

LE CITTÀ DELL'OLIO

San Nicandro Garganico (FG)

San Nicandro, distesa su un dolce declino, ha alle spalle le colline del Gargano e a nord le chiare acque del Mare Adriatico e quelle calme del Lago di Lesina. Intorno ci sono numerosi fenomeni carsici con grotte spesso legate a leggende locali. La più importante è la Dolina Pozzatina, un grande anfiteatro naturale a pochi chilometri da San Nicandro. Una leggenda dice che il fenomeno sia dovuto a un frammento infuocato piovuto dal cielo. Un'altra leggenda, invece, dice che in quel luogo dopo una battaglia, il protettore del paese ha fatto sprofondare un drago che uccideva gli abitanti del paese. Ecco a voi una veduta dal satellite che localizza geograficamente San Nicandro Garganico. La prima data certa e l'attuale denominazione risalgono al 1095, anche se qualcuno indica che la fondazione di San Nicandro sia avvenuta nel 663 d.C. In quell'epoca Lucera fu sconfitta dall'Imperatore Costante II e gli scampati del massacro si rifugiarono su una collinetta, l'attuale "Terra Vecchia". Qui Federico II costruì un castello nel 1238, forse su dei resti di fortezza normanna o romana. San Nicandro, però, potrebbe avere avuto origini anche dai Longobardi, che arrivarono sul Gargano dopo la sconfitta sul Garigliano nel 915. Il serpente che si trovava sulla sacrestia di Santa Maria del Borgo è di origine Longobarda. I Longobardi del ducato di Benevento, anche dopo essere stati battezzati, continuarono ad adorare il serpente. Come tutti i paesi della zona, San Nicandro ha conosciuto, nel corso dei secoli, tantissime storie sulle varie dominazioni straniere: normanni, svevi, angioini. Una data sicura è il 1464 quando feudo e castello vennero comprati da Nicola Della Marra, il cui figlio Gianpaolo li perdette per tradimento. Qualche studioso locale afferma che nel castello di San



Come raggiungere

IN AUTO

Usando l'autostrada A14 uscite al casello di Poggio Imperiale-Lesina. Alla rotonda prendere l'uscita verso Vieste/Peschici/Rodi Garganico. Proseguire per circa 5 km sulla SP41, e poi svoltare a destra all'uscita per San Nicandro Garganico (i cartelli stradali potrebbero portare scritto semplicemente Sannicandro). Proseguire sulla stessa strada per un paio di chilometri e arriverete a destinazione.

IN AUTOBUS

gli autobus locali sono gestiti dalle Ferrovie del Gargano e dall'ACAPT ed entrambi portano direttamente al nostro paese. Per consultare le località servite consultate i rispettivi siti web.

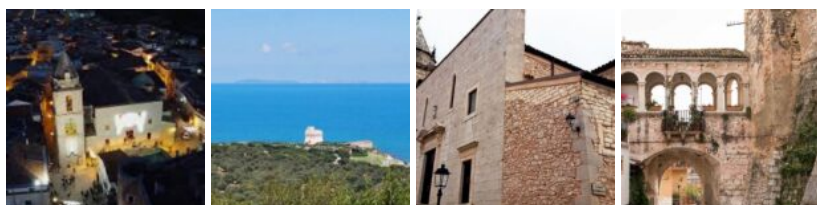
IN TRENO

scendere alla stazione di San Severo o Foggia. Da lì proseguire o sempre con il treno usando le Ferrovie del Gargano (info e orari: www.ferroviedelgargano.com) o usare i pullman o delle Ferrovie del Gargano o dell'ACAPT (info e orari: www.acapt.it)

IN AEREO

scendere all'aeroporto di Pescara, Foggia o di Bari. Da lì seguire le indicazioni per arrivare in treno o

Nicandro soggiornarono un Imperatore, Federico II, un re, Manfredi e il Papa Celestino V. Ecco i posti più interessanti da visitare nella nostra città e nei dintorni Bellezze naturali Bosco Spinapulci Bosco Fiorella Dolina carsica "Pozzatina" Grotta dell'Angelo Grotta Pian della Macina Grotta delle Streghe Lido di Torre Mileto Parco archeologico e naturalistico di Monte Devio Parco naturalistico San Giuseppe Monumenti e siti d'interesse culturale Castello normanno-aragonese Chiesa Madre Santa Maria del Borgo. Chiesa di San Giorgio Chiesa di San Giovanni Chiesa del Carmine Chiesa di San Biagio Chiesa della Madonna delle Grazie Museo.



in autobus, o eventualmente noleggiare una macchina e arrivare in auto.

In questa città trovi

🌿 **PRODUTTORI DI OLIO: 3**

🏭 **AZIENDE OLIVICOLE: 3**

● **FRANTOI: 1**

📅 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:**

Fiera d'Ottobre, Piazza dei sapori Garganici

🔥 **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

A San Nicandro Garganico una ricetta tradizionale è sicuramente il "Pan' cott ch tamm d ch'coccia" (Pancotto con talle di zucchine). Gli ingredienti sono: pane raffermo, 1 kg di talle di zuccina, sale, olio d'oliva, 4-5 patate, 2-3 pomodori, cipolla, aglio e peperoncino. La preparazione consiste nel prendere dalla pianta di zuccina le foglie più tenere e parte dei fusti, che vanno tagliati in due parti in maniera trasversale in pezzi da 10 cm e sfilacciati. In un tegame mettere a cottura patate, cipolla, aglio e peperoncino. A metà cottura aggiungere i talli di zuccina e in ultima fase aggiungere pane raffermo tagliato a fette spesse. Far cuocere il tutto per alcuni minuti e successivamente servire il piatto dopo averlo condito con olio d'oliva.