

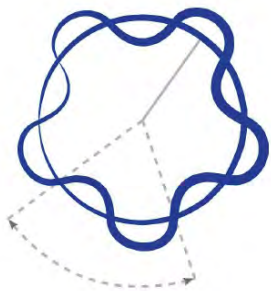


SISFA 2017

XXXVII Convegno della Società Italiana degli
Storici della Fisica e dell'Astronomia

Bari 26-29 settembre 2017

&



didafisica

La gioia del pensiero | The joy of thought | Die Freude des Denkens | La alegría del pensamiento | La joie de la pensée | Радость мысли | השמחה של מחשבה | 思维的乐趣 | Düşünce sevinç | 思考の喜び | Die vreugde van denke



Trani, 29 settembre 2017



**“MOSCATO
DI TRANI D.O.C.”**

denominazione
di origine controllata



*Moscato
Reale 100%
Prodotto
da vitigno
a spalliera
contrada
Torre Pilato
Trani*

Il Moscato di Trani

il Moscato di Trani è ottenuto essenzialmente dal “moscato bianco” ad acini piccoli, grappolo serrato, foglia frastagliata con seni profondi. Localmente chiamato “*moscato reale*”, cioè quello “vero”, da distinguere e differenziare da altre varietà di uve sinonime che presentano vaghi sentori aromatici di moscato.

Caratteristiche peculiari: limitata produzione per pianta, 1,5 kg, i terreni tufacei-calcarei tendenzialmente aridi situati in prossimità del mare, la potatura corta, le tecniche accurate di vinificazione.

I grappoli vengono sottoposti a pigiatura soffice avendo cura di eliminare i raspi ed i vinaccioli. Dopo qualche giorno di contatto con le bucce, il mosto “limpido” viene fatto fermentare lentamente, a bassa temperatura, sino a raggiungere un adeguato equilibrio tra alcole, acidità e zuccheri naturali residui.

Il vino ottenuto matura sei mesi nei tradizionali «carrati» da 750 litri o nei «carratelli» da 225 litri. Le doghe di legno che compongono le botticelle sono di diverse varietà di rovere, tali da favorire con “discrezione” i processi di affmamento, amalgamando gli elementi strutturali tipici del *Moscato di Trani* ed esaltandone il bouquet.



Azienda Agricola di Cortellino Benedetto

Moscato di Trani

Denominazione di Origine Controllata

Dolce Naturale

Punto vendita:

**Via Falcone, 31/A
TRANI (BT)**

**Tel/Fax: 0883 482040
cell. 338 5971798**

www.cirifoglio.it



Presidio Slow Food®

CHI SOSPIRA SPERA

Il Sospiro di Bisceglie

Affacciata sulle coste del mar Adriatico, a pochi chilometri da Bari, la città di Bisceglie è uno dei luoghi pugliesi più ricchi di storia. Nelle sue campagne non è raro trovare un dolmen, segno che l'area è stata abitata sin da tempi molto antichi. La vocazione del paese è agricola ma negli ultimi anni è cresciuto anche il turismo.



La caratteristica più particolare del paese è l'antica tradizione pasticceria, che ruota attorno ad un dolce simbolo: **il sospiro di Bisceglie**.

Secondo una leggenda locale, in occasione delle nozze di Lucrezia Borgia, contessa di Bisceglie, con Alfonso di Aragona, le clarisse del Monastero di San Luigi prepararono questi dolci, che allietarono le nozze dei due nobili; in base ad altre testimonianze, invece, il sospiro sarebbe l'invenzione di un pasticcere romantico, che si ispirò, per dargli forma, ai seni della sua amata.

Il sospiro ha infatti la forma di due piccoli seni: è un pan di spagna leggerissimo fatto con uova di galline ruspanti e farine pugliesi aromatizzato con scorza di limone delle campagne biscegliesi. Il suo interno è farcito con una crema ricavata dall'infusione delle bacche di vaniglia nel latte, il tutto ricoperto da una sottile glassa di zucchero.

Chi sospira spera, ma non si ferma al sogno, piuttosto si carica di entusiasmo e agisce costruttivamente.



Tenerelli Mucci, Semplicemente Unici

Since 1894

Tutto inizia nel lontano 1894 quando Nicola Mucci avvia il primo opificio nel pieno centro storico di Andria, dove attualmente è ubicato il Museo del Confetto "Giovanni Mucci". Da allora comincia a produrre cioccolato, caramelle e confetti utilizzando per questi ultimi, le eccellenti mandorle di Andria, frutto del sapere contadino di una volta.

Intorno al 1920 crea "Mandorla Imperial" un nuovo confetto la cui evoluzione porta alla realizzazione dei famosi "Tenerelli", ricetta segreta della Famiglia Mucci.

I prodotti Mucci Giovanni rappresentano il delizioso compendio di un ingegno secolare, nato dall'esperienza e impreziosito da un lavoro certosino eseguito ancora con metodi artigianali secondo i dettami dell'alta tradizione confettiera.

Nel corso degli oltre 120 anni l'azienda riceve innumerevoli riconoscimenti che attestano la qualità superiore delle proprie produzioni.

Today: innovazione, naturalità, storia, qualità, tradizione

Accostamenti raffinati e originali, creatività imprenditoriale, onestà professionale sono alla base della preparazione delle innumerevoli specialità tutte realizzate con materie prime scrupolosamente selezionate tra le migliori al mondo.

Gli attuali eredi, sono gelosi custodi dei segreti che racchiudono storie di dolcezze e di piaceri. Storie capaci di generare emozioni intense.

Un meraviglioso elenco di delicatezze capace di appagare non solo gli intenditori più esigenti ma tutti coloro che credono nella qualità senza compromessi.

Dragées al Cioccolato ripieni di Liquore



Un'anima di liquore dalla eccellente gradazione alcolica avvolta in cioccolato con solo burro di cacao. I classici distillati della tradizione italiana e della liquoreria internazionale, selezionati accuratamente, rendono questi dragées un concentrato di aromi rari e di sapori vigorosi che danno al palato e al cuore la seducente sensazione del piacere.

MUCCI GIOVANNI s.r.l.
Via Andia, Km 1,290 - Trani (BT)
Tel. 0883 586935





Arrivederci a SISFA 2018!

Si ringrazia Luca Lapegna,
titolare della **Caffetteria del Museo** della Macchina per scrivere,
per l'ospitalità