DeApulia

DIVINE PASSION

Narra un'antica leggenda che Atena, Dea della saggezza e della civiltà, donò agli uomini l'ulivo: simbolo eterno di pace, prosperità e nutrimento.
Quel gesto sacro non fu solo un'offerta di frutti, ma l'inizio di un legame profondo tra la terra e chi la abita.

DeApulia nasce da questo stesso spirito.
Nella Puglia, Dea fiera e generosa, affondiamo le nostre radici, riconoscendo in ogni prodotto locale, un dono autentico, dal valore inestimabile, di cui è impossibile non innamorarsi al primo assaggio.
Non vendiamo solo cibo ma condividiamo un patrimonio ed una passione.

Conserviamo il gusto antico della nostra terra.
Solo gli ingredienti più pregiati superano la selezione. Dagli ortaggi maturati al sole alle erbe selvatiche che profumano di libertà, tutto viene lavorato con dedizione artigianale e custodito nell'abbraccio del più prezioso dei nettari: l'**olio extravergine di oliva pugliese**, il vero oro liquido della nostra tradizione.

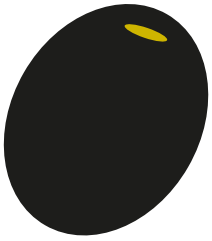
DeApulia non è solo cibo. È un'esperienza. È un rito. È passione per la buona cucina.
Un invito a riscoprire il legame sacro tra uomo e natura, tra sapore e cultura.
Dedicato a chi riconosce l'eccellenza ed il valore delle radici: ogni prodotto DeApulia è un'esperienza gastronomica che porta in cucina il sapore della tradizione pugliese.

Scopri l'essenza dell'Italia. Scopri **una passione divina**: quella per la Puglia ed i suoi prodotti d'eccellenza.

DeApulia
DIVINE PASSION

Abbinamenti e Consigli

Paté di Olive Nere



Il **paté di olive nere**, con il suo sapore intenso e leggermente amarognolo, si presta ad abbinamenti che ne esaltano la profondità senza sovrastarla.

Ottimo spalmato su crostini di pane tostato, magari insaporiti con un filo d'olio extravergine d'oliva, può essere valorizzato accostandolo a formaggi freschi come la ricotta o il caprino, che ne bilanciano la sapidità con la loro delicatezza.

Nei *primi piatti,* si sposa bene con la pasta integrale o condita con pomodorini confit, che aggiungono una nota dolce e acida al piatto.
Anche nei *secondi* trova spazio: è ideale per insaporire carni bianche come il pollo o il coniglio, o per accompagnare il pesce azzurro, come lo sgombro, per un contrasto di gusto deciso e armonico.

A *livello enologico*, si consiglia l'abbinamento con vini rossi leggeri o rosati strutturati, capaci di accompagnare il patè senza coprirne l'aroma complesso.

Paté di Cime di Rape

Il **paté di cime di rapa**, dal gusto erbaceo e leggermente piccante, si presta ad abbinamenti che ne valorizzano la rusticità e la freschezza.

Ideale da spalmare su bruschette di pane di grano duro, può essere arricchito con un filo d'olio al peperoncino o con una spolverata di pecorino stagionato per esaltarne il carattere deciso.

In cucina, si abbina perfettamente alla pasta corta, come orecchiette o trofie, magari accompagnato da acciughe e mollica tostata per un piatto dal forte richiamo alla tradizione pugliese.

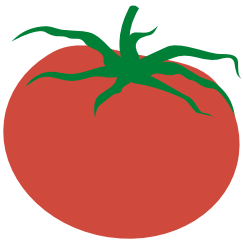
Ottimo anche *come condimento* per carni bianche alla griglia o per arricchire torte salate e focacce, dona una nota vegetale che ben si armonizza con ingredienti più neutri.

Per quanto riguarda *i vini*, l'abbinamento consigliato è con un bianco secco e minerale che ne esalti la complessità senza appesantire il palato.

DeApulia
DIVINE PASSION

Abbinamenti e Consigli

Paté di Pomodori



Il **paté di pomodori** offre un sapore ricco, dolce e leggermente acidulo, che si presta ad abbinamenti tanto semplici quanto sofisticati.

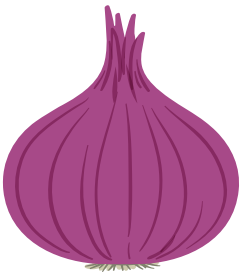
Spalmato su fette di pane rustico o focacce calde, è **perfetto** come antipasto o aperitivo, magari accompagnato da una burrata o da un formaggio fresco come la stracciatella, che ne ammorbidisce la sapidità con una nota cremosa.

In cucina, può arricchire panini gourmet, dare un tocco mediterraneo a una pasta fredda o insaporire verdure grigliate e uova sode.

È anche *eccellente* per farcire involtini di carne o come base per pizze e torte salate.

Sul *piano enologico*, si abbina bene con vini bianchi aromatici o rosati fruttati, capaci di sostenere la dolcezza del pomodoro senza contrastarne l'intensità.

Paté di Cipolla Rossa



Il **paté di cipolla rossa**, con il suo gusto pieno e aromatico, rappresenta un condimento dal carattere deciso ma elegante.

Ottimo servito su crostini o fette di pane casereccio, si abbina con particolare efficacia a formaggi dal gusto marcato come il pecorino, il taleggio o i caprini stagionati, creando un contrasto piacevole tra la sapidità dei latticini e la dolce intensità della cipolla.

Può essere utilizzato anche come ***guarnizione*** per hamburger, panini gourmet o torte salate, dove aggiunge profondità e una nota agrodolce che valorizza gli altri ingredienti.

Nei ***secondi piatti***, si sposa bene con carni dal sapore delicato come il pollo o il maiale, ai quali dona un tocco aromaticodistintivo. Anche in contesti vegetariani, ad esempio su una base di ceci o lenticchie, il patè di cipolla rossa si rivela un ottimo alleato di gusto.

Sono consigliati *vini* rossi leggeri ma aromatici che accompagnano con equilibrio la complessità del patè senza coprirne le sfumature.

DeApulia
DIVINE PASSION

Abbinamenti e Consigli

Carciofi

I **carciofi in olio extravergine di oliva**, con il loro sapore delicatamente amarognolo e la consistenza tenera ma compatta, sono *perfetti* da gustare come antipasto, accompagnati da salumi e formaggi a pasta dura, trovano spazio anche su bruschette e focacce, dove l'olio extravergine esalta la loro naturale sapidità.

Nei *primi piatti*, possono essere aggiunti a paste fredde, risotti o condimenti per paste corte, abbinandosi bene a ingredienti come tonno, olive nere o pomodorini secchi.

Sono *ottimi* anche come contorno o guarnizione per secondi piatti a base di carne bianca o pesce, in particolare con pollo grigliato, arrosti leggeri o filetti di orata.

Dal punto di vista enologico, l'abbinamento ideale è con vini bianchi freschi e dal buon equilibrio acido che ne valorizzano le note vegetali senza sovrastare il profilo aromatico.

Funghi Cardoncelli

I **funghi cardoncelli in olio extravergine di oliva**, grazie alla loro consistenza carnosa e al sapore intenso ma equilibrato, sono *perfetti* da servire come antipasto su crostini caldi o accompagnati da formaggi semi-stagionati.
Si prestano anche ad arricchire taglieri misti o insalate rustiche con legumi e cereali.

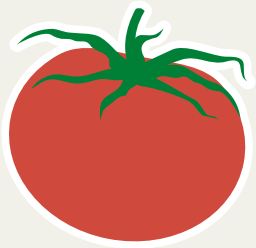
In cucina, possono essere utilizzati per insaporire primi piatti come risotti, paste all'uovo o zuppe di verdure, oppure come contorno raffinato per carni alla griglia, arrosti o piatti a base di uova.

Per l'abbinamento *con il vino*, sono indicati rossi giovani e morbidi oppure bianchi strutturati capaci di sostenere la complessità del fungo senza appesantire il palato.

DeApulia
DIVINE PASSION

Abbinamenti e Consigli

Pomodori Secchi



I **pomodori secchi in olio extravergine di oliva**, con una nota dolce-acida intensa, sono *ottimi* come antipasto, serviti con crostini con una base di formaggio fresco o accompagnati da olive e capperi.
Sono perfetti anche per arricchire insalate, panini gourmet e focacce, dove il loro gusto deciso aggiunge profondità e carattere.

Nelle *preparazioni calde*, si integrano bene in sughi per la pasta, risotti o contorni di verdure grigliate, oltre a essere un'ottima farcitura per torte salate o rotoli di carne.

Sul piano enologico, trovano un ottimo abbinamento con vini rossi giovani e fruttati, oppure con rosati corposi, in grado di bilanciare la sapidità e l'intensità del prodotto senza coprirne l'identità gustativa.

Funghi Champignon

I **funghi champignon in olio extravergine di oliva**, dal sapore delicato e leggermente terroso, possono essere gustati da soli come antipasto, con una spolverata di prezzemolo fresco offrendo una combinazione equilibrata tra morbidezza e aromaticità.

Si accompagnano *perfettamente* a formaggi a pasta morbida come la crescenza o il brie, e trovano posto in insalate rustiche, panini farciti e tartine.

In cucina, possono essere impiegati per arricchire primi piatti, come risotti o paste alla crema, oppure come contorno per carni bianche o uova strapazzate.

La loro delicatezza li rende ideali anche in piatti vegetariani, dove aggiungono sapore senza sovrastare gli altri ingredienti.

Per quanto riguarda *l'abbinamento enologico*, si consiglia un vino bianco secco e profumato in grado di esaltare la finezza dei funghi senza alterarne l'equilibrio.

DeApulia
DIVINE PASSION

Abbinamenti e Consigli

Pric o'Prac

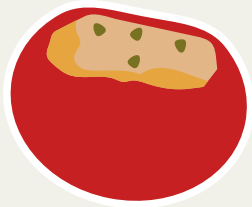
La **pric o prac**, tipica conserva pugliese a base di peperoni, peperoncino e aglio **in olio extravergine di oliva**, è un condimento dal carattere deciso, intenso e fortemente aromatico.
Il gusto leggermente piccante e avvolgente la rende ideale per chi ama sapori vivaci e autentici.

Perfetta da servire su bruschette o crostini, è un ottimo antipasto capace di accendere l'appetito e di portare in tavola i profumi del Sud.
Può essere utilizzata per *insaporire* panini rustici, torte salate o focacce, oppure come ingrediente speciale in primi piatti, in particolare con pasta corta o orecchiette, a cui dona un tocco di calore e profondità.

È *eccellente* anche accanto a carni grigliate o uova, oppure per dare carattere a piatti vegetariani.

Per bilanciare la sua intensità, si consiglia un *abbinamento con vini* rossi giovani e fruttati oppure con un rosato fresco, capace di sostenere la piccantezza senza appesantire il palato.

Peperoncini Tonno e Capperi



I **peperoncini ripieni di tonno e capperi in olio extravergine d'oliva** offrono un'esplosione di sapori decisi, dove la piccantezza del peperoncino si intreccia con la sapidità del tonno e la nota pungente dei capperi.
Ideali come antipasto, sono ottimi abbinati a taglieri misti con salumi stagionati e formaggi a pasta dura, come il pecorino o il caciocavallo, che reggono il confronto senza oscurare la vivacità del ripieno.

In chiave *gourmet*, possono essere adagiati su una base di hummus o crema di ceci per un contrasto morbido e avvolgente, oppure accompagnati da pane carasau o focaccia rustica per esaltare l'equilibrio tra croccantezza e cremosità.

Ottimi anche come guarnizione audace per tartare di carne o tonno, dove aggiungono profondità e un tocco mediterraneo deciso.

Dal punto di vista *enologico*, si sposano bene con vini bianchi strutturati e aromatici oppure con bollicine secche e fresche, capaci di pulire il palato e bilanciare l'intensità del gusto.

DeApulia
DIVINE PASSION

Abbinamenti e Consigli

Cime di Rape

Le **cime di rapa in olio extravergine d'oliva**, con il loro gusto amarognolo e terroso, esaltato dalla dolcezza fruttata dell'olio sono perfette come contorno rustico e saporito, si abbinano bene a carni bianche arrosto o grigliate, come il maiale o il tacchino, ma anche a piatti a base di legumi, in particolare fagioli cannellini o ceci, che ne bilanciano la forza vegetale con la loro cremosità.

Nel mondo dei *primi piatti*, diventano protagoniste in abbinamento a orecchiette o pasta corta, magari con una spolverata di pangrattato tostato e un accenno di peperoncino per un tocco tradizionale e deciso.

Su bruschette o focacce, si rivelano ottime anche come antipasto o stuzzichino rustico, arricchite con filetti di acciuga o scaglie di pecorino stagionato.

Per quanto riguarda il *vino*, si consigliano bianchi freschi e minerali come un Greco di Tufo o un Sauvignon, capaci di sostenere l'amaro vegetale senza sovrastarlo, oppure rossi giovani e leggeri, che accompagnano con equilibrio la struttura del piatto.