



**TASTES**  
*from* **MONTE**  
**SANT'ANGELO**

## Enogastronomia

### Enogastronomy

Monte Sant'Angelo regala un viaggio attraverso tutti i sensi. Quello del gusto è una vera esperienza tra le eccellenze e le tipicità del luogo. Girando per le vie della città lasciatevi guidare dal profumo del pane, grandi ruote di crosta dorata e croccante che racchiude all'interno una soffice mollica bianca, frutto di una lunga tradizione che si tramanda da generazioni.

Dalla piana di Macchia, dai suoi ulivi, dalle macine in pietra di antichi frantoi si produce l'olio, un'eccellenza dal sapore dolce e dal sentore fruttato che accompagna tanti piatti tipici. Da un pregiato latte bovino si produce il caciocavallo podolico, presidio Slow Food, un formaggio dal sapore unico. Infine le ostie piene, tra i dolci tipici più noti: croccanti mandorle caramellate con miele, zucchero e cannella racchiuse tra due ostie bianche. Veri sapori autentici che vi racconteranno un "pezzetto" della storia di questa città.

*Monte Sant'Angelo offers a tour through all senses. The experience of taste, among the excellences and specialties of the place, is worth of. Wandering in the street, let you drive by the smell of the bread, big 'wheels' of crispy golden crust with a soft white crumb, fruit of a long tradition passed down from generation to generation.*

*In the plain of Macchia the olive trees with the ancient millstones produce the oil, an excellence with a sweet taste and fruity aroma that accompanies lots of typical dishes.*

*A particular variety of cheese, "caciocavallo podolico", Slow Food Presidium, with a unique flavour, is made from fine cow milk.*

*Finally, the filled hosts (wafers), "ostie ripiene", one of the most famous sweets: crispy almonds caramelized with honey, msugar and cinnamon between two white hosts.*

*Authentic flavours that tell you a little piece of the history of this city.*





## Il Pane The Bread

Il pane, eccellenza e vanto della città, è il simbolo della cultura contadina di Monte Sant'Angelo.

Mollica bianca e morbida protetta da una sottile crosta dorata.

Ingredienti genuini. Profumo intenso. Forma rotonda e generosa.

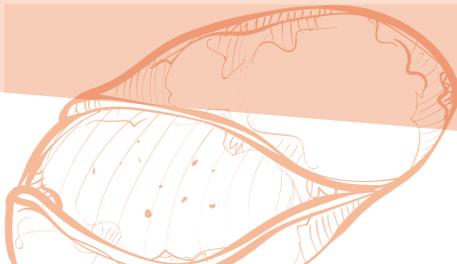
Queste sono le caratteristiche che rendono il pane un prodotto unico e autentico della tradizione gastronomica della città. La lunga e lenta lavorazione, tramandata di generazione in generazione, ci consegna oggi un prodotto la cui fama va oltre i confini territoriali.

Simbolo indiscusso dell'alimentazione locale, il pane è anche la base di alcuni dei principali piatti tipici della città: il pancotto e l'acquasale. Lasciatevi guidare dal profumo e gusterete questa imperdibile specialità.

*The bread, excellence and pride of the city, is the symbol of the peasant culture of Monte Sant'Angelo. White and soft crumb protected by a thin golden crust, fresh ingredients. Intense aroma. Round and generous shape. These are the features that make the bread a unique and authentic product of gastronomic tradition of the city. The long and slow processing, handed down from generation to generation, give us today a product that fame goes beyond territorial boundaries.*

*Undisputed symbol of some of the main dishes of the city: the bread soup and acquasale.*

*Be guided by the scent and enjoy this unmissable specialty.*





## L'Olio Extravergine di Oliva

### The Extra Virgin Olive Oil

È la piana di Macchia con i suoi ulivi, il suo clima mite, il sole e la vicinanza al mare, a donare al territorio un prodotto dal sapore unico: l'Olio, alimento principe della dieta mediterranea. La sapienza del metodo di coltivazione e di raccolta delle olive fa dell'olio di questo territorio "l'oro verde" di Puglia. Dal sapore generalmente dolce e dal sentore fruttato, l'olio della Piana di Macchia è prodotto soprattutto dalla varietà di ulivo chiamato "oglierola garganica". Le macine in pietra, gli antichi frantoi, la dedizione dei produttori, si incontrano per far vivere questa straordinaria tradizione del sapore. Non potete lasciare Monte Sant'Angelo senza provarlo.

*It's the plain of Macchia with its olive trees, its mild climate, the sun and the proximity to the sea, to give to this territory a product with unique flavor: oil, main food of the Mediterranean diet. The wisdom of the method of cultivation and harvesting of olives makes the oil of this territory the "green gold" of Apulia. The flavor is generally sweet and the aroma is slightly fruity. The oil of the plain of Macchia is produced mainly by the variety of olive called "oglierola garganica". Millstones, old mills, the dedication of the producers, meet to bring to life this extraordinary tradition of flavor. You can not leave Monte Sant'Angelo without trying it.*



## Il Caciocavallo Podolico

### The “Podolico” Caciocavallo - Cheese

Da pregiato latte bovino, dalla lavorazione sapiente, dal dosaggio dei tempi, dalla tradizione custodita gelosamente, nasce il Caciocavallo Podolico. È un formaggio stagionato dal gusto intenso e dal sentore di erbe aromatiche, fiori e spezie. Il caciocavallo, presidio Slow Food, si chiama così perché il formaggio, stagionato in grotta, è legato a coppia ed appeso a cavallo di un bastone con una corda di giunchi. L'eccezionalità del Caciocavallo Podolico viene dal latte utilizzato, prodotto in pochissime quantità e solamente in un particolare periodo dell'anno dalle vacche podoliche, una razza bovina rara e confinata in poche aree del meridione. Raccomandato a chi ama i sapori unici.

*From prized milk cow, from wise processing, the dosage of the times, by tradition, jealously guarded, born the Caciocavallo Podolico. It is a hard cheese with an intense flavor and a hint of herbs, flowers and spices. The Caciocavallo, protected by Slow Food, is so called because this cheese, matured in caves, is tied in pairs and hung astride a stick with a rope of rushes. The exceptional quality of Caciocavallo Podolico comes from the particular milk used, produced in very few quantities and only in a particular period of the year from Podolica cows, a breed rare and confined to a few areas of the south of Italy. It is recommended for those who love the unique flavors.*



## Le Ostie Piene

### The Ostie Piene- Sweet Wafers

Tra i dolci tipici della tradizione di Monte Sant'Angelo troviamo le Ostie Piene: croccanti mandorle tostate e caramellate con miele, zucchero e cannella, racchiuse tra due ostie bianche. Un dolce semplice dal gusto speziato. La leggenda vuole che sia nato nel Monastero della Santissima Trinità di Monte Sant'Angelo, presso le Monache dell'Ordine di Santa Chiara. Pare che una religiosa abbia lasciato cadere sbadatamente delle mandorle nel miele e per recuperarle abbia utilizzato le ostie Sacre, preparate per la Comunione. Il risultato fu una vera scoperta.

*Among typical desserts of Monte Sant'Angelo there are the “ostie piene” sweet stuffed wafers: crunchy toasted almonds, caramelized with honey, sugar and cinnamon, enclosed between two white hosts. A simple sweet with spicy taste. Legend says that he was born in the Holy Trinity Monastery of Monte Sant'Angelo, from the Nuns of the Order Of Santa Chiara. It seems that a religious dropped carelessly almonds in honey and she has used to retrieve the consecrated host, prepared for Holy Communion. The result was a real find.*



I Longobardi in Italia,  
I luoghi del potere (568-774 d.C.)  
iscritto sulla Lista del Patrimonio Mondiale nel 2011

Città di Monte Sant'Angelo (Fg)  
Assessorato alle Attività Produttive  
Assessorato al Turismo

# #lacittàdeiduesitiunesco

[www.montesantangelo.it](http://www.montesantangelo.it)

