore pieno ed armonico con retrogusto caratteristico. Infine i Daunia IGT, bianchi, rossi, rosati e passiti.



Gruppo: Della Malva, Bonaventura, Montanaro, Valentino.

RELIGIONE

LA RICCIA MORENA

CANONE 924

Al momento della consacrazione, secondo il dogma cattolico della Presenza reale, il vino si trasforma realmente in sangue. Questo fenomeno è detto più precisamente transustanziazione, ovvero trasformazione in un'altra sostanza, pur nella permanenza delle caratteristiche sensibili del vino originario come colore, aroma, gusto, quantità. Martin Lutero invece negò la transustanziazione affermando invece che la natura originaria del vino coesiste con quella del sangue di Cristo.

Al riguardo il diritto canonico afferma soltanto (Canone 924, paragrafo 3):

Il vino deve essere naturale, del frutto della vite e non alterato.

L'Istruzione "Redemptionis Sacramentum" specifica (capitolo III, paragrafo 50):

Il vino utilizzato nella celebrazione del santo sacrificio eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee. Nella stessa celebrazione della Messa va mescolata ad esso una modica quantità di acqua. Con la massima cura si badi che il vino destinato all'Eucaristia sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto. È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio: la Chiesa esige, infatti, certezza rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei sacramenti. Non si ammetta, poi, nessun pretesto a favore di altre bevande di qualsiasi genere, che non costituiscono materia valida.

IL VINO NELL'EUCARESTIA

Nell'Ultima cena, secondo l'interpretazione cattolica del racconto dei vangeli, Gesù distribuì ai suoi discepoli il pane e il vino come suo corpo e suo sangue, offerti come sacrificio per la salvezza degli uomini, incaricandoli di fare lo stesso in sua "memoria". La Chiesa cattolica, dunque, fin dalla sua origine, celebra l'atto sacramentale dell'eucaristia come uno degli impegni lasciati gli da Gesù stesso, suo Dio salvatore e fondatore. L'eucaristia è l'azione sacrificale durante la quale il sacerdote offre il pane e il vino a Dio, che, per opera dello Spirito Santo, diventano realmente il Corpo e il Sangue di Cristo, lo stesso Corpo e lo stesso Sangue offerti da Gesù stesso sulla croce. L'altare è la croce sul quale in ogni messa si avvera lo stesso e identico sacrificio (in questo caso incruento) della stessa vittima: l'Agnello pasquale, cioè Gesù. Con la distribuzione della comunione, in cui sono presenti il Corpo, il Sangue, l'Anima e la Divinità di Gesù, i fedeli entrano in comunione con Dio e pregustano i suoi beni, chiedono espiazione dei propri peccati, implorano la benedizione di Dio e chiedono il suffragio per le anime dei defunti. I cristiani protestanti, i quali non credono che la messa (o celebrazione eucaristica) sia il rendersi presente del sacrificio della croce, e non credono nella transustanziazione usano chiamarla semplicemente solo con il nome di "Santa Cena" o "Cena del Signore".

IL VINO PER GLI EBREI

Il vino ritualmente puro è definito "kosher". Il termine ebraico, che può essere tradotto con i termini italiani "adatto", "puro" o anche "perfetto", viene genericamente usato per definire il cibo, e non solo il vino, che è consentito mangiare secondo le regole alimentari ebraiche. Tutto ciò che non è kosher è taref (termine che originariamente si riferiva soltanto ad animali che erano stati dilaniati da una bestia da preda). Il termine kosher si trova nel libro di Esther ed è poi passato nella letteratura rabbinica per indicare sia il comportamento rituale che le persone, anche se il suo uso principale rimane oggi quello della classificazione dei cibi. Secondo gli ebrei mangiare cibo non kosher influenzerebbe gli atteggiamenti

tanto da finire per essere attratti dal male. Le prescrizioni alimentari, come accade anche per altre religioni, sono state spiegate come precauzioni mediche mascherate, o come mezzi per mettere alla prova l'obbedienza di Israele verso Dio o ancora come generanti santità e perfezione morale. Alcuni tipi di cibi, benché *kosher*, non possono essere mangiati da un ebreo se cucinati da un gentile.

Per quanto riguarda il **vino**, le regole che lo definiscono *kosher*, hanno lo scopo di garantire che non ci sia nessuna interferenza da parte dei gentili. Le norme vengono applicate con estrema minuziosità sotto il rigoroso controllo del rabbino. I gentili non possono nemmeno sfiorare un qualsiasi punto delle attrezzature di cantina (valvole, tubi, vasche, etc...) dove il vino passa o dovrà passare. Solo quando il vino è imbottigliato e sigillato allora i gentili possono avvicinarsi. Vino e succo d'uva ma anche altri prodotti come il *brandy* e l'aceto di vino devono portare il **sigillo di un rabbino**. Esso è *kosher* solo se la sua produzione viene effettuata da un ebreo osservante. La **produzione di vino kosher** richiede un notevole dispendio di tempo e denaro, poiché richiede la scrupolosa kasherizzazione dell'attrezzatura precedentemente impiegata per la produzione di vino non *kosher* e la presenza di un'intera *équipe* di personale osservante debitamente addestrato.

Come spesso accade, ingredienti non *kosher* possono infiltrarsi nella produzione di vini *kosher* (additivi, chiarificanti, etc...), per questo è di fondamentale importanza un controllo rabbinico molto accurato. La profanazione che può derivare da un contatto fisico prodotto da un gentile, riguarda il fare di quel vino una libagione cioè dedicarlo a un idolo, foss'anche solo con il pensiero. Il fatto che queste regole così scrupolose esistano ancora, ne conferma la vera ragione delle stesse di esistere e cioè che i gentili vanno tenuti a debita distanza se si vuole mantenere integro l'ebraismo.

Per le cerimonie liturgico-religiose viene quindi ancora oggi usato soltanto vino *kosher* secondo la prassi ortodossa e conservatrice. In ogni caso l'**uso smoderato di vino**, anche *kosher*, viene severamente condannato. Secondo le antiche scritture (Lev. 10) un sacerdote può essere punito dal cielo con la pena di morte se adempie alle funzioni sacerdotali in stato di ebbrezza. Se un giudice ha fatto uso di sostanze alcoliche non gli è permesso di sedere in giudizio per una causa. Non si deve pregare se si è ubriachi, e se lo si fa è come se si adorassero degli idoli. Ma i patti di affari stretti da un ubriaco sono considerati validi e una persona è persino considerata responsabile dei peccati commessi in stato di ubriachezza. Il termine "ubriachezza" in senso simbolico si incontra in diversi scritti, per indicare svagatezza e rovina mondana dell'anima, specialmente nella **cabala**.

In ogni atto di culto la presenza del vino è per gli ebrei simbolo di gioia mentre ne è respinta l'ebbrezza tipicamente dionisiaca. Tuttavia durante la **festa del Purim** (festa minore che celebra la storia di Esther) gli ebrei sono tenuti a bere e a ubriacarsi fino a che non sono più in grado di distinguere il "buono" dal "cattivo". Un'altra eccezione è rappresentata dal **movimento chassidico** i cui appartenenti fanno uso di alcol per rendere più intense le pratiche religiose.

IL VINO PER I MUSULMANI

Dai musulmani il vino è considerato come qualcosa da evitare assolutamente. In generale tutte le bevande alcoliche sono tabù perchè portano uno stato di ebbrezza che allontana il fedele dal suo continuo rapporto con Allah. Nel Corano è scritto che il fedele deve pregare cinque volte al giorno e a ore ben precise. Il vino, bevanda impura, rende l'uomo impuro, oltre che distarlo dagli obblighi della preghiera e rende il fedele non più in grado di andare un giorno alla presenza di Dio.

Prima dell'Islam l'abitudine di bere era piuttosto diffusa tra gli Arabi.

L'Islam definisce il bere un peccato, descrivendo la corruzione individuale e sociale che ne risulta:

“Ti chiedono del vino e del gioco d’azzardo. Di: ” In entrambi c’è un grande peccato e qualche vantaggio per gli uomini, ma in entrambi il peccato è maggiore dei benefici” (Corano, 2:219)

La legge islamica vieta rigorosamente le bevande alcoliche che impediscono il normale funzionamento delle facoltà razionanti e che possono avere effetti dannosi sulla propria salute e su quella altrui.

“O voi che credete, in verità, il vino, il gioco d’azzardo, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono immonde opere di Satana. Evitatele affinché possiate prosperare. In verità, Satana vuole diffondere tra voi, mediante il vino ed il gioco d’azzardo, inimicizia e odio, per allontanarvi dal Richiamo di Dio e dagli uffici divini. E allora, voi vi asterrete?” (Corano, 5:90-91)

I brani visti sopra si riferiscono al vino terreno; nel Corano, però, si fa riferimento anche ad un vino “paradisiaco”:

“[Ecco] la descrizione del Giardino che è stata promessa ai timorati [di Allah]: ci saranno ruscelli di un’acqua che mai sarà malsana e ruscelli di latte dal gusto inalterabile e ruscelli di un vino delizioso a bersi, e ruscelli di miele purificato. E ci saranno, per loro, ogni sorta di frutta e il perdono del loro Signore.” (Corano, 47:15)

Il Vino nella Eucaristia

Cicerale Vincenzo Pio 4 B AFM



Il vino è una bevanda che viene utilizzata nella celebrazione eucaristica, sacramento istituito da Gesù durante l'Ultima Cena, alla vigilia della sua passione e morte. Al momento della consacrazione eucaristica, secondo il dogma cattolico della Presenza Reale (principio affermatore che - nella celebrazione dell'eucaristia - il pane e il vino sui quali viene pronunciata la preghiera eucaristica diventano il corpo e il sangue di Gesù Cristo crocifisso e risorto, quindi realmente presente nel sacramento celebrato) il vino si trasforma realmente in sangue. Questo fenomeno è detto più precisamente transustanziazione, ovvero trasformazione in un'altra sostanza, pur nella permanenza delle caratteristiche sensibili del vino originario come colore, aroma, gusto, quantità.

Il canone 924 paragrafo 3 del Codice di Diritto Canonico dispone che per le celebrazioni liturgiche, "Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum" ossia il vino deve essere naturale, del frutto della vite e non alterato. Il "naturale" è riferito al processo produttivo del vino: non commisto a sostanze estranee. L'Istruzione "Redemptionis Sacramentum" specifica (capitolo III, paragrafo 50): *Nella stessa celebrazione della Messa va mescolata ad esso una modica quantità di acqua. Con la massima cura si badi che il vino destinato all'Eucaristia sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto. È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio* (Infatti il vino da Messa viene acquistato solo da produttori riconosciuti e certificati dal Vaticano). *La Chiesa esige, infatti, certezza e rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei sacramenti. Non si ammetta, poi, nessun pretesto a favore di altre bevande di qualsiasi genere, che non costituiscono materia valida.*

Il celebrante dell'eucaristia, che è ministro di Gesù e della Chiesa, parla ed opera "in persona Christi" (come se fosse Cristo) e deve avere l'intenzione di fare ciò che fa la Chiesa, pena l'invalidità stessa della celebrazione".

Nella tradizione cristiana il vino è una bevanda, elemento rappresentante la gioia di vivere. Lo stesso Gesù non disdegna di berlo, ma diventa simbolo del sangue di Cristo nell'ultima cena e si presume fosse di tipo rosso, per la somiglianza al sangue "versato per noi e per tutti, in remissione dei peccati".

Nella religione ebraica il vino è simbolo di vita e immortalità e ha un forte significato simbolico, ed è un elemento importante della liturgia religiosa. Il vino, preferibilmente rosso, assume particolare rilevanza per la celebrazione del sabato ebraico (Shabbat). La santificazione del Sabato trova il suo fondamento in un preciso comandamento del Pentateuco, i cinque libri che costituiscono la Torà, l'insegnamento per

eccellenza, la cui composizione viene attribuita direttamente a Mosè. Il "Kiddush" è il nome con il quale si indica la benedizione e la speciale preghiera con cui la sera del Venerdì ci si prepara al successivo giorno di riposo. Nel rito sacro di santificazione del Sabato avviene la "beracah" (= benedizione) sul vino: il vino usato dovrebbe essere rosso e di alta qualità e con esso si deve riempire fino all'orlo un bicchiere (di solito, un apposito, elegante calice istoriato con caratteri ebraici).

Il vino viene citato anche nella religione Islamica. Prima dell'Islam l'abitudine di bere era piuttosto diffusa tra gli Arabi. L'Islam definisce il bere un peccato, descrivendo la corruzione individuale e sociale che ne risulta: *"Ti chiedono del vino e del gioco d'azzardo. Di: " In entrambi c'è un grande peccato e qualche vantaggio per gli uomini, ma in entrambi il peccato è maggiore dei benefici" (Corano, 2:219)*. La legge islamica vieta rigorosamente le bevande alcoliche che impediscono il normale funzionamento delle facoltà razionanti e che possono avere effetti dannosi sulla propria salute e su quella altrui. *"O voi che credete, in verità, il vino, il gioco d'azzardo, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono immonde opere di Satana. Evitatele affinché possiate prosperare. In verità, Satana vuole diffondere tra voi, mediante il vino ed il gioco d'azzardo, inimicizia e odio, per allontanarvi dal Richiamo di Dio e dagli uffici divini. E allora, voi vi asterrete?" (Corano, 5:90-91)*. I brani visti sopra si riferiscono al vino terreno; nel Corano, però, si fa riferimento anche ad un vino "paradisiaco", simbolo della vita piena: *"[Ecco] la descrizione del Giardino che è stata promessa ai timorati [di Allah]: ci saranno ruscelli di un'acqua che mai sarà malsana e ruscelli di latte dal gusto inalterabile e ruscelli di un vino delizioso a bersi, e ruscelli di miele purificato. E ci saranno, per loro, ogni sorta di frutta e il perdono del loro Signore." (Corano, 47:15)*

USO E SIMBOLOGIA DEL VINO NELLE CELEBRAZIONI EUCARISTICHE

CANONE 924

Il canone 924 del Codice di diritto canonico dispone che per le celebrazioni liturgiche, "§ 3. Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum." ossia proveniente dalla vite e non sofisticato. In pratica, l'uva deve essere integra e non vi deve essere nessuna aggiunta al vino. Una genuinità che viene garantita da disposizioni che impongono ai sacerdoti di procurarsi il vino da conventi o altre istituzioni religiose oppure da viticoltori e commercianti autorizzati dal Vescovo. "Il celebrante che è ministro di Gesù e della Chiesa, parla ed opera "in persona Christi" e deve avere l'intenzione di fare ciò che fa la Chiesa, pena l'invalidità stessa della celebrazione". Il vino utilizzato nella celebrazione del santo sacrificio eucaristico deve essere naturale, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee. Nella stessa celebrazione della Messa va mescolata ad esso una modica quantità di acqua. Con la massima cura si badi che il vino destinato all'Eucaristia sia conservato in perfetto stato e non diventi aceto. È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio: la Chiesa esige, infatti, certezza rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei sacramenti. Non si ammetta, poi, nessun pretesto a favore di altre bevande di qualsiasi genere, che non costituiscono materia valida.

IL SIGNIFICATO DEL VINO NELLA TRADIZIONE CRISTIANA

Al momento della consacrazione, secondo il dogma cattolico della Presenza reale, il vino si trasforma realmente in sangue. Questo fenomeno è detto più precisamente transustanziazione, ovvero trasformazione in un'altra sostanza, pur nella permanenza delle caratteristiche sensibili del vino originario come colore, aroma, gusto, quantità. Martin Lutero invece negò la transustanziazione affermando invece che la natura originaria del vino coesiste con quella del sangue di Cristo.



IL SIGNIFICATO DEL VINO NELLA TRADIZIONE EBRAICA

Nella religione ebraica il vino ha un forte significato simbolico ed è elemento importante della liturgia religiosa. Il vino, preferibilmente rosso, assume particolare rilevanza per la celebrazione del sabato ebraico (Shabbat). La santificazione del Sabato trova il suo fondamento in un preciso comandamento del Pentateuco, i cinque libri che costituiscono la Torà, l'insegnamento per eccellenza, la cui composizione viene attribuita direttamente a Mosè. Il "Kiddush" è il nome con il quale si indica la benedizione e la speciale preghiera con cui la sera del Venerdì ci si prepara al successivo giorno di riposo. Nel rito sacro di santificazione del Sabato avviene la "beracah" (= benedizione) sul vino: il vino usato dovrebbe essere rosso e di alta qualità e con esso si deve riempire fino all'orlo un bicchiere (di solito, un apposito, elegante calice istoriato con caratteri ebraici).

Il vino viene inoltre usato nelle cerimonie più importanti come matrimoni, raggiungimento della maggiore età religiosa (Bar Mitzvah), la Pasqua (Pessah), durante la quale si devono bere 4 bicchieri di vino; in occasione della festa del Paurim, gli Ebrei sono addirittura incitati ad una leggera ubriachezza. Il vino usato nelle cerimonie è spesso mescolato con acqua, miele e altri aromi. Il vino usato deve essere rigorosamente Kasher (cioè adeguato, corrispondente alle norme di vita ebraica come stabilite dalla tradizione); deve essere pertanto ottenuto mediante lavorazioni eseguite solo da Ebrei praticanti. Si possono distinguere tre livelli di classificazione dei vini Kasher: - Vini solamente Kasher che possono essere impiegati nel consumo quotidiano e al di fuori del Sabbat; - Vini Kasher per Pessah, utilizzati per la festa di Pasqua; - Vini per YahMevushal sono infine quelli pastorizzati. Anche la coltivazione della vite avviene secondo le regole della Kashrout (le regole alimentari ebraiche) -durante i primi tre anni dall'impianto è proibito raccogliere i grappoli: -ogni sette anni la vite deve essere lasciata a riposo; - è proibito far crescere arbusti tra i filari; - il vino deve essere lavorato unicamente da Ebrei praticanti; - gli stessi prodotti utilizzati per la vinificazione devono essere Kasher.



IL SIGNIFICATO DEL VINO NELLA TRADIZIONE ISLAMICA

Il vino dell'Islam l'abitudine di bere era piuttosto diffusa tra gli Arabi. L'Islam definisce il bere un peccato, descrivendo la corruzione individuale e sociale che ne risulta: "Ti chiedono del vino e del gioco d'azzardo. Dì: " In entrambi c'è un grande peccato e qualche vantaggio per gli uomini, ma in entrambi il peccato è maggiore dei benefici" (Corano, 2:219). La legge islamica vieta rigorosamente le bevande alcoliche che impediscono il normale funzionamento delle facoltà razionanti e che possono avere effetti dannosi sulla propria salute e su quella altrui. "O voi che credete, in verità, il vino, il gioco d'azzardo, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono immonde opere di Satana. Evitatele affinché possiate prosperare. In verità, Satana vuole diffondere tra voi, mediante il vino ed il gioco d'azzardo, inimicizia e odio, per allontanarvi dal Richiamo di Dio e dagli uffici divini. E allora, voi vi asterrete?" (Corano, 5:90-91). I brani visti sopra si riferiscono al vino terreno; nel Corano, però, si fa riferimento anche ad un vino "paradisiaco".

-La Penna Federica

IL VINO NELLA CELEBRAZIONE EUCARISTICA

L'eucarestia

Nella fede cristiana l'eucarestia è il sacramento centrale della celebrazione. Secondo la liturgia cattolica questo sacramento è stato istituito dallo stesso Gesù durante la cosiddetta ultima cena con i suoi dodici apostoli dopo la quale venne tradito e visse la sua passione morte e resurrezione.

L'eucarestia è lo stesso Gesù Cristo presente come corpo, sangue e divinità in quello che esteriormente mantiene le caratteristiche del pane e del vino. Questo miracolo è chiamato della transustanziazione cioè cambiamento del pane e del vino "oltre la sostanza". Sono simboli molto profondi, legati al sacrificio e la celebrazione liturgica della messa ripropone il rito svolto da Gesù durante l'ultima cena con l'offerta del pane e del vino, la loro consacrazione e l'annuncio della Pasqua, cioè della resurrezione.

Il pane e il vino

Dopo aver visto il significato dell'eucarestia è più facile comprendere anche come mai il pane e il vino sono simboli tanto legati alla comunione.

Il pane e il vino rappresentano l'alimento base della maggior parte delle culture del mondo. Sono i primi cibi coltivati dall'umanità, coltivare e mietere il grano oppure curare le viti sono attività umane antiche. Offrendo il pane a Dio lo si ringrazia per ciò che può nutrire l'uomo. Allo stesso modo il vino con il suo colore rosso richiama il sangue e quindi l'idea di sacrificio: quello compiuto da Gesù per salvare l'umanità.

Canone 924

Il canone 924 del codice del diritto canonico dispone che per le celebrazioni liturgiche "vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum" ossia proveniente dalla vite e non sofisticato.

Il vino quindi utilizzato nelle celebrazioni deve essere naturale del frutto della vite, genuino, non alterato né commisto ad altre sostanze estranee.

Simbologia del vino per le varie religioni

Il vino non è solo una bevanda che spegne la sete, è anche la bevanda della gioia della vita e della festa. Per le 3 grandi religioni monoteiste di oggi: il Cristianesimo, l'Ebraismo e l'Islamismo non concordano sul significato del vino. Per le prime due è di fondamentale importanza per l'ultima è un tabù da evitare.

Nell'antico testamento il vino era considerato la il simbolo di tutti i doni provenienti da Dio che sa donare gioia consolazione e sa curare la sofferenza dell'uomo.

Nel cristianesimo il vino assume un ruolo importante nel rito sacro della messa, qui il vino è paragonabile al sangue di Cristo inoltre per i cristiani è simbolo di salvezza.

Per l'islam il vino è una bevanda da evitare perché come l'alcool da uno stato di ebbrezza che allontana il fedele da Dio.