



COMUNE
DI DISO

ASSOCIAZIONE HIGO



Va Poccia *de* Fiche

16 AGOSTO 2026

MARITTIMA (LE)

**20th FESTA
DE LA FICA 26**



ANĀM

TERRACE
Acquaviva

Saluto del Presidente

THE PRESIDENT'S GREETING

Si ringrazia Giampiero Fachechi per la traduzione.
Thanks to Giampiero Fachechi for the translation.

Cari amici e amiche,

se oggi ci ritroviamo ancora qui, pronti a celebrare un nuovo 16 agosto, è perché il cammino percorso finora ha superato le nostre aspettative. Ma al di là dei numeri e della partecipazione alle ultime edizioni della festa, la realtà che stiamo costruendo insieme, passo dopo passo, costituisce la prova tangibile che la nostra comunità ha voglia di autenticità.

Abbiamo visto Marittima trasformarsi in un laboratorio a cielo aperto dove cultura, gastronomia e musica si intrecciano in un abbraccio che va oltre il semplice evento estivo.

Abbiamo respirato un ambiente solidale che si fonda sulla cooperazione e invita l'artigiano ad esporre le proprie opere, mostra al commerciante i vantaggi di investire nell'accoglienza, tende una mano al conterraneo lontano che ci segue con nostalgia attraverso uno schermo.

Dear friends,

if we are still here today, ready to celebrate a new 16th august, is just because what we've achieved so far has exceeded our expectations. It's not a matter of numbers and participations but what we are building step by step is a tangible evidence that our community is yearning for authenticity.

During the last years, Marittima has become an open-air laboratory where culture, gastronomy and music interwine in an ideal hug which goes beyond the mere summer event.

We have breathed a supporting atmosphere which is strongly based on cooperation by inviting craftsmen to exhibit their works, by showing local traders the advantages of investing in hospitality and at the same time holds out a hand to our countrymen who live the event nostalgically through a screen.

Abbiamo visto allargarsi il nostro vivaio, differenziarsi le nostre attività, ingigantirsi il vostro affetto. Siete voi l'anima della festa. E vogliamo continuare a vedere tutto ciò.

Come pure desideriamo continuare a vedere i nostri scolari più giovani insegnare la tutela del territorio raccontandone la bellezza. Ed è proprio al messaggio degli alunni e delle alunne della nostra quinta elementare che lasciamo spazio in questa **Poscia de Fiche**. Ci ricorda l'importanza di proteggere ciò che ci circonda, ciò che ci rappresenta, ciò che in futuro testimonierà il nostro lascito.

Prima di lasciarvi assaporare la genuinità dei loro elaborati, non posso non rivolgere un pensiero e un ringraziamento al motore della nostra storia: l'Associazione HIGO.

Una realtà fatta di persone straordinarie, che in questi anni non è solo cresciuta nel numero, ma ha avuto la capacità di innovarsi e differenziarsi incarnando un mosaico di competenze e passioni.

Our fig trees farm has been widened, our initiatives have been differentiated and your love has become gigantic in these years. You are "the festival!"; and we want it to go on!

We also want our young students keep on teaching the protection of the territory sharing its beauty. It is the main message our young students of the 5th class want to convey with "Poscia de fiche"; a message which reminds us of the importance of protecting everything around us, who we are and what will testify our legacy in the future.

Before "tasting" the genuineness of their compositions and schoolworks I cannot help but spare a thought for the "engine" of our history: HIGO; an association of valuable and amazing people, which has not only grown in numbers, but also has had the ability to innovate and differentiate embodying a real "skills and passions mosaic".



Il mio ringraziamento più sentito va ai nostri volontari, che, per un solo giorno o per tutto l'anno, prestano braccia e cuore ai valori che divulghiamo, dimostrando che l'impegno collettivo è l'unica vera risorsa del territorio.

Infine un enorme grazie a chi per la prima volta, o per l'ennesima, decide di celebrare insieme a noi l'evento più caldo dell'estate salentina.

BUONA FESTA DELLA FICA!

Il Presidente
Santo Coluccia

My most heartfelt thanks to our tireless volunteers, who just for one day or throughout the whole year give arms and hearts to the values we spread, proving that collective effort is the only real resource of the territory.

Finally, a huge thanks to those who will join us in the hottest summer event of the whole Salento, for the first time or yet AGAIN!

ENJOY THE FIG FESTIVAL!

President
Santo Coluccia

UTÒPIA

VIA ROMA, 26
MARITTIMA
TEL. 0836 922178

PASTICCERIA GELATERIA CAFFETTERIA
RISTOBAR COCKTAIL LOUNGE

Il Giardino in Poscia IV

IL GIARDINO DEI FICHI È AL COMPLETO! E ADESSO?

Fig garden is full! And now?

*Si ringrazia Giampiero Fachechi per la traduzione.
Thanks to Giampiero Fachechi for the translation.*

Anche quest'anno, il quarto consecutivo, i più giovani sono stati i protagonisti del nostro orto in Via Verdi a Marittima.

La mattina del 28 febbraio, sotto un sole splendente, gli alunni e le alunne della quinta elementare sono tornati a regalarci sorrisi, rinnovando il loro legame con il territorio.

L'appuntamento ormai chiama a raccolta non solo l'associazione, le istituzioni, le autorità e la scuola, ma coinvolge famiglie, agricoltori, appassionati e curiosi.

Una comunità che si stringe attorno alle nuove generazioni nel consegnare loro l'eredità biologica che meritano.

Ci hanno offerto un racconto costruito con creatività e dedizione, declamando versi scritti di proprio pugno, esponendo opere grafiche e illustrando elaborati originalissimi.

For the fourth consecutive year our young students have been the protagonists of our figs garden located in Via Verdi in Marittima.

On a sunny morning of February the 28th, grade 5 students have made us happy again in renewing their strong bond with the territory.

This usual meeting calls together our association, "HIGO", Institutions, authorities and schools as well as families, farmers, fans and curious.

It involves the whole community which ideally tightens around new generations handing over the biological inheritance they fully deserve.

They delivered us stories pervaded by a strong creativity and commitment, declaiming handwrote verses, showcasing graphic works and illustrating very original compositions.



Cartelloni, dépliant e pagine ricche di riflessioni e pensieri profondi sul rapporto tra se stessi e l'ambiente. Un ambiente vissuto davvero, nel quotidiano. Naturalmente tutto a tema "fico".

È il frutto del lungo e complesso lavoro diretto delle insegnanti **Maria Carmela Frattaruolo** e **Lucia Minonne**, che teniamo a ringraziare con grande affetto e stima. Come anche **Gabriella Marchetti** e **Paola Musarò**, per la creazione del raccordo tra la nostra associazione e la scuola.

Le attività svolte, infatti, sono andate oltre la mera didattica e i banchi dell'aula, condensandosi in un elaborato progetto, che conferma la passione e la volontà comune di tracciare una strada per il futuro.

L'esperienza culmina poi nell'azione più emblematica dell'iniziativa: la piantumazione degli alberi. Sotto la guida dell'agricoltore ed esperto di potatura **Giuseppe Gaetani** e il premuroso custode del giardino **Mosè Nuzzo**, gli alunni e le alunne hanno messo a dimora dei nuovi bellissimi alberi di fico.

Posters, brochures, leaflets full of thoughts and reflections on the close relationship between the environment and oneself, an "environment" fully lived in everyday life. Obviously, FIG themed!

*This project is the result of a long and difficult work made by **Maria Carmela Frattaruolo** e **Lucia Minonne**, teachers at the local secondary school, to whom we say a big thanks with affection and esteem; as also we truly appreciate the tireless and valuable work made by **Gabriella Marchetti** and **Paola Musarò** who carefully built a solid and long-lasting cooperation with our local school.*

Activities have been planned beyond the mere teaching and usual school desks, focusing instead on a complex project which proves passion and a strong desire of marking an important cultural path for the next future. The experience has reached its climax with the most emblematic action: fig trees planting.

Donando a ciascuno di essi il proprio nome e adottandolo simbolicamente per la vita. Allora non potevamo non ringraziarli con dei gadget speciali pensati apposta per loro e con dei buonissimi pasticcioiti preparati da **Fernando Minonne**, che contribuisce tra le altre cose alla cura dei nostri alberi.

A proposito, a che punto è il Giardino dei Fichi? Le 15 new entry di quest'anno portano il totale a 55 esemplari! Ma soprattutto completano tutti gli spazi del nostro angolo verde, che inizia ormai ad assumere l'aspetto di un ficheto di tutto rispetto. Un risultato di cui possiamo vantarci solo grazie al contributo dei giovanissimi che fin qui hanno creduto nel rispetto della natura e nel valore della sua storia.

Quindi è tutto finito? Il progetto è giunto alla conclusione? Niente affatto, siamo solo all'inizio! La pratica che stiamo avviando dovrà essere in grado di camminare in autonomia sulle proprie gambe, e sta appena muovendo i primi passi. Il circuito che generiamo saprà autoalimentarsi. Il giardino al completo di cui stiamo parlando è soltanto il primo di molti.

*Guided by **Giuseppe Gaetani**, skilled farmer and "pruning" expert and by **Mosè Nuzzo**, our thoughtful garden keeper, students have planted new fig trees, giving each their names in order to symbolically adopt them for life. Students have finally been presented with special gadgets specifically designed and with delicious "ficotti" (Leccese pasticcioito filled with figs jam), skilfully baked by **Fernando Minonne**, who also contributes to our fig trees care.*

By the way, how's the figs garden today? *This year 15 new entries have brought the total to 55 trees! But they have primarily filled empty spaces of our green corner which now looks a proper and significant garden! This result makes us proud and has been successfully achieved thanks to the support of our young people who have strongly believed in values such as respect of nature and its history so far.*

So, is everything over? *Has the project come to an end? No way! We're just getting started!*

The path we are blazing will be expected to walk "on its own feet" and is just taking its first steps.

This "circuit" will be able to self-sustaining and the figs garden we are talking about is only the first of many to come!



PUGLIA
LUXURY
CAR



NOLEGGIO AUTO PER MATRIMONI

tel: 335 7464476

Potatura delle Piante di Fico

FIG TREES PRUNING

*Si ringrazia Giampiero Fachechi per la traduzione.
Thanks to Giampiero Fachechi for the translation.*

Una delle pratiche più importanti per avere fichi belli e gustosi è la potatura. Per eseguirla in modo corretto occorre tener conto dell'età della pianta, in quanto nei primi 5-7 anni di vita bisogna impostare le piantine; mentre le piante a frutto necessitano di costanti cure di mantenimento, in modo da ottenere frutti di buona pezzatura con ottime qualità organolettiche.

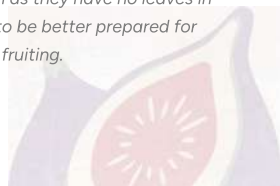
Per impostare correttamente una nuova pianta, all'inizio bisogna troncare il fusto ad un'altezza di circa 90-100 cm e lasciar crescere tre branche nella parte più alta: formeranno l'impalcatura principale della stessa.

L'operazione è da eseguire preferibilmente in inverno, o in primavera se necessario. Le piante più grandi vanno sempre private dei rami in eccesso, in inverno quando non hanno foglie, in modo da prepararle al meglio alla fruttificazione.

One of the most important procedures to get nice and delicious figs is undoubtedly "pruning". In order to make it effective, plant's age is a factor to be taken into considerable account as this kind of plant has to be set in its first 5-7 years of life while fruitful plants need constant treatments to get good caliber fruits with excellent organoleptic properties.

To set a new plant properly it is necessary to cut off its stem at a height of 90-100 cm and, in its higher part, let three limbs grow as the main scaffold of the plant itself.

It is highly recommended to carry out this procedure in winter or spring. Bigger plants should be constantly cleared of excess branches especially in the winter season as they have no leaves in order to be better prepared for future fruiting.



Di solito la parte apicale dei rami a frutto porta anche diversi getti laterali più piccoli, che vanno diradati per lo stesso motivo. La potatura delle piante va eseguita con costanza, quasi ogni anno, così da evitare tagli di rami troppo grossi. In questo modo infatti la pianta non riuscirà a richiudere abbastanza in fretta dette ferite con nuova corteccia, rimanendo dunque esposta ad attacchi di insetti o marciume.

In inverno è buona pratica eliminare anche tutti i succhioni basali, perché sottraggono linfa alle piante. Va considerato sempre se le piante sono **unifere** o **bifere**, cioè se producono solo frutti estivi o anche i fioroni di giugno: è una differenza importante in quanto i fioroni si formano sui rami dell'anno precedente; i fichi estivi invece, detti anche forniti, nascono sui rami che si sviluppano nell'anno.

Alla luce di quanto appena chiarito, va ribadito che per le piante bifere occorre rimuovere i rami in eccesso, per dare luce e una migliore impostazione alla pianta, senza eliminare le parti apicali dei rami restanti, dato che queste producono i fioroni.

The apical part of branches usually produces several smaller side shoots which should be thinned for the above mentioned reason.

Plants pruning should be constant, almost every year, to avoid cutting thick branches as plant will have no chance to seal such wounds and cover them with new bark thus being exposed to rots and insects attacks.

Moreover in winter, basal shoots should be cut off as they subtract lymph to plants. It must be taken into account whether plants are "unifere" or "bifere", if they give fruit in summer or even early figs in June; it is a remarkable difference since early figs generate on the previous year branches while summer figs, also known as "forniti", generate on the current year ones.

However, bifere plants should be cleared of excesss branches to obtain a proper plant setting without cutting off the remaining apical parts of their branches as they will produce early figs.

Al contrario, le piante unifere devono essere in egual modo alleggerite, ma si possono anche accorciare le parti apicali dei rami, in quanto i forniti nascono sui rami che verranno nell'anno.

In primavera i rami rimasti si coprono di foglie e compaiono i frutti: anche in questa fase si può intervenire per eliminare solo quei rametti laterali più piccoli, senza fare tagli importanti, in modo da favorire una buona fruttificazione.

In natura la pianta tende sempre a sviluppare una copertura omogenea a forma di ombrello, coprendo tutti i rami portanti, per ripararli dai roventi raggi solari estivi.

Scoprendo del tutto le piante nella parte centrale si possono provocare gravi ustioni ai rami portanti, che possono perdere la corteccia nella parte superiore esponendo la parte legnosa alle intemperie e agli attacchi di insetti dannosi.

Questa è, a grandi linee, la potatura del fico che ci è stata tramandata.

On the contrary unifere plants should be cleared as well but their branches apical parts could be shortened as "forniti" will grow on current year branches.

In spring the remaining branches are covered with leaves and fruits finally appear; in this phase only smaller side branches could be cut off in order to foster a rich and abundant fruiting.

In nature plants naturally tend to develop a consistent "umbrella" covering which has the function to protect bearing branches from summer scorching sunrays.

Leaving the central part of a plant completely uncovered could cause severe burns to its bearing branches and make them lose their upper bark exposing the woody parts to harsh weather and harmful insects.

This is in broad terms how fig trees pruning has been handed down for generations.



Via Fratelli Bandiera 10
Castello Sforza di Castro (LE)
tel. 0836/94582399 -
0836/942277
www.tunakastellodisforza.com



VIA EMMA 66 MARITTIMA (CE)
TEL. 0836 660734

Ma oggi si vanno approntando nuovi sistemi di coltivazione che assomigliano ai filari di vite: la nuova tendenza è il **Cordone speronato**, che prevede piante molto fitte sul filare, con il tronco principale ripiegato in orizzontale a poca distanza da terra, come una vite appunto.

La potatura invernale prevede l'eliminazione totale di tutti i rami verticali che si sviluppano nell'anno, per mantenere solo il tronco piegato.

Ogni anno si sviluppano i nuovi rami e si mantengono solo quelli necessari alla produzione programmata che, ovviamente, sarà solo quella estiva e non si avranno fioroni.

But today modern cropping systems, similar to vineyards rows, have been developed; the new trend is the so called "spurred cordon", overcrowding plants on a row with their main trunks bent horizontally close to the ground as for grapevines.

Winter pruning finally consists in cutting off all vertical branches grown during the year keeping the tree trunk only.

A cura di Giuseppe Gaetani



NUZZO GOMME

IL TUO GOMMISTA DI FIDUCIA

VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI
DI TUTTI I VEICOLI, MOTO, BICI.

 **NUZZO GOMME**

VIA ROMA, 133 - MARITTIMA (LE) | cell: 346 4271263
email: info@nuzzogomme.it | web: www.nuzzogomme.it

LEVANTE

SILVER

BAR - CAFFETTERIA - GELATERIA ARTIGIANALE
PICCOLO BISTROT

PIAZZA ARMANDO PEROTTI 4, CASTRO - LE

Maurizio Crisla


Parrucchiere

Parrucchiere
piazza A. Perotti - Castro (Le)
Tel. 347.1363929



SEA, RELAX AND APERITIF
INSENATURA ACQUAVIVA

IL MAGICO Frutto del Fico

*"Questo fico porterà frutti. Noi porteremo scelte.
Che siano entrambe buone per il mondo."*

SCUOLA PRIMARIA DI MARITTIMA
Classe V sec C a.s. 2025/2026

ACCOGLI GLORIA ITALIA
BOCCADAMO ALESSANDRO
BORTONE GIACOMO
COLUCCIA MICHELA
COPPOLA CARLOS
IACOVONE NICO
MARIANO DANIELE
MARIANO ILENIA
NUZZO MATTIA
NUZZO SAMUEL
PANTALEO NICOLE
PEDE FEDERICO
PIZZULLI GABRIELE
RESTA DAVIDE
TELEATNIC NICHITA





FABRIZIO ARSENI

SOLUZIONI TERMoeLETTRICHE

UNA NUOVA GENERAZIONE AL VOSTRO SERVIZIO, CON LE SOLUZIONI PIÙ INNOVATIVE



Installazione Pannelli Solari



Impianti Termoidraulici



Impianti Idrici



Impianti Elettrici



Impianti di condizionamento

Via Tito Speri 6

Marittima (LE) 73030 **+39 328 55 40 953** **fabrizioo90@yahoo.it**

Restaurant - Steak House - Pizzeria

il Mattarello **2.0**

San Cassiano (Le)

Tel +39 389 2636927 • 0836 213199 • Via Risorgimento, 16 •

g c a f é
APERTI 24 HOURS

**Caffetteria - Ristobar - Aperitivi
Tabacchi - Centro Scommesse**

Tel. 0836 501403 • Via Estramurale • Spongano (Le)



Moore.



WWW.MOOREWATCHES.COM

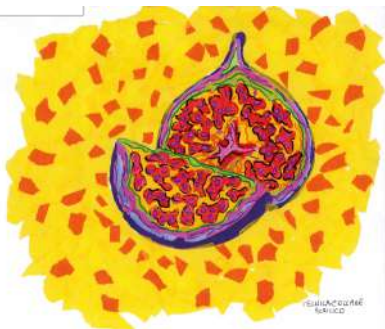
Le Poesie

*Questa filastrocca sul fico
È per l'associazione higo
Frutto dolce e piccolino
Più tenero di un uccellino.*

*Cresce su un albero alto alto
Che non arrivi nemmeno con un mega salto.
Si può usare in molti cibi deliziosi.
E ricette in perfetta simbiosi.*

*Merita di certo una bella dedica il nostro fico pugliese
E ve lo dico nel dialetto marittimense:
"Oimena quanto è bbona la fica
È lu frutto cchìu bbonu che se ne dica"*

Alessandro Boccadamo



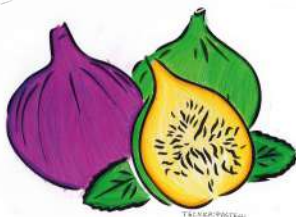
*Fica verde
Fica viola
L'uccellino la becca
E poi vola
Frutto dolce
E molto buono
Te lo offro
Come dono*

Gloria Accogli



*Sul ramo caldo del sole d'estate
cresce il fico, dolce e profumato.
Ha la buccia morbida e colorata
E un cuore tenero tutto zuccherato.*

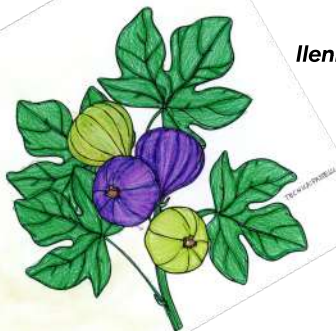
*L'albero grande lo protegge piano,
con foglie larghe come una mano.
Beve la luce, ama il calore,
regala frutti pieni di sapore.*



*Dentro nasconde piccoli semi,
come segreti, sogni e pensieri,
è un frutto antico amico dell'uomo,
presente da sempre nel nostro mondo.*

*Fresco o secco è sempre buono.
nutre il corpo e scalda il cuore.
Il fico ci insegna con semplicità
che la natura è una vera bontà.*

Ilenia Mariano



Via Cavour, 47
40138 BOLOGNA (BO)
tel. 051/26112/20/21
cell. 340/66066/33
329/270185

Sotto
Sotto
INTIMO
TOMA

INTIMO E Pigiama UOMO/DONNA/BAMBINO
MODA MARE

Via Cavour, 47
VIA FERRARUZZA, 23
MARIN
PIAZZA PRINCIPALE, 10
MARITIMA

*Quando arriva il mese di agosto,
tutti i giorni scendo al mare,
attraversando un bel posto
dove sovente mi fermo a riposare.*



*Lì c'è un albero di fico
vecchio, maestoso e carico
che i suoi frutti vuole donarmi
quasi, quasi per ringraziarmi.*



*Quei frutti maturi e appetitosi
sempre dolci e a volte appiccicosi,
si nascondono agli occhi del bambino
quasi volessero giocare a nascondino.*

*Ne colgo uno, lo mangio
e lo gusto al primo assaggio,
mi ristorano mi ridanno vita
per ricominciar la mia salita.*



*Mentre mi allontanano,
mi volto a guardare l'albero piano piano.
So già che il prossimo anno
sarà lì ad aspettarmi come ogni anno.*

Nico Iacovone

FEDEL BAR

SEAFOOD MARKET

VIA FRATELLI BANDERA, 38
CASTRO - LE

329.5953021

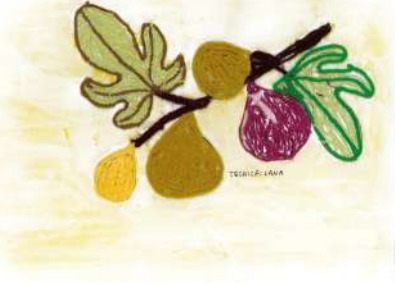
LUIGI





Il fico noi abbiamo assaggiato
 E insieme alla HIGO abbiamo lavorato,
 Creando tante meraviglie
 A disposizione di molte famiglie.
 Ma ritorniamo a parlare del frutto,
 E dopo mangiato le bucce non butto;
 Le uso per ricette spettacolari
 E quando le assaggi ti mettono le ali
 Il fico ci incanta con la sua dolcezza
 E va raccolto con delicatezza.
 Concludo che è un frutto genuino
 Che sicuramente piacerà ad ogni bambino.

Mattia Nuzzo





Garden • Food and Drink

MARITTIMA (LE)

*Sull'albero alto, sotto il sole amico,
cresce pian piano un dolce Fico.
È verde o viola, morbido e buono,
se lo assaggi è proprio un bel dono.*

*Ha foglie grandi come una mano,
ama il caldo e cresce lontano.
Dentro nasconde tanti semini,
piccoli dolci, un po' birichini.*

*Fresco o secco lo puoi mangiare,
ti dà energia per giocare e studiare.
Il fico ci dice con maestà:
"Viva la natura e la sua bontà".*

Nichita Teleatnic





AZZURRA

di NUZZO

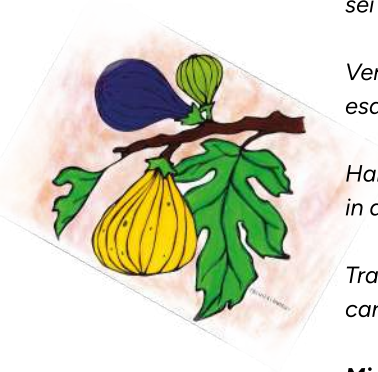
- Servizio ambulanza
- Servizio onoranze funebri
- Servizi sanitari convenzionati ASL
- Attrezzature ortopedico sanitarie convenzionate ASL

 Via F. Bottazzi, 7 - Diso (Le)
 3270338063-3286060152





*Fico dolce e zuccherino
sei la mia merenda del mattino.*



*Verde e Viola i tuoi colori
esaltano tutti i tuoi sapori.*

*Han deciso di celebrarti in compagnia
in agosto con tanta allegria.*

*Tra foglie verdeggianti
caro fico tu, fai felice tutti quanti!*

Michela Coluccia



B&B



Le Strazzigne

+393703651072
www.lestrazzigne.it
info@lestrazzigne.it
via Roma 55 - Meritima di Dio



Gli Acrostici

Gli Acrostici sono componimenti poetici in cui le lettere, sillabe o parole iniziali di ciascun verso formano, lette in verticale, una parola o una frase di senso compiuto.

Incredibile frutto

Leggermente dolce e saporito

Fresco e poco succoso

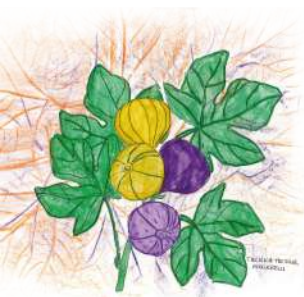
Ideale per una merenda salutare

Coltivato in molti paesi caldi

Ottimo per la salute il benessere



Gloria



Il fico è dolce e saporito

Leggero e molto gradito

Fresco e morbido sotto il sole

In estate cresce a tutte le ore

Che bontà quando lo mangi piano

Ogni morso è un regalo per l'umano

Michela Coluccia



*Abbigliamento
Borse e Accessori
Bijoux
Idee regalo*

**Via Roma, 42
MARITTIMA (LE)
Tel: 389 181 3073**



*Incredibile
Leccornia
Fonte
Inesauribile di
Carboidrati e
Oligoelementi*

Daniele Mariano

*In mezzo al verde si nasconde una
Leggenda antica
Frutto dolce e misterioso
Invita al morso goloso
Con il sole matura piano
Ogni morso sa di Arcano*

Davide Resta

*Irresistibile e
Leggero tipico
Frutto d'estate
Incantevole da gustare
Coltivato con cura
Ottimo anche per un delizioso gelato*

Nicole Pantaleo



FERRAMENTA
FACHECHI
MARITTIMA

Via S. Croce, 2 - 0836.922313 / 345.8319578

STUDIO DENTISTICO **DR. FRANCESCO ACCOGLI**

**Igiene - Conservativa - Endodonzia - Chirurgia Orale -
Implantologia computer guidata - Protesi - Ortodonzia
Invisibile - Opt - Cone Beam - Telecranio**

Tel. 391 4518952



ANDRANO (LE)

VIA IV NOVEMBRE - ANGOLO VIA MARONCELLI



Fantasy **BAR**

Gelateria Artigianale

di Danilo de Paolis

P.zza Principe Umberto, 5 MARITTIMA

tel: 328 4222819

p.i.: 044 23330754 c.f.: DPL DNL 85B 06G 751X

E ORA...

Le Nostre Ricette

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
Polo Tecnico del Mediterraneo "Aldo Moro"
di Santa Cesarea Terme e la Rete Progetto Made in Italy

PRESENTA



Insalata di orzo perlato con canestrato pugliese dop, datterini canditi, noci, vincotto di primitivo e fichi.

*Pearl barley salad with "canestrato pugliese dop"
(seasoned pecorino cheese from apulia), candy cherry
tomatoes, nuts, "primitivo" cooked wine and figs.*

Piatto fresco, adatto al periodo estivo e agli ingredienti del territorio. L'orzo perlato fa da tela neutra e lega insieme gli ingredienti più intensi. Il Canestrato pugliese DOP dal gusto deciso contrasta la dolcezza dei fichi e del vincotto. Le noci danno una nota di croccante leggermente amarognola.

I fichi freschi locali creano una consistenza ricca e danno carattere e identità al piatto. Datterini e fichi oltre ad essere due prodotti molto presenti sulle tavole estive rappresentano anche la biodiversità agricola del Sud Italia.

A fresh meal, suited to the summer season and to the local area products. Pearl barley is a neutral cloth which ties together the most intense ingredients. The strong taste of "canestrato dop" cheese contrasts the figs and cooked wine sweetness.

Nuts make the meal crunchy and slightly bitter at the same time. Fresh local figs provide a rich texture, personality and a specific identity to the course. Cherry tomatoes and figs are not only a "must" on summer tables but they are also a vivid symbol of agricultural biodiversity of southern Italy.

Ingredienti

- Orzo perlato
- Canestrato pugliese
- Pomodori datterini rossi canditi
- Gherigli di noci
- Vincotto di Primitivo
- Sedano
- Menta fresca
- Ravanelli
- Fichi
- Sale
- Pepe
- Olio extra vergine d'oliva



Pearl barley, "canestrato cheese" from Apulia, candy red cherry tomatoes, walnut kernels, "Primitivo" cooked wine, celery, fresh mint, radish, figs, salt, pepper, extra-virgin olive oil.



AUTOCARROZZERIA - VENDITA AUTO
SOCCORSO STRADALE - REVISIONE AUTO

MARIANO s.n.c.
 di Mariano Augusto
 Z.I. Diso - 73030 Marittima (LE)
 Cell. 349 0564832 - 320 6285603 - 320 9721558



STEAK HOUSE

Via Fratelli Bandiera n.5
 73030 Castro (Le)

320 721 0556
 349 071 4986

Preparazione

1. Cuocere l'orzo in abbondante acqua leggermente salata.
2. Aggiungere gradualmente acqua calda con un filo d'olio di oliva; appena cotto, raffreddarlo e sistemarlo in un contenitore.
3. Tagliare a tocchetti il canestrato. Pulire il sedano e tagliarlo a pezzi. Affettare i ravanelli a rondelle. Lavare e spezzettare le foglie di menta. Pulire i fichi e tagliarli a spicchi.
4. Riunire tutti gli ingredienti insieme all'orzo. Condire con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, la menta e il vincotto.
5. Amalgamare il tutto, impiattare e decorare con gli spicchi di fichi; lasciare insaporire qualche minuto prima di servire.

1. Cook the pearl barley in plenty of lightly salted water and gradually add hot water with little olive oil. 2. Once cooked, cool it down and put it into a food container. 3. Cut "canestrato" cheese into chunks, clean the celery and cut it into pieces, cut the radishes into thin slices, wash and cut mint leaves into small pieces, clean figs and cut them into wedges. 4. Bring together all the ingredients with pearl barley, then flavour with extra-virgin olive oil, salt, pepper, mint and cooked wine. 5. Mix everything, decorate with figs wedges and dish! Let it flavor for a few minutes before serving.



Prince Bar

CAFFETTERIA - GELATERIA - PASTICCERIA

P.zza Principe Umberto, 29 - cell. 379.1487417
73030 MARITTIMA (LE)

UN FICO, CHE NESSUNO RICORDAVA LE SUE BRACCIA

C'era un fico al centro del paese, così vecchio che nessuno ricordava quando fosse stato piantato. Dicevano fosse nato da un gesto distruttivo: un bambino che aveva spulato un seme per terra mentre correva verso il fiume. Il fico, però, aveva preso su serio quel gesto.

Ogni estate allargava le braccia un po' di più, e sotto la sua ombra trovavano posto segreti promessi ai più caldi giorni per essere raccontati altrove. Le donne vi appoggiavano le ceste, i vecchi il bastone, i ragazzi le schiene stufate. Lei non parlava, ma ascoltava tutto e nel suo silenzio sapeva custodire meglio di chiunque altro.

Un anno arrivò una grande siccità. Le foglie si seccavano e i rami ingiallirono. Qualcuno disse che il fico andava tagliato: beveva troppo acqua, diventava inutile se fosse sopra una roccia arida che venissero come asce. Una bambina si accostò al tronco e lo abbracciò. Non parlò, ma raccontò soltanto di quando si dava sui suoi rami per vedere il mondo un po' più grande.

Il mattino dopo, con un'aria improvvisa, il fico era ricoperto di frutti. Dolci, violacei, così tanti da piegare i rami. Il paese capì il messaggio: se non bisognava parlare, nessuno parlò più di tagliarlo.

Da allora, quando qualcuno passa sotto quel fico, si passa la voce, si rispetta. Perché certe indici, anche se non si vedono, tengono in piedi il filo più di un albero.

ALLARGAVA

NON PARLAVA MAI,

MA TUTTO ASCOLTAVA

E SAPEVA CUSTODIRE

MEGLIO NEL SILENZIO

I SEGRETI

DI DONNE, VECCHI E RAGAZZI.

ALESSANDRO



PIZZA ricambi



UN VECCHIO FICO, OGNI ESTATE ALLARGAVA LE BRACCIA, NON PARLAVA MA

C'era un fico al centro del paese, così vecchio che nessuno ricordava quando fosse stato piantato. Dicevano fosse nato da un gesto distratto: un bambino che aveva sputato un seme per terra mentre correva verso il fiume. Il fico, però, aveva preso sul serio quel gesto.

Ogni estate allargava le braccia in più, di più e sotto la sua ombra trovavano posto segreti. ASCOLTAVA TUTTO E NEL SUO SILENZIO SAPEVA CUSTODIRE I SEGRETI. PERCHÉ CERTE RADICI TENGONO IN PIEDI

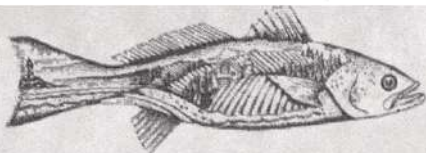
Un giorno aveva una grande scoperta: le fontane si svuotavano, i campi ingiallivano e qualcuno disse che il fico andava subito bevuto a temperatura ambiente, come se fosse cocktail. La notte prima che venissero, con le asce, una bambina si avvicinò al tronco e lo abbracciò. Non piange. Gli raccontò soltanto di quanto sapeva sui suoi nonni per vedere il mondo un po' più grande.

Il mattino dopo, contro ogni previsione, il fico era carico di frutti. Dolci, violacei, così tanti da regalarli tutti. Il fico era un messaggio senza bisogno di parole. Nessuno parlò più di tagliarlo.

Da allora, quando qualcuno va sotto quel fico, abbassa la voce. Per rispetto. Perché certe radici, anche se non si vedono, tengono in piedi molto più di un albero.

MOLTO PIÙ DI UN ALBERO.

MICHELA



MALIBU'

RISTOBAR

MARINA DI ANDRANO - ZONA PORTO

Lungomare Botte-Porto

Cell. 347 0557722

"UN METODO A PROVA DI BOMBA
PER RESTARE CREATIVI:
CONSTRINGITI AD IMPARARE
QUALCOSA DI NUOVO."

IMMORTE KAHN

Catamo
FERRAMENTA - COLORI

SPONGANO 2x0
Via Sant'Angelo, 90
Pescara (PN) 66010
☎ 0836 845562
☎ 0328 636 2478
www.spongano.com
info@spongano.com



PRODOTTI
ELETTRICI
ELETTRICITÀ
TUBI DA 100 L
ELETTRICITÀ
ELETTRICITÀ
ELETTRICITÀ
ELETTRICITÀ
ELETTRICITÀ
ELETTRICITÀ



COCKTAIL

"Fico di Mare"

L'anima del Sud racchiusa in un cocktail. Un sorso guidato dal Gindigeno, in un bilanciato gioco di dolcezza, agrumi e sapidità.

The pure Southern soul into an amazing cocktail; a sip soaked with the finest "Gindigeno" (fig gin) in a perfect balance of sweetness, ciprus fruits and savoriness.

40 ml Gindigeno

40ml "Gindigeno" (fig gin)

12 ml Sciroppo di latte di mandorle

12 ml almond milk syrup

10 ml Succo di Limone

10 ml lemon juice

3 Gocce Soluzione salina al 10%

10% saline drops (3 drops)

60 ml Soda

60ml fizzy drink (soda)



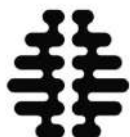
PVC e PLT stretch ▪ PVC e PP termo
PP COEX-MET ▪ PP CAST-PA/PE
Microforato per pane ▪ Vassoi in PS
Imballaggi flessibili
Imballaggi biocompostabili per alimenti



segreteria@copacksrl.com



3393177764 / 3452226818



MEP
MANUAL EXERCISE
PHYSIOTHERAPY

Dott. Marco Pappaccogli

*Specializzato in Terapia Manuale
e Fisioterapia Muscoloscheletrica*

Via Bellini 115
73030 Marittima di Diso (Le)

mepfizio22@gmail.com

Tel. +39 320 5571392



TRINCHITA LUCIANO



**FABBRICA E LABORATORIO
DI PORTE E FINESTRE**

348 6996579

Via S. Lucia, 15 - MARITTIMA



Via B. Cellini, 38
Marittima di Diso
cell. 326.7299523



LIDO • RISTORANTE • COCKTAIL BAR
A MARINA DI MARITTIMA

Via Boreale, 19 - 73030 Marittima (LE)



Lido Fico



@lido.fico

www.lidofico.it



COCKTAIL "Drink Autonic"

La freschezza di un drink estivo dove la presenza del Gindigeno, marca e afferma il territorio salentino estivo vivace e sapido nello stesso tempo.

The freshness of a summer drink in which "fig gin" brands and represents the real "Salento" area, intense and savory at the same time.

40 ml Gindigeno

40ml "Gindigeno" (fig gin)

Tonica 1904

Tonic water 1904



Edilizia S. Giacomo

F.lli Coppola **Snc DISO (LE)**

L'arte del costruire e del ristrutturare

MATTINA

06:00 "FIGARA"

Gara di raccolta di fichi nelle campagne limitrofe a Marittima, con pesatura e premiazione.
Partenza: Giardino dei Fichi (via Verdi, angolo via Venezia)

POMERIGGIO - PRIMA SERATA

18:00 APERTURA MERCATINI D'ARTIGIANATO, MOSTRE D'ARTE AREA FOOD

19:00 CONVEGNO SCIENTIFICO

Apertura ufficiale dell'evento, saluti del Presidente, Convegno, apertura mostra pomologica.
Presso Scuola Media Marittima

20:00 CONCORSO LETTERARIO "VITALE BOCCADAMO"

Saluti, lettura poesie vincitrici, consegna dei premi ai vincitori.
Presso Scuola Media Marittima



APERTURA STAND "CUORE DI FICA"

Piazza Don Bosco

21:00

SERA

PIAZZA PRINCIPE UMBERTO - LIVE

20:00 LUCIO ARSENI

Proiezione video con soundtrack (in loop)
Corte in Via Benvenuta Cellini 37

21:00 NUNZIA DEL POPOLO & MICHELE CONTALDO

Arpa e pianoforte
Corte in Via Roma 33

22.30 BATTISTI & FRIENDS

Lucio Battisti cover band
Centro Piazza Principe Umberto

20.00 HOT ROD MAMA

Rockabilly band
Pro Loco "Acquaviva"

21.30 "QUEI DIECI MINUTI"

Lettura scenica interattiva (Donato Chiarello,
Gianluca Milanese e Piero Schirinzi)
Corte in Piazza Principe Umberto 37

PALCO PRINCIPALE
PIAZZA DON BOSCO

22:00

ALMARE

Mauro Durante - Yousra Mansour
Alessia Tondo - Justin Adams

23:30

ANTONIO CASTRIGNANÒ & TARANTA SOUNDS

Special guest: ZIAD TRABELSI e RACHELE ANDRIOLI

Warm up & Aftershow
DJ ALBERTO MINNELLA e FRAKATAME



L'Associazione HIGO - "Festa della Fica" APS desidera ringraziare quanti hanno reso possibile la realizzazione di questo numero della Poscia de Fiche: **alunni e alunne, maestre, redattori, grafici, tipografi, volontari e tutti gli sponsor.**

TABACCHERIE Accogli	EDICOLA
	GIOCHI
	SERVIZI
Via Napoli, 48 • Via Firenze, 6 ANDRANO	



**SALENTO ALIMENTARI
E SERVIZI S.R.L.**

**FRANTOIO OLEARIO
VERDE PUBBLICO E PRIVATO
SERVIZI AMBIENTALI
PUBBLICI E PRIVATI**

**Via Italia (Z.I.) - Spongano (Le)
Tel./Fax 0836.941820
Cell. 333.7742514**



PALAZZO DELLE RONDINI