



L'AZIENDA

SAPORI E PASSIONI nasce nel 2005 a Noci (BA) nel cuore della Valle d'Itria, patria del grano e degli ulivi secolari, con l'intento di riprendere le antiche tradizioni della nostra terra di Puglia e farle conoscere sia sul territorio nazionale che internazionale conservando la naturalezza, la genuinità nonché la bontà dei nostri prodotti. La nostra esperienza nella accurata lavorazione di prodotti da forno è frutto di una sapiente tradizione familiare che ha avuto inizio vari decenni fa in alcune delle più note "Masserie" (aziende agricole e zootecniche a conduzione familiare) presenti sul territorio. Nel solco della tradizione pugliese, la nostra azienda persegue l'obiettivo di offrire prodotti di qualità utilizzando materie prime selezionate, al fine di preservare il gusto tipico dei prodotti realizzati con esperienza di artigianalità legati al nostro territorio.

ORIGINI DEL TARALLO PUGLIESE

Nato dalla necessità e dall'intuito di chi aveva bisogno di sopravvivere ai periodi di magra, la ricetta dei taralli viene fatta risalire al 1400, periodo in cui in Puglia imperversava la carestia. Secondo la leggenda il primo tarallo fu impastato da una madre contadina che, non avendo nulla con cui sfamare i propri figli, provò a lavorare quel che aveva nella sua dispensa: farina, olio extravergine di oliva, vino bianco, una serie di prodotti che nelle dispense pugliesi non sono mai venuti a mancare. Creò un impasto che venne appiattito in due strisciole sottili dando loro l'aspetto di un anello che, dopo essere stato lasciato lievitare, venne cotto in forno.

Nel corso degli anni vi furono piccoli perfezionamenti: il tarallo, oltre ad essere cotto al forno, per donargli quel retrogusto affumicato caratteristico, venne anche bollito, così da lessarlo e renderlo più croccante, furono inoltre aggiunte spezie per insaporirlo, come i classici semi di finocchio o le olive tritate. Figlio della creatività popolare, il tarallo segnò positivamente il territorio pugliese e cambiò la produzione dei fornai di tutta la regione così come le tavole dei più poveri. Col tempo tutti impararono a realizzarli e le massaie iniziarono a mettere i loro impasti in tegami oliati, le prime "tielle, andando a cuocere i taralli nei forni a legna dislocati nei loro paesini.

Il tarallino nasce e si diffonde negli ambienti contadini ed era protagonista solitamente nei momenti di aggregazione consumato vicino al focolare con un buon bicchiere di vino, di qui la nota espressione "tarallucci e vino"

Oggi il tarallo è uno degli snack italiani più amati in tutte le sue varianti. È consumato principalmente all'ora della merenda e dell'aperitivo ma anche un come abbinamento al pane negli antipasti.

"FRIABILI DI TRADIZIONE PUGLIESE" è la nostra linea di produzione d'eccellenza del noto "tarallino" pugliese. Il nostro "Tarallino", specificatamente genuino e dalla "friabile" scioglievolezza al palato, è prodotto ponendo una meticolosa attenzione alla qualità e naturalità delle materie prima lavorate. La selezione dell'olio, del vino bianco, delle farine da utilizzare, presuppone un percorso di tradizione e cultura: una ricerca del gusto e del sapere nell'amatissima terra della nostra storia.

Con il tempo gli accurati sistemi produttivi aziendali hanno dato magistralmente vita ai prodotti che commercializziamo, concludendosi con la fase di controllo qualità e confezionamento che è completamente fatta a mano, per salvaguardare la qualità e l'integrità di ogni singolo tarallino. La lavorazione fatta a mano rende ogni tarallino diverso dall'altro ed *ogni imperfezione non è da considerarsi un difetto ma un pregio che rende ogni prodotto UNICO.*