



PROGETTAZIONE - REALIZZAZIONE
IMPIANTI DI RISCALDAMENTO E
CONDIZIONAMENTO



SPONSOR che hanno collaborato
per la realizzazione dell'evento



Zappulla

nel **10°** Anniversario
dalla sua costituzione il
CONSORZIO MACELLAI DELLA MURGIA

invia
Cordiali... Salumi
da Altamura

Cordiali... Salumi

E' la prima rassegna dell'artigianato norcino murgiano: apre al popolo del gusto di Puglia e Lucania le porte di Altamura e della Murgia, per la sua prima edizione. Nata da un'idea di Assomacellai Confesercenti di Terra di Bari, la rassegna è organizzata dal Consorzio Macellai della Murgia di Altamura, e si avvale del Patrocinio della Regione Puglia, della Provincia di Bari, della Camera di Commercio di Bari e del Comune di Altamura.



per locale s'intende qualcosa che racconta in modo dettagliato la storia e la cultura della terra, da cui ha origine e di essa trasferisce i colori, gli odori e i sapori.

La manifestazione accoglie dunque le produzioni norcine tipiche locali d'eccellenza dell'Alta Murgia ma, non volendo e non potendo fermarsi qui, in un gioco di emozioni visive, olfattive e gustative di confronto e reciproco insegnamento, essa fornisce anche la più ampia ospitalità e visibilità a quanto di maggiormente pregiato ci sia sul territorio, relativamente all'arte della produzione di prodotti tipici enogastronomici.

Obiettivo della rassegna è quello di sostenere le piccole produzioni norcine d'eccellenza che caratterizzano il territorio attraverso un rapporto di corrispondenza inscindibile e biunivoca, e che recupera l'arte e il mestiere della lavorazione tradizionale della carne, secondo una filosofia produttiva naturalmente vocata alla qualità, al rispetto dell'ambiente e dell'uomo, del benessere animale e, non ultimo, al piacere del consumatore.

Sotto l'attenta ed esperta regia del Consorzio Macellai della Murgia, la manifestazione offre la possibilità di conoscere approfonditamente le produzioni tipiche locali, dove



Un viaggio nel gusto

Il "viaggio nel gusto" si realizzerà nel cuore della città, in Piazza Zanardelli, in una scenografia monumentale in cui scoprire l'architettura tra ottocento e novecento, e i gusti più austeri e decisi dell'Alta Murgia.

Un solo viaggio fisico che attraversa la Murgia e il cuore del suo Parco Nazionale, illuminata di stepposo arancio dall'Autunno appena iniziato, mentre i tagli dell'ultimo sole colorano le dolci colline e la Città di Altamura che si erge trionfale nella sua architettura medioevale e rinascimentale.

L'idea di questo viaggio nel gusto è maturata da una serie di riflessioni: innanzitutto la sentita assenza a livello pugliese di un evento dedicato all'artigianato norcino, in secondo luogo l'intento di rivitalizzare le zone interne e montane della Murgia appulo-lucana, che tanto hanno ancora da offrire e dove, nel medesimo contesto territoriale, si ritrovano una tradizione enogastronomica, peculiarità forti ed efficaci, e una forte tradizione artigiana dei maestri macellai, di elevato valore.

La forte vocazione agricola e zootecnica, ancora spesso legata a tecniche tradizionali, rappresenta un aspetto rilevante all'interno del sistema economico locale. Questo fattore, che in altri contesti potrebbe avvertirsi come una minaccia per lo sviluppo del settore, qui può e deve costituire un'interessante risorsa, attraverso una politica mirata di valorizzazione dei vantaggi competitivi connessi alle risorse naturali, culturali, dei prodotti tipici, della gastronomia e dell'ospitalità, del turismo urbano e rurale.

Si tratta di dare ossigeno ad un'economia sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale attraverso il recupero delle tradizioni, con particolare riferimento all'allevamento al pascolo di specie ovine autoctone ed alla lavorazione e consumo in loco delle pregiate carni suine fresche e conservate.

Si vuole, attraverso l'incentivazione del turismo enogastronomico, unificare e rilanciare la biodiversità della Murgia nella quale una città come Altamura, ha una forte vocazione innata per il gusto, seppur ancora timida e in parte sconosciuta....

Sono cento viaggi in uno, attraverso i sapori dell'arte norcina, le grazie pepate degli insaccati, i profumi delle carni conservate, la compattezza di quelle fresche allevate secondo i saperi della tradizione: incontreremo, in particolare, la "salsiccia di maiale a punta di coltello" dell'Alta Murgia.

Vi invitiamo, pertanto, a scoprirla e a...gustarla



In punta di ...coltello

L'Officina della Carne, sarà curata dal Consorzio Macellai della Murgia.

In essa primeggerà la famosa "Salsiccia di maiale a punta di coltello dell'Alta Murgia", prodotto tutelato dal D.Lgs. n° 173 del 30/04/1998, iscritta nell'elenco ufficiale del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. I prodotti tipici Tradizionali sono quei prodotti agro-alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

La "Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia", è un insaccato di antica tradizione, prodotto da sempre negli ambienti familiari quando ancora era in uso "crescere" in proprio un maiale.

Questo salume, che sino a qualche anno fa veniva prodotto in quantità esigue, a volte su esplicita richiesta dei consumatori più raffinati alla riscoperta di antichi sapori, ed era disponibile solo nelle stagioni fredde (che garantiscono la maturazione e l'essiccazione naturale con le ideali condizioni di umidità e temperatura), da alcuni anni viene prodotto in quantità più consistenti nei piccoli ma attrezzati laboratori annessi alle macellerie.

Nell'ossequioso rispetto degli antichi metodi di lavorazione, i Maestri Macellai provvedono al taglio della carne "a punta di coltello", alla conditura con ingredienti naturali tra cui il seme di finocchietto selvatico della Murgia, all'impasto che si lascia riposare quanto basta, all'insaccatura (spesso ancora manuale nel budello naturale, col tradizionale imbuto) e alla essiccazione attraverso cellette refrigerate che garantiscono l'ideale rapporto temperatura-umidità tipiche del territorio murgiano, anche in altri periodi dell'anno.

Una tradizione che oggi sopravvive grazie ai Maestri Macellai che hanno saputo mantenere in vita tecniche produttive, garantendo ai consumatori il permanere di questo e di altri prodotti tradizionali.



Fumo e...profumo

Il pregiato salume appena prodotto, cotto sui tipici fornelli alimentati a carbone di quercia, avvolto in un panino di grano duro e in abbinamento al vino novello primitivo, sarà il piatto forte della serata. Parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza a favore dell'ANFFAS. Piazza Zanardelli, la prima costruita fuori le mura dell'Altamura antica, forte e nobile, si trasformerà, per l'occasione, ne "La Piazza del Gusto" e ospiterà selezioni di salumi.

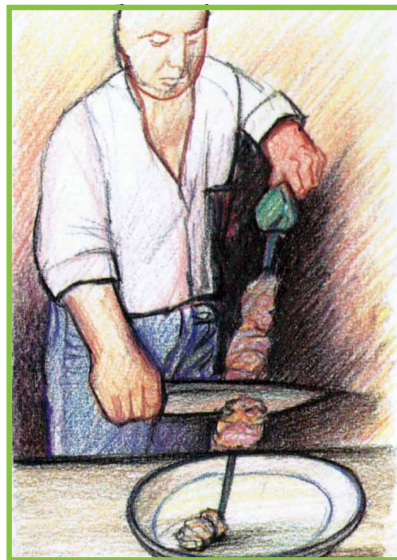
La "Piazza del Gusto" ospiterà anche il mercatino della festa, luogo in cui i produttori e le piccole realtà artigianali e commerciali locali, potranno mettere in mostra i propri prodotti tipici, raccontarne la storia e venderli. Mentre i profumi intensi ed aromatici inebrieranno i fortunati visitatori, brani musicali di interpreti locali che hanno riscosso successo a livello nazionale, allietano la serata. Non mancherà il divertimento: giocolieri, funamboli, trampolieri e sputa fuoco allietano grandi e piccini.



Manualità, gusto e cultura

In Piazza Zanardelli sarà allestita una mostra fotografica sulla storia del Consorzio Macellai della Murgia nel 10° anniversario della sua costituzione. La mostra rappresenterà anche la storia e il funzionamento del Mattatoio Comunale di Jazzo del Forno, gestito dallo stesso Consorzio dei Macellai, e i suoi progetti di Tracciabilità delle carni atti a garantire l'origine locale, la sicurezza e la genuinità delle carni offerte ai consumatori.

Altra meta del sapere è l'A.B.M.C., ubicata nel Palazzo degli Studi, la più antica ed illustre casa della cultura altamurana, contenente l'ARCHIVIO, la BIBLIOTECA e il MUSEO CIVICO che, nell'occasione, aprirà le sale alla visita della Mostra sui 150 anni dell'Unità d'Italia.



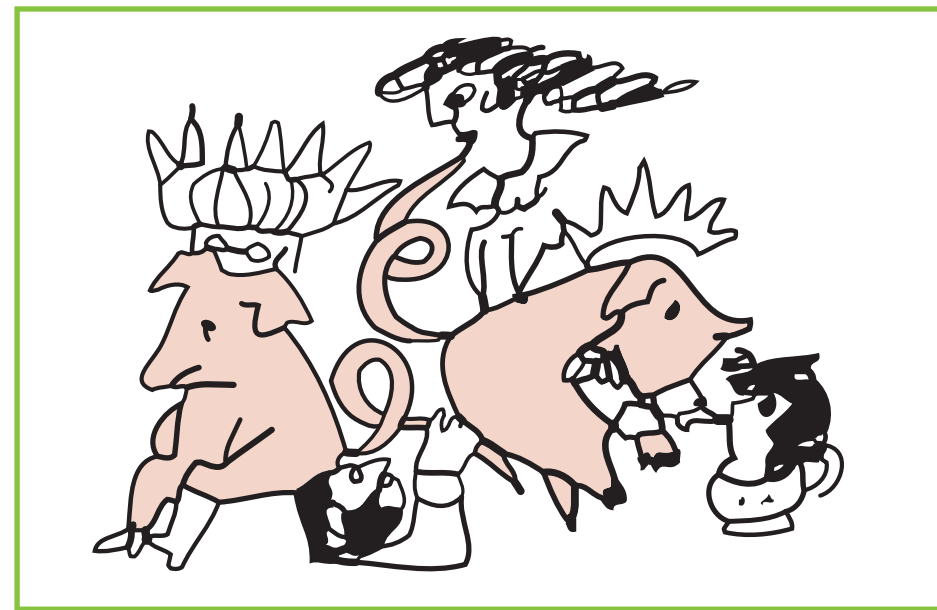
Purcis in fundo

"...torna, è ora che assaggi molliche di pane, ...e l'odore dei forni come te lo manderemo?": come non ricordare Rocco Scotellaro, poeta-sindaco di Tricarico, che in una sua poesia invitava l'amico emigrato in America al ritorno, cercando di rievocare in lui il ricordo dei sapori e degli odori della sua terra.

"Quale migliore animale se non il maiale che ha deliziato con le sue carni tutti gli umani", scrive Federico Valicenti, Chef di Terranova del Pollino, autore del libro "Purcis in fundo".

Onore a Sua Eccellenza il Porco, simbolo della buona cucina e dell'arte culinaria che tutto dà e nulla riceve, se non elogi e passioni dai suoi ammiratori.

Alle ore 11,00 di Domenica 23 ottobre, nell'Atrio del Liceo Cagnazzi, si svolgerà una curiosa e intrigante "conversazione gastronomica" sul tema: "Purcis in fundo. Il maiale nella tradizione gastronomica locale", a cui interverranno Antonella Millarte, Scrittrice, Direttore "Mondo Zoo tecnico", Nicola Curci, Storico dell'Enogastronomia, Giuseppe Montemurno, Presidente Consorzio Macellai della Murgia, Ferdinando Mirizzi, Etnoantropologo, e Gian Paolo Angelotti, Presidente Nazionale di Assomacellai e Fiesa Confesercenti.



Un Sindacato per i Maestri Macellai

Assomacellai-Confesercenti di Altamura è l'Associazione sindacale delle imprese di Macelleria che, con la sua lunga e instancabile iniziativa, ha ottenuto la costruzione di un nuovo e moderno Mattatoio Comunale finanziato direttamente dal Comune di Altamura. La nostra iniziativa ha consentito la sopravvivenza e la giusta remunerazione alle aziende zootecniche del territorio, altrimenti strangolate dal mercato dei grandi stabilimenti di macellazione, e il sostegno alle Macellerie locali affinché potessero identificarsi in un processo di filiera e offrire ai consumatori carni genuine, salubri, allevate sui pascoli murgiani.



L'Assomacellai, negli anni, ha sostenuto innumerevoli iniziative a favore della categoria, in particolar modo nei periodi di emergenze sanitarie come la crisi della mucca pazza e quella aviaria, e vinto numerose battaglie, tra cui, per citarne solo alcune, sugli scarti di macelleria, sulla tutela dei metodi tradizionali di lavorazione ed essiccazione dei salumi.



L'Assomacellai ha il merito di aver accompagnato l'adeguamento strutturale e funzionale delle macellerie altamurane in un lungo e proficuo rapporto con i servizi ispettivi della ASL, ha formato le maestranze sugli aspetti igienico-sanitari (Haccp), ha fornito servizi e convenzioni portandole ad un livello di qualità tra i migliori d'Italia, ha conquistato rispetto istituzionale e ottenuto riconoscimenti in ambito nazionale.

Nel 1996 "i macellai della Confesercenti di Altamura tagliarono la bistecca più lunga del mondo di metri 107,75", ottenendo il riconoscimento ufficiale del Guinness dei Primati. Tanti macellai altamurani ottennero dalla FIESA nazionale (il sindacato delle imprese alimentari della Confesercenti) il Diploma ufficiale di Mastri Macellai che esibiscono orgogliosamente nelle loro macellerie.

Nel 1998 prepararono la salsiccia più lunga del mondo di ben 407 metri.

Negli anni successivi hanno partecipato a innumerevoli iniziative in tutta Italia diventando l'esempio di associazionismo sindacale per tutti i colleghi italiani.

Nel 2001 l'Assomacellai di Altamura costituisce il Consorzio Macellai della Murgia.



GUINNES DEI PRIMATI

“Il 5 Maggio 1996 i macellai della Confesercenti di Altamura, Bari, tagliarono una bistecca lunga 107,75 metri senza interruzioni.”



Il Consorzio Macellai della Murgia

Costituito da Assomacellai-Confesercenti di Altamura il 22 marzo 2001, è l'evoluzione naturale della lunga iniziativa a favore dei macellai altamurani: oggi aggrega 26 imprese di Macelleria operanti prevalentemente in Altamura

ma anche a Gravina e Toritto. Le aziende aderenti conservano la propria autonomia ma si avvalgono dell'iniziativa del Consorzio per il raggiungimento di obiettivi comuni quali la gestione del Mattatoio Comunale e la commercializzazione di carni e salumi.

26 piccole imprese di Macelleria, uniti in una società consortile senza scopo di lucro, investendo propri capitali, si sono fatti carico di un servizio pubblico, al principale scopo di assicurare alle proprie imprese, ma anche a tutti i macellai e allevatori del territorio, la

sopravvivenza in un mercato difficile, garantendo la congiunzione della filiera (allevamento-macello-macelleria-consumatore).

Il Consorzio è nato sotto il patrocinio della Camera di Commercio di Bari presso la cui Sala Giunta, dall'allora Presidente Enzo Divella, è stato ufficialmente presentato alla stampa nel 2001. Dalla sua nascita è sempre stato un soggetto attivo nelle strategie di sviluppo locale, partecipando a Fiere nazionali e a numerose iniziative e manifestazioni pubbliche in forma diretta e/o sotto l'egida di Enti e Amministrazioni pubbliche.

L'attività di commercializzazione di una tipica linea di salumi e, in particolare, della “Salsiccia a punta di coltello dell'Alta Murgia”, inclusa nell'elenco dei “Prodotti Tradizionali Italiani” deriva dalla lavorazione di carni di maiale di produzione nazionale, lavorate seguendo le tradizionali ricette dei maestri macellai.

La loro maestria, poi, unica e superba in Italia, consente loro di trasformare le carni fresche nelle semplici o più elaborate preparazioni gastronomiche pronte a cuocere e anche cotte nei numerosi fornelli di cui dispongono (involtini di animella di agnello, costole di agnello, salsiccia di maiale a punta di coltello, braciole e bocconcini di carni equine, le insuperabili pignate di pecora dette “alla r'zzaul” preparate in macelleria su ordinazione e cotte nei forni a legna dei panifici locali).



Il Mattatoio Comunale di Jazzo del Forno

IL Consorzio Macellai della Murgia esercita la sua attività presso il Mattatoio di Altamura sito in Via Santeramo, contrada Jazzo del Forno, di proprietà del Comune di Altamura che, dopo una gestione diretta e fortemente onerosa dell'impianto, decide di appaltarne la gestione.



Il Consorzio, aggiudicandosi la gara di appalto, lo ha assunto in gestione decennale dal 2005, dopo aver gestito per 4 anni le sole linee di macellazione; merito del Consorzio dei Macellai è il conseguimento del Riconoscimento CE n. 2565/M. Il Mattatoio Comunale, continuamente sottoposto a verifiche e controlli, costituisce un fondamentale presidio sanitario per la garanzia igienica delle carni immesse al consumo nelle macellerie della città e del circondario. Nel Mattatoio il Consorzio, oltre ad applicare il Sistema Haccp di Autocontrollo igienico-sanitario e le norme di tracciabilità obbligatorie previste dalla legge, ha adottato volontariamente un Sistema di Tracciabilità

che consente di ottenere altre informazioni sulla provenienza dei capi animali e sull'azienda zootecnica allevatrice, visibile su una etichetta affissa in ogni macelleria. Nel 2007 il Mattatoio Comunale di Altamura e le Macellerie associate al Consorzio Macellai della Murgia, vengono scelte dall'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia per partecipare al Progetto di Tracciabilità e Rintracciabilità delle carni ovicaprine gestito dal Consorzio Anagrafe Animale del Ministero della Salute e del Ministero delle Politiche Agroalimentari.

Nel Mattatoio vengono macellati oltre 20.000 capi di bestiame all'anno delle specie ovine, bovine, equine e suine, provenienti da circa 200 aziende zootecniche della Murgia appulucana. Utilizzano il Mattatoio circa 100 Macellai e sono 50 gli allevatori che chiedono la macellazione diretta dei loro capi. Anche un'importante impresa di allevamento e commercializzazione del territorio utilizza l'impianto di macellazione per rifornire le macellerie locali. I fornitori di beni e servizi sono circa 35. Attualmente sono impiegati nel Mattatoio Comunale 10 lavoratori specializzati nelle varie mansioni, a cui si aggiungono altri lavoratori temporanei nei periodi di massima attività.



Le macellerie aderenti

CAPPIELLO FILIPPO

V. MARTIRI 39. ALTAMURA Tel 080.3102815

CARRETTA CARLO

VIA P. COLLETTA 1. ALTAMURA Tel 080.3112845

CASAMASSIMA LUCA

VIA GARIBALDI 19. ALTAMURA Tel 080.3111945

CLEMENTE LUCA

VIA PARISI 78. ALTAMURA Tel 080.3147392

COLONNA SAVERIO

VIA MANZONI 2/C. ALTAMURA Tel 080.3115060

CORNACCHIA DIEGO

Consigliere

C.SO UMBERTO 43. ALTAMURA Tel 080.3106079

CORNACCHIA DIEGO

VIA BARI 23. ALTAMURA Tel 080.3145395

DAMBROSIO ANTONIO

VIA CARPENTINO 60. ALTAMURA Tel 080.3114292

DEBERNARDIS GIUSEPPE

C.SO V. EMANUELE 63. ALTAMURA Tel 080.3146490

DESIMINE LUIGI

VIA PALESTRO 15. ALTAMURA

DILEO PASQUALE

VIALE MARTIRI 97. ALTAMURA Tel 080.3105255

LOMURNO VITANTONIO

VIA CARPENTINO 160. ALTAMURA Tel 080.3114719

LORUSSO ONOFRIO

VIA TARO 5. ALTAMURA Tel 080.3146219

L.S.FOOD di LOMBARDI RAFFAELE s.n.c.

VIA TRIESTE 58. GRAVINA Tel 080.3256565

MADDALENA MARIO

V. V. VENETO 21/B. ALTAMURA Tel 080.3117061

MARVULLI MARCANTONIO

VIA MATERA 12. ALTAMURA Tel 080.3111764

MONTEMURNO GIUSEPPE "CENZINO"

Presidente

VIA G. FALCONI 5. ALTAMURA Tel 080.3117049

NINIVAGGI STEFANO

VIA S. RITA 21. ALTAMURA Tel 080.3102979

PALLOTTA GIUSEPPE

Consigliere

VIA MASTRANGELO 69. ALTAMURA Tel 080.3112856

PALLOTTA NICOLA

P. DE NAPOLI 10. ALTAMURA Tel 080.3106153

PINTO TOMMASO

VIA CAPRERA 33. ALTAMURA Tel 080.3145803

PINTO VINCENZO

VIA GRAVINA 13/B. ALTAMURA Tel 080.3112707

SCARABAGGIO SALVATORE

VIA DEI MILLE 69. ALTAMURA Tel 080.3111433

SCARANGELLA FRANCESCO

Consigliere

VIA DE GASPERI 14. TORITTO Tel 080.602760

TEDESCO DONATO

Vice Presidente

VIA DIAZ 8. ALTAMURA Tel 080.3142411

TORTORELLI NICOLA & c. snc

VIA SANTINI 2. ALTAMURA Tel 080.3117041



