

COME... “IL TARANTELLLO”

Nel tuo viaggio in Puglia hai scoperto il “tarantello”, una carne di tonno davvero pregiata. Se vuoi, lo puoi trovare anche conservato in scatola. Fin dai tempi più antichi, infatti, gli uomini hanno imparato a **conservare gli alimenti**, per poter disporre di cibo sufficiente anche quando la caccia non era abbondante o la natura non offriva i suoi frutti.

Ancora oggi esistono modi semplici e prodotti naturali per conservare gli alimenti. Eccone alcuni.



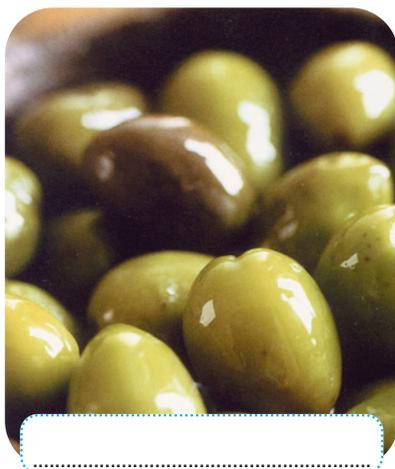
Attenzione!
Per la tua sicurezza non consumare mai alimenti contenuti in vasetti o in lattine che si presentano gonfi.

Leggi le descrizioni di queste specialità pugliesi e di come vengono conservate. Scrivi i nomi al posto giusto sotto le foto.

Seguendo le antiche tradizioni pugliesi, i **pomodori** vengono essiccati al sole, su grandi teli, in modo da eliminare tutto il liquido contenuto e conservare il prodotto per lungo tempo. Raggiunto il giusto grado di essiccazione, vengono conservati sott'olio.

Il **capocollo** è un salume tipico, affumicato con legno di quercia per 20 giorni, per dargli un gusto particolare. Poi viene stagionato per almeno cinque mesi. Volendolo conservare più a lungo, lo si può mettere in un vaso di terracotta, coprendolo con olio d'oliva.

Le tipiche **olive** della Daunia vengono conservate in fusti o vasi di vetro o terracotta, con l'aggiunta del sale da cucina disciolto prima in acqua.



Quali prodotti naturali e quali metodi di conservazione vengono usati per le specialità presentate in questa pagina? Indicali tu.

- sale prezzemolo aceto olio burro