

L'Enogastronomia come carta d'Identità e di Innovazione: l'Idea di Felicità

(Proposta e linee guida alla stesura)

Analisi del Patrimonio Italiano e Garganico, Tendenze e Proposte Progettuali per la Didattica e l'Editoria.

Il Libro sulle tradizioni enogastronomiche del Gargano, nasce dalla proposta dall'atto di indirizzo del Dirigente Scolastico Luigi Talienti dell' IPEOA "M. Lecce" di San Giovanni Rotondo (Foggia), il documento che definisce le linee guida e le priorità per le attività della scuola e per la stesura del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) a.s. 2025-2028. L'idea del libro viene alla luce al fine di favorire le competenze trasversali delle studentesse e degli studenti e si propone a supporto di docenti e discenti ed è divulgativo delle buone pratiche culinarie a livello nazionale. A tal fine, si definisce un sistema coordinato per la progettazione e la promozione della conoscenza delle arti (visive, performative e letteratura) e della loro pratica quale requisito fondamentale del percorso di istruzione e formazione, presso codesta Istituzione Scolastica, delle studentesse e degli studenti, valorizzando le differenti attitudini e la creatività di ciascuno, anche nel riconoscimento dei talenti attraverso la didattica orientativa, in accordo con il quadro di riferimento della legislazione scolastica vigente.

Introduzione: Il Cibo come Linguaggio del Territorio

1.1. Obiettivo e Contesto del Rapporto

L'enogastronomia italiana non rappresenta un mero settore economico, ma un pilastro fondamentale dell'identità culturale e sociale del Paese. Il cibo e il vino si configurano come un linguaggio universale che narra la storia, la geografia e le tradizioni di ogni regione, ognuna con la sua storia che ne caratterizza la peculiarità. Questo libro si prefigge l'obiettivo di esplorare in modo esaustivo il legame indissolubile tra il patrimonio enogastronomico e l'identità regionale, focalizzando l'analisi su un caso di studio esemplare: il Gargano.

L'enogastronomia, infatti, non è solo una forma di espressione culturale, ma anche un potente motore economico, come testimonia il suo impatto significativo sul Prodotto Interno Lordo (PIL) italiano, che ha superato i 40 miliardi di euro nel 2023. Il documento funge da base analitica e strategica per un progetto culturale e didattico complesso, il cui scopo finale è la valorizzazione del patrimonio garganico attraverso la stesura di un'opera editoriale e l'implementazione di un percorso educativo innovativo. L'analisi approfondita dimostra che il cibo sia "territorio, radici, comunità, socialità e identità: parole chiave della felicità".

1.2. Struttura del Documento

Il documento è strutturato in tre sezioni principali per garantire un approccio metodologico rigoroso e una trattazione completa. La Parte I offre un'analisi macro del contesto enogastronomico italiano, esplorandone il ruolo economico e le dinamiche evolutive contemporanee. La Parte II si addentra nell'analisi specifica del patrimonio del Gargano, delineando il suo profondo legame con il territorio, la storia, la devozione e il folklore. Infine, la Parte III presenta le proposte progettuali concrete, fornendo una guida metodologica per la stesura di un libro dedicato e delineando un progetto didattico che utilizza l'enogastronomia e le arti come strumenti per lo sviluppo di competenze trasversali.

Parte I: L'Identità Enogastronomica Italiana e le Sue Evoluzioni

2.1. Un Pilastro Culturale e un Motore Economico

Il Legame Antropologico

Il cibo, nel contesto italiano, trascende il suo ruolo di mero nutrimento per divenire un'esperienza sensoriale/sociale e un veicolo di identità collettiva che si tramanda di generazione in generazione. La cucina tradizionale, con le sue ricette, i suoi ingredienti e le sue consuetudini, rappresenta un codice attraverso il quale le Comunità si riconoscono e si distinguono. Piatto dopo piatto, il patrimonio enogastronomico racconta le vicissitudini storiche, le influenze culturali e l'adattamento dell'uomo al proprio ambiente naturale. Oltre il cibo anche il vino, in particolare, è un'icona dell'enogastronomia italiana, non solo per il suo valore intrinseco ma per la sua capacità di incarnare e comunicare l'identità di un intero territorio, con i suoi marchi di qualità europei e nazionali, indicatori della qualità tipica. L'Italia, conta complessivamente 529 vini DOP e IGP. Nello specifico, si contano 78 vini DOCG e 306 vini DOC e 119 IGT. Per quanto riguarda la Puglia, il patrimonio enologico si distingue con: 4 vini DOCG, 28 vini DOC e 6 vini IGT, con un alta produttività nella provincia di Foggia.

L'Impatto Economico e il Ruolo del Turismo

L'enogastronomia, oltre al suo valore culturale, rappresenta un comparto economico di primaria importanza. Il turismo enogastronomico, in particolare, si è affermato come una componente cruciale dell'offerta turistica italiana, con un impatto economico e sociale significativo. Nel 2023, il settore ha contribuito all'economia italiana con oltre 40 miliardi di euro, di cui 9,2 miliardi diretti, 17,2 miliardi indiretti e 13,7 miliardi di indotto. Questi dati confermano il potenziale di crescita del settore e il suo ruolo di volano economico. L'integrazione di dati quantitativi è essenziale per comprendere la portata reale del fenomeno e per giustificare l'investimento in progetti di valorizzazione del patrimonio. La seguente tabella offre una visualizzazione chiara di questo impatto economico.

Descrizione del Contributo	Valore (Miliardi di Euro)
Valore Totale all'Economia Italiana	40.1
Valore Diretto	9.2
Valore Indiretto	17.2
Valore di Indotto	13.7

Fonte: Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, 2023.

2.2. Le Tendenze che Ridisegnano il Piatto e il Territorio

Innovazione e Ritorno alle Origini

Il panorama gastronomico italiano, ai giorni nostri, si preannuncia come un incrocio dinamico tra l'innovazione tecnologica e una riscoperta delle tradizioni. L'evoluzione del settore è sospinta da un consumatore che non cerca più solo un buon pasto, ma un'esperienza autentica, etica e coinvolgente. Ristoratori e chef si trovano a interpretare il presente, attingendo dal passato, trasformando le tendenze in opportunità concrete e dimostrando una forte capacità di ascolto e innovazione.

Analisi delle Tendenze Chiave

Tra le tendenze che stanno ridefinendo il settore, diverse meritano un'analisi approfondita:

- **La Rivoluzione Vegetale:** La cucina a base vegetale ha smesso di essere una semplice "moda" per diventare una scelta trasversale. I clienti non strettamente vegetariani o vegani cercano piatti creativi e saporiti dove le verdure (anche spontanee) sono le vere protagoniste. Si assiste a un utilizzo sapiente di legumi e ortaggi locali, valorizzati attraverso tecniche di cottura avanzate. Chef di fama internazionale stanno elevando gli ingredienti vegetali a vere e proprie "opere d'arte culinaria".
- **La Sostenibilità Comunicata:** Il concetto di sostenibilità si è trasformato da astrazione a valore tangibile che influenza le scelte del consumatore. Ingredienti stagionali, filiere corte, Km 0 e la riduzione degli sprechi sono diventati fattori decisivi. I clienti si aspettano che i ristoranti comunichino chiaramente, con trasparenza e coerenza, i loro sforzi in questo senso. L'emergere di strumenti come la "Carta per il Turista Enogastronomico Sostenibile" dimostra che questa consapevolezza si traduce in linee guida pratiche per i viaggiatori che desiderano ridurre la propria impronta ecologica e adottare regimi alimentari più salutari durante le loro esperienze.
- **Il Ritorno ai Piatti Tradizionali:** In un mondo incerto, si osserva una crescente ricerca di rassicurazione anche nel piatto. Questo si manifesta con un ritorno ai piatti della tradizione, ma con un tocco moderno, più leggero e con porzioni più equilibrate. Si assiste alla reinterpretazione di classici come pancotto e fave e cicorie, anche per Food Specific Group (celiaci).
- **L'Esperienza Autentica e Digitale:** Mangiare fuori è diventato un'esperienza che va oltre il gusto, includendo la dimensione visiva e narrativa (non solo location ma anche Siti web, menù digitale e Qr code). I clienti cercano piatti esteticamente curati, ambienti unici e momenti che siano condivisibili sui social media (Instagram e Facebook).

Questa evoluzione rivela una dinamica complessa: una forte spinta verso la riscoperta di radici e tradizioni ma filtrata attraverso le lenti della modernità e del digitale. L'autenticità che il consumatore contemporaneo ricerca non è un concetto statico o immutabile, ma una costruzione dinamica che onora il passato proiettandolo nel presente. La valorizzazione di piatti tradizionali e di "ingredienti dimenticati" avviene in parallelo con l'adozione di tecniche innovative e di un'estetica che rende l'esperienza "instagrammabile" e narrabile. La cucina che unisce diverse culture culinarie in modo armonico, e la reinterpretazione "gourmet" dello street food, sono esempi di come l'innovazione possa arricchire la tradizione oppure intercultura enogastronomica data dalle diverse egemonie negli anni e integrazioni culturali. Pertanto, per valorizzare in modo efficace il patrimonio di un territorio come il Gargano, e della sua regione Puglia, è fondamentale riconoscere che la sua autenticità non deve essere semplicemente preservata, integrata, raccontata e presentata in un modo che risuoni con i valori e le aspettative immagini che soddisfano il profilo sensoriale del 21esimo secolo.

Parte II: Il Gargano - Un Mosaico di Sapori, Storie e Tradizioni

3.1. Il Territorio che si Fa Piatto: Materie Prime e Legami con l'Ecosistema

Geografia e Cibo: Il Bipolarismo Garganico

L'enogastronomia del Gargano è una manifestazione diretta della sua geografia unica, un territorio che si estende tra la vastità del mare Adriatico e la ricchezza dell'entroterra. Questa dualità si riflette in una cucina che attinge sia dai frutti del mare che dai tesori della terra, creando un mosaico di

sapori inimitabile. La cucina garganica non è un'entità monolitica, ma un connubio armonioso di culture marinare e contadine, espressione di un ecosistema che offre una varietà straordinaria di materie prime.

Le perle del mare: la Zuppa di pesce

La cucina costiera del Gargano si basa sulla freschezza e la generosità del mare. Simbolo di questa tradizione è la *Zuppa di pesce garganica (Giabotta a Manfredonia)*, nota anche come zuppa alla rodiana. Questo piatto è una celebrazione dell'abbondanza ittica locale a Km 0, una miscela ricca di scorfano, coda di rospo, dentice, calamaretti, cozze e murici, arricchita da pomodori, cipolla e basilico. La sua complessità di sapori e consistenze racconta la storia di un territorio intriso di mare e della maestria dei suoi pescatori. Altri piatti iconici includono il polpo, servito in insalata o come ripieno per il panino (se si estende la tradizione alla Puglia e nello specifico a Polignano a Mare).

I Tesori della Terra: dal'oro dell'olio EVO a sua maestà il Caciocavallo

L'entroterra del Gargano è altrettanto generoso, offrendo prodotti unici che testimoniano un legame profondo con la terra. Il *Caciocavallo podolico* è il re dei formaggi della zona. Prodotto dal latte di vacche allevate allo stato estensivo, il formaggio assume un gusto particolare e saporito, che varia a seconda della zona di produzione, della filatura della pasta e della stagionatura. Questo prodotto incarna la filosofia di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e del benessere animale. Altre eccellenze della terra includono l'olio extravergine d'oliva, il pane di Monte Sant'Angelo e i dolci tipici come le *cartellate*, i *mostaccioli*, *peperati* e le *ostie piene*.

Vini Autoctoni

Il patrimonio enologico del Gargano, sebbene meno noto di altre regioni pugliesi, è ugualmente significativo e riflette l'identità del territorio. Tra i vini più rappresentativi si annoverano il *Nero di Troia*, uno dei vitigni autoctoni più importanti della Puglia settentrionale che si estende dal nord barese alla città di Troia, il *Bombino Bianco* e il *Moscato* di Apricena. Questi vini sono parte integrante delle tradizioni locali e accompagnano i piatti tipici del territorio, completando l'esperienza enogastronomica.

3.2. Le Ricette della Tradizione: Patrimonio Culturale e Identità Comunitaria

Piatti Iconici

Le ricette tradizionali del Gargano non sono semplici elenchi di ingredienti, ma narrazioni culinarie che raccontano la storia di una comunità.

- **Paposcia:** Originaria di Vico del Gargano, la *paposcia* è un pan focaccia dalla forma allungata e sottile, il cui nome deriva dalla sua somiglianza con una ciabatta. È un simbolo di semplicità e versatilità, che può essere condito con i prodotti locali, dal pomodoro e mozzarella al *caciocavallo podolico*, alle verdure grigliate, esaltando così la freschezza degli ingredienti.
- **Strascinati con fagioli e cozze:** Questo piatto rappresenta in modo paradigmatico l'incontro tra la cucina di terra e quella di mare. Gli *strascinati*, pasta fresca lavorata con uova e farina di semola, si uniscono a fagioli cannellini e cozze, creando un equilibrio di sapori unico e una consistenza invitante.
- **Pancotto:** Un piatto povero che, a partire dal pane, testimonia la frugalità e il rispetto per gli ingredienti locali e la tradizione contadina, associata alla sostenibilità. Il pancotto

simboleggia un profondo legame con la terra e la capacità di trasformare pochi ingredienti semplici in una pietanza gustosa e nutriente.

La seguente tabella offre un quadro sinottico di alcuni dei piatti e vini più rappresentativi del Gargano.

Nome Piatto/Vino	Categoria	Origine Geografica	Descrizione Sintetica
Zuppa di pesce garganica	Secondo	Zona costiera	Zuppa ricca di pesce locale, simbolo della tradizione marinara.
Strascinati con fagioli e cozze	Primo	Interno e costa	Piatto che unisce ingredienti di terra e di mare.
Paposcia	Panificio	Vico del Gargano	Pan focaccia allungato, versatile e amato.
Caciocavallo podolico	Formaggio	Entroterra	Formaggio pregiato da mucche allevate allo stato semi-brado.
Nero di Troia	Vino	Nord Puglia (Gargano)	Vitigno autoctono tra i più importanti della regione.
Bombino Bianco	Vino	Gargano	Vitigno autoctono che produce vini bianchi freschi.
Pancotto	Piatto unico	Entroterra	Piatto povero a base di pane e altri ingredienti locali come olio EVO e piante spontanee

3.3. L'Enogastronomia tra Devozione, Memoria e Folklore

La Sacralità del Cibo

Il Gargano è una terra di profonda spiritualità. Il legame tra enogastronomia e identità si rafforza in un tessuto di tradizioni che fondono riti religiosi e folkloristici. Le feste patronali, come quelle dedicate a San Michele Arcangelo a Monte Sant'Angelo, a San Pio a San Giovanni Rotondo, alla Santissima Maria di Merino a Vieste e la festa di Maria Santissima a Siponto, sono momenti di profonda condivisione e identità culturale. Sebbene i materiali non forniscano dettagli specifici sulla gastronomia durante tali festività, si afferma che esse offrono l'opportunità di "assaporare la cucina tipica" e di vivere la calorosa accoglienza delle comunità locali. Questo indica che il cibo funge da elemento di convivialità e da ponte tra il sacro e il profano.

Tradizioni Culinarie e Riti Comunitari

La preparazione di cibi specifici in determinati periodi dell'anno è un rito che rafforza il senso di appartenenza e la memoria collettiva. Un esempio emblematico è la preparazione dei *taralli pasquali* a Vico del Gargano. Questo rito comunitario, che si svolgeva e si tramanda ancora nelle campagne con l'accensione dei forni a legna, vedeva le famiglie riunirsi in un'attività collettiva. Le donne si dedicavano all'impasto di farina, olio e spezie, mentre gli uomini gestivano il fuoco e il controllo dei forni. Questo processo non era solo un'operazione di preparazione culinaria ma un vero e proprio atto sociale.

Il cibo in questo contesto si configura come un potente ancoraggio della memoria e dell'identità collettiva. La preparazione e il consumo di piatti specifici non sono gesti isolati, ma parte di una sequenza rituale che si ripete di anno in anno, di generazione in generazione. Attraverso la trasmissione di una ricetta, si trasmettono anche le storie, i valori, i legami familiari e il senso di appartenenza a una Comunità. Il cibo diventa, in questo senso, un catalizzatore di ricordi e un mezzo per perpetuare la Cultura e le Tradizioni. L'esperienza culinaria, in questo modo, non si

esaurisce nel gusto, ma si carica di significati profondi, che collegano l'individuo al passato, alla sua famiglia e al suo territorio.

Parte III: Proposte Progettuali: Il Futuro del Patrimonio Garganico

4.1. Progetto Editoriale: Guida Metodologica alla Stesura di un Libro

La stesura di un libro dedicato al patrimonio enogastronomico del Gargano richiede un approccio metodologico rigoroso che vada oltre la semplice raccolta di ricette. L'opera deve essere un "saggio", un'indagine approfondita e documentata che, pur non essendo un manuale di creatività, possa coinvolgere il lettore attraverso una narrazione efficace e gustativa dei sapori garganici.

4.1.1. La Ricerca

La base di un'opera affidabile è una ricerca esaustiva e critica. I coautori devono definire chiaramente l'argomento principale e la tesi che intendono dimostrare, per poi immergersi in una ricerca che sia al contempo bibliografica e sul campo. Si raccomanda di consultare non solo testi accademici, ma anche blog, forum e archivi storici. Tuttavia, la vera forza di un'opera di questo tipo risiede nella ricerca sul campo: l'intervista a esperti locali, cuochi, pescatori, agricoltori e artigiani, e la visita diretta ai luoghi di produzione, permettono di cogliere l'autenticità e i dettagli che le fonti scritte non possono trasmettere. I menù della IPEOA "M. Lecce", realizzati dopo un'attenta ricerca e documentazione, ne devono rappresentare l'identificazione finale. L'attendibilità delle fonti è cruciale, così come la loro corretta gestione. La bibliografia deve essere compilata fin dalle prime fasi e seguire uno standard professionale per garantire la tracciabilità e la correttezza delle citazioni.

4.1.2. Struttura e Stile

Il libro dovrebbe avere una struttura solida, ben definita per guidare il lettore attraverso la narrazione. Sebbene l'obiettivo primario non sia l'intrattenimento, un testo di divulgazione "scientifica" può e deve "attirare l'attenzione" del lettore attraverso l'uso di "emozioni, curiosità e storie avvincenti". Il messaggio deve essere destinato al lettore-tipo, tenendo conto delle sue aspettative e dei suoi preconcetti, senza però rinunciare alla correttezza delle informazioni.

Si suggerisce una struttura con un'introduzione che presenta il contesto e la tesi, uno sviluppo che approfondisce i temi specifici (il dualismo mare/terra, i riti, i prodotti e gli attori) e una conclusione che sintetizza i risultati e propone una visione futura. La narrazione può essere arricchita con descrizioni dettagliate e aneddoti che avvicinano il lettore all'esperienza del cibo e del territorio, trasformando ogni piatto in un veicolo di storia, identità, sapori e colori.

4.2. Progetto Didattico: Le Arti per le Competenze Trasversali

La valorizzazione del patrimonio enogastronomico può essere un potente strumento pedagogico. Il progetto didattico proposto si inserisce nel quadro della "didattica orientativa" e dei "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" (PCTO) delle studentesse e degli studenti, che mirano a sviluppare nei discenti non solo competenze tecniche specifiche, ma anche abilità/competenze "soft" spendibili per la vita.

4.2.1. Un Modello Olistico di Apprendimento

Il cibo è un filo conduttore che si presta a un approccio multisensoriale, in grado di parlare di salute, ambiente, territorio e tradizioni familiari. L'integrazione delle arti in questo percorso educativo offre

un modo "empatico e immediato" per entrare in sintonia con gli studenti, insegnando loro ad apprezzare il cibo in ogni sua componente. Le attività visive, auditive e narrative possono "rafforzare l'attenzione, stimolare la creatività e lasciare tracce durature nella memoria". L'arte, in questo contesto, non è un semplice ornamento, ma un veicolo per comprendere e interpretare la cultura del cibo. Ad esempio, l'analisi di un'opera d'arte visiva può introdurre nozioni di storia, geografia e tradizioni culinarie, come nel progetto "Il Mondo in un Piatto" che utilizza l'arte per spiegare i principi della Dieta Mediterranea, della contaminazione enogastronomica delle varie culture.

4.2.2. Competenze Sviluppabili e Proposta di un Percorso Specifico

Il progetto mira a sviluppare competenze chiave essenziali per il futuro professionale e personale degli studenti, come la creatività, la comunicazione, il problem solving e la gestione di progetti. Un percorso didattico specifico potrebbe essere articolato in moduli che collegano direttamente il patrimonio del Gargano con le arti e le competenze trasversali.

- **Modulo 1: "Il Piatto e il Quadro":** Gli studenti analizzano piatti tipici del Gargano, come la *Zuppa di pesce garganica*, e li reinterpretano attraverso le arti visive, esplorando concetti di estetica, composizione e narrazione.
- **Modulo 2: "Musica e Sapori":** Viene creata un'esperienza sensoriale abbinando musica popolare garganica, come quella suonata con la chitarra battente e i tamburelli, a un percorso di degustazione guidata di prodotti locali.
- **Modulo 3: "Narrazione del Cibo":** Gli studenti elaborano la storia di una ricetta tradizionale, come per es. la preparazione dei *taralli pasquali*, illustrando il suo valore culturale e il suo legame con i riti comunitari attraverso la scrittura creativa e il racconto.
- **Modulo 4: "Food Design e Sostenibilità":** Gli studenti progettano un menù sostenibile che valorizzi gli ingredienti a Km 0, applicando i principi di riduzione degli sprechi e attenzione alla filiera. Questo modulo sviluppa competenze di progettazione, gestione e consapevolezza ambientale.

La seguente tabella offre una mappatura delle attività didattiche proposte e delle competenze trasversali che ciascuna intende sviluppare a titolo esemplificativo.

Attività Didattica Proposta | Competenze Sviluppate

"Il Piatto e il Quadro"	Creatività, Pensiero critico, Analisi visiva
"Musica e Sapori"	Competenze interculturali, Ascolto attivo, Creatività, Percezione sensoriale
"Narrazione del Cibo"	Comunicazione, Scrittura, Ricerca, Empatia, Competenze narrative
"Food Design e Sostenibilità"	Problem solving, Project management, Consapevolezza ambientale, Innovazione

Conclusioni e Prospettive Future

L'enogastronomia italiana si rivela un motore di identità, innovazione e crescita economica. Il Gargano, con la sua eccezionale dualità tra mare e terra e il suo profondo legame con riti, folklore e tradizioni, rappresenta un caso di studio esemplare per la valorizzazione del patrimonio. L'analisi condotta dimostra che per comunicare efficacemente questo patrimonio nel 21esimo secolo, è necessario adottare un approccio che onori la tradizione ma che sia consapevole delle tendenze attuali, come la ricerca di autenticità dinamica e la necessità di un racconto visivo e narrativo, volto alla tradizione, innovazione, interazione e inclusione.

Le proposte progettuali presentate - dalla guida metodologica per un'opera editoriale a un innovativo percorso didattico - non sono un semplice omaggio al passato, ma un investimento strategico per il futuro. L'approccio multidisciplinare, che unisce rigore scientifico, coinvolgimento emotivo ed educazione, offre un modello per trasformare il patrimonio enogastronomico del Gargano in uno strumento di sviluppo sostenibile, in grado di attrarre un turismo consapevole e di formare le nuove generazioni a comprendere e a valorizzare la propria identità e quella altrui. Il successo di tali progetti dipenderà dalla capacità di narrare le storie che ogni piatto e ogni prodotto racchiudono, creando un legame profondo e duraturo tra il territorio, la sua storia e le persone che lo vivono e lo visitano.

In conclusione, la “nostra” proposta editoriale sull'enogastronomia mira a un'evoluzione significativa, introducendo nuovi capitoli e rubriche per esplorare in modo più approfondito le connessioni tra territorio, produzione e sostenibilità a valorizzazione dell'istituzione scolastica, del personale scolastico e dei discenti che sono attori quotidiani dell'educazione e della formazione sul Territorio e nella Comunità. Naturalmente, consigli, idee e nuove proposte potranno integrare e migliorare l'elaborazione, la stesura e la realizzazione di questo Libro.

Sitografia

congiusto.com

[Food trends 2025: sostenibilità, lusso e innovazione in cucina](#)

ristorazioneitalianamagazine.it

[Tendenze gastronomiche 2025: cosa vogliono \(davvero\) i clienti oggi](#)

divinea.com

[Viaggia responsabilmente grazie alla Carta per il Turista Enogastronomico Sostenibile \(CarTES\) - Divinea](#)

prometeo.adnkronos.com

[Carta per il Turista Enogastronomico Sostenibile, come funziona?](#)

hotelpaglianza.it

[Assapora il Gargano: scopri i piatti tipici del territorio](#)

vieste.it

[Prodotti tipici del Gargano e del parco da mangiare](#)

elenavizzoca.it

[Idee e sapori | Gargano: i 5 piatti tipici da non perdere](#)

albumdelgargano.wordpress.com

[Il Gargano del legno e della pietra, tradizioni e culture antiche da riscoprire.](#)

civico93.it

[VICO DEL GARGANO, PERIODO PRE-PASQUALE E TRADIZIONI](#)

laterza.it

[Manuale di scrittura \(non creativa\) – Marco Santambrogio](#)

libreriamo.it

[Come scrivere un saggio, le regole da seguire](#)

fmdigitalstudio.com

[4 Tecniche di scrittura per la divulgazione scientifica](#)

mim.gov.it

[Istituti professionali - MIM - Ministero dell'Istruzione e del Merito](#)

ibsafoundation.org

[Laboratorio “Cibo e Arte”: uno sguardo consapevole su ciò che mangiamotra](#)

elior.it

[La storia dell'arte per spiegare l'educazione alimentare ai bambini](#)

puglia.info

[IL GARGANO, natura, tradizione, folklore, mare](#)

turismovieste.it

[Turismo Religioso sul Gargano, tra folk e fede - Vieste](#)

<https://www.italyfinestwines.it/doc-docg-italiane/>