



Il Salento a tavola
di @lessandro Labbate
Olio, vino e altre delizie



Labbate... dal 1902



Nel 1888 Dionisio Labbate, il mio bisnonno, poco più che ventenne con in tasca solo il coraggio emigrò in Brasile in cerca di fortuna assieme a Paolo, l'amico di sempre. I due si promisero di partire insieme, di aiutarsi dall'altra parte del mondo e di continuare a farlo una volta tornati.

Nacque così in Salento nel 1902 il frantoio Labbate, con le presse serrate a mano, coi frantoiani che facevano i pescatori quando non si occupavano di produrre l'olio (il *nachìro* era il più anziano sia a terra che a bordo), con i canti della terra che raccontavano un'epoca che non c'è più.

Oggi riparto dallo stesso primo pezzo di terra del bisnonno, dallo stesso prodotto e dallo stesso ramoscello delicatamente scosso dal vento, che era di guardia all'ingresso del frantoio di famiglia.

Nello shop on line *Il Salento a tavola di @lessandro Labbate* trovi olio extravergine di oliva, vini, pasta di grano, sottoli, olive da tavola, liquori e tanto altro: *lu Salentu te 'na fiata!*

Il Salento a tavola di @lessandro Labbate



L'opificio



I prodotti



Le tradizioni



e le persone



Dopo il bisnonno Dionisio, fino alla maggiore età del figlio, l'azienda fu guidata dalla bisnonna Donata, persona dotata di molto coraggio in un'epoca in cui le donne non ricevevano molta considerazione. E il primo collaboratore del nonno Antonio è stato Vincenzo, suo primogenito. Oggi siamo alla quinta generazione, ma lo spirito è sempre lo stesso!



I prodotti: a tavola e non solo



Il nome del mio progetto è nato letteralmente “*a tavola*”.

E parlo del tavolo dove tutti noi - nonni, zii, cugini, genitori, fratelli, nipoti - abbiamo condiviso i momenti di festa e i ritmi quotidiani di una vita intera attraverso cinque generazioni!

Ripartire da qui è molto più che proporre alcuni alimenti: significa prendere posto assieme, parlare dei tempi andati e far conoscere da dove vengo e dove sto andando!

Packaging speciali: Olio e vino in anfora, confezioni pensate per le occasioni di festa e per la valutazione organolettica dei diversi oli extravergine di oliva.

Le tradizioni e la cultura salentina: il legno d'ulivo, la lavorazione della terracotta, la pietra leccese, i cesti di vimini, il tamburello salentino, la letteratura locale di *cunti* e *fattarelli*, vivere e capire il Salento.



Alla ricerca dell'eccellenza

Le cose fatte come un tempo... ma sapendo guardare avanti!

L'Italia ha tantissimo da offrire: basta cercare e sperimentare per trovare nella sintesi del panorama enogastronomico e non solo la genuinità di una volta, quando la vita contadina era ricca di povertà!

Questo aspetto del quotidiano ha fatto sì che anche le cose più semplici fossero valorizzate al massimo in ogni occasione. Nascono così progetti che raccontano la ricerca dell'eccellenza anche al di fuori del Salento.

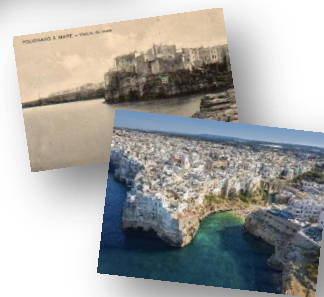


Nord e sud assieme: il meglio del nostro amato Paese



Sciamaninn... per tornare alle origini:

col gradimento della comunità polignanese di San Paolo del Brasile



O' vagnungill: valori e cultura di un tempo che non c'è più



Olio extravergine di oliva

Dalla pianta alla tavola...



Tempi ridotti, pulizia del frutto, acidità oleica sotto lo 0,3%

Tracciabilità della filiera e basso impatto ambientale

Raccolta e frangitura entro 24 ore con sistemi meccanici

Stoccaggio in silos di acciaio inox a temperatura controllata

Rispetto delle normative sull'etichettatura

Nel 2016 lo *ZERO3 di Labbate s.r.l.* si è classificato 1° fra i blend fruttati leggeri nei concorsi *L'Oro d'Italia* e *L'Oro del Mediterraneo*

Olio extravergine di oliva **AlbA**: quello di Alberto e Alessandro

per celebrare i 120 anni di attività, io e mio cugino Alberto abbiamo creato un blend speciale a partire da un uliveto che non punta sullo sfruttamento intensivo, ma è pensato per far crescere le piante ora come allora:

blend Leccino e Coratina non intaccate dalla xylella per assaporare il frutto delle piante secolari.

Il senso della tracciabilità è al massimo livello: visitando la campagna si respira quell'aria carica di iodio, si cammina in quella terra rossa ricca di minerali e si possono abbracciare le piante all'origine di questo prodotto finissimo.

Monocultivar Coratina: il ritorno alle origini polignanesi

Aromatizzati: l'EVO combinato con la fantasia

EVO "Classico": blend per tutte le circostanze

Monocultivar Leccino: la natura che ha vinto la Xylella

Terra d'Otranto D.O.P.: le cose fatte "cumu 'na fiata"

Biologico Reg. 834/2007: così come lo offre la pianta

ZERO3 con il 15% di coratina: il blend del Bisnonno



Vini del Salento



La puteca te lu mieru di zio Pippi
la persona che mi ha insegnato tutto quello che poteva sulla campagna

uvaggi autoctoni e tutela d.o.c. - i.g.t.
Primitivo – Negroamaro – Malvasia – Chardonnay – Bombino



Storia di un calice di vino

Quando ero piccolo guardavo e riguardavo questa fotografia appesa nello studio del nonno:
è un omaggio all'amicizia, quella vera che non ha bisogno di tante parole, con l'ultimo brindisi
prima di tornare a casa dal Brasile e celebra un legame che neanche l'oceano potrà sciogliere!

Niente male per uno partito dal nulla, che sapeva a malapena scrivere il proprio nome.



“Ci sarà sempre un calice per te alla mia tavola, amico mio”

Diuisio Sabbate



Altre delizie



Un tempo producevamo “solo” olio e vino

Oggi siamo diventati bravi a combinare i prodotti della nostra terra in ogni possibilità e a individuare partners capaci di valorizzare la tradizione salentina

pasta di grano – tarallini e friselline – condimenti bio – paté e sottoli vegetali – olive ripiene – liquori e creme di agrumi



Conoscere e capire il Salento a tavola

Degustare e leggere fra le righe quanto veniva fatto un tempo... per scoprire e riscoprire che le radici ci proiettano verso il domani. Un esempio? la sessualità spiegata ai più piccoli, quando tutto era un taboo con le *orecchiette* e i *minchiareddhi* fatti in casa

Mi sembra di sentire mia nonna: “*A tavola!!!*” ... e noi bambini arrivavamo di corsa, “*scuasati?*” (a piedi nudi... anche in strada) ... e ogni volta ci rispediva a lavarci le mani. Ma poi... Buon appetito!!

Le tradizioni

Conoscere davvero il Salento e i suoi segreti

Un tuffo nel passato... ancora più indietro...

Il tamburello salentino, la lavorazione della terracotta artigianale, gli oggetti in legno di ulivo, i cestini fatti di vimini intrecciati, la letteratura fatta di *cunti* e *fattarelli* ...

e ci si scopre legati a un tempo lontano con sensazioni e valori che vivono ancora oggi.



Cutrofiano... *la terra di Kutra*: la plurisecolare arte della terracotta lavorata a mano. Non è solo una scelta di packaging e di migliore conservazione del prodotto: la cura riposta nel creare ogni orcio, ogni fischietto, ogni piatto coi simboli del Salento è il lavoro fatto da una persona per una persona, in maniera unica.





SCIAMANINN... PER TORNARE ALLE ORIGINI

Per sentirsi a casa

Perché neanche l'oceano ci può dividere

Perché andare e ritornare insieme

per mantenere una promessa

è quello che ci lega ancora

Perché è lì che è cominciato tutto

Perché è questa l'ora

Perché ci sarà sempre un calice per te alla mia tavola





Il Salento a tavola di @lessandro Labbate

Via Roma 137/a - 33087 Pasiano di Pordenone (PN)

+39 348 161 4092 info@ilsalentoatavola.com

<https://ilsalentoatavola.com>

