



PESCH
 Latitudine
 Superficie
 elevation)
 (Popolazio
 za dal Ca
 Prefisso T
 Festa Pat
 Elia) - Gio
 1° e 2° de
 in July)
 Sagre (Fe
 del Pesce
 Specialità
 fichi (Tara

POGGI
 Latitudine
 Superficie
 (elevation)
 (Popolazione)
 stanza da
 50,00 - Pr
 Festa Pat
 tober 5 Sa
 Giorno di
 and 4th w
 Sagre (Fe
 barbecues

RIGNA
 Latitudine
 Superficie
 (elevation)
 (Population)
 stanza da
 50,2 - Pre
 Festa Pat
 Saint Roc
 Sagre (Fe
 (first two
 Specialità
 cia rignan

RODI C
 Latitudine
 Superficie
 hall eleva
 dente (Po
 Distanza
 92,00 - Pr
 Festa Pat
 stoforo (A
 mercato
 week in n
 Sagre (Fe
 Gargano's
 Specialità
 durezza, L
 and Femm

SAN G
 Latitudine
 Superficie
 hall eleva
 sidente (1
 km2) Dist
 ce) Km. 40
Festa Pat
 zie (Sette
 day): Vene
 Sagre (Fe
 ti tipici (fi
Specialità
 rella di Bu

SAN M
 Latitudine
 Superficie
 (elevation)
 (Popolazio
 za dal Ca
 Prefisso T
 Festa Pat
 21 Saint M
 Sagre (Fes
 gra della t
 dell'Acqua
 in August
 weeks in A
 Specialità
 Primaticcio

SAN N
 Latitudine
 Superficie
 hall eleva
 sidente (i
 Distanza
 56,00 Pre
 Festa Pat
 Daria (Jur
 day): Vene
 Sagre (Fe
 Piazza de
 12 Garga
 Specialità
 cornia "C
 ska, glass

VICO D
 Latitudine
 Superficie
 hall eleva
 dente (Po
 Distanza
 96,0 - Pre
 Festa Patr
 ri 14 Sain
 dicinale (i
 Sagre (Fe
 Agosto sa
 gust 10 P
 Specialità
 bionda e c
 Gargano's

 

VIESTE
 Latitudine
 Superficie
hall eleva
 dente (Po
 Distanza
 95,00 - Pr
 Festa Pat
 (May 9 Sa
 di - 2° e 4
 Sagre (Fe
 Settembre
 Saint Geo
 Specialità
 (Vieste's E



	Castelli <i>Castles</i>	
	Cattedrali <i>Cathedrals</i>	
	Chiese storiche <i>Ancient churches</i>	
	Santuari - Abbazie <i>Shrines - Abbeys</i>	

Musica: Termine di probabile derivazione araba. La musica è un prodotto proveniente dall'assessamento della carne di bue, ovino e caprino e successivamente trattato con sale e spezie per creare *Arabic wind*, o *shaf-had* come mostrano i testi "my meat was winded" e "the wind was my meat".

La Farrata: Formica di grano preparato con farina di grano cotta ed enana un profumo intenso di grano con ricotta e della menta-maggiorana (*wheat-sphal flour "foacca" (kind of fat bread), stuffed with Ricotta cheese and fragrant with cold mint leaves and rosemary*).

Grano dei Morti: Piaggio dal gusto molto intenso dovuto al miscuglio di diversi ingredienti (melagrana, vinotto, cannella, cioccolato fondenti) con il grano bollito (*bollied wheat mixed with different ingredients, tasting like chocolate*).

Ostie ripiene: Esternamente di colore bianco panna, mentre internamente si presentano di colore marrone-rossastro dovuto alla caramellizzazione dello zucchero e del miele con le mandorle toastate (*white wafer stuffed with cream and almond meal*).

Cavione: Crocchia chiusa, con la forma di dimensione di circa 40 cm per lato arrotondato, frollato in forno a vapore sotto sale e coperto con una ghiaccia sciolta (*rolled up edge around steam, covered with salt and topped with glaze*).

Creduto: Credo creta con pasta magra e decorata con fili colorati (*little straw beads, decorated with reads*).