

# OFFICINA DELLA TRADIZIONE

MADE IN PUGLIA



Un'officina  
del gusto  
in eterno  
movimento

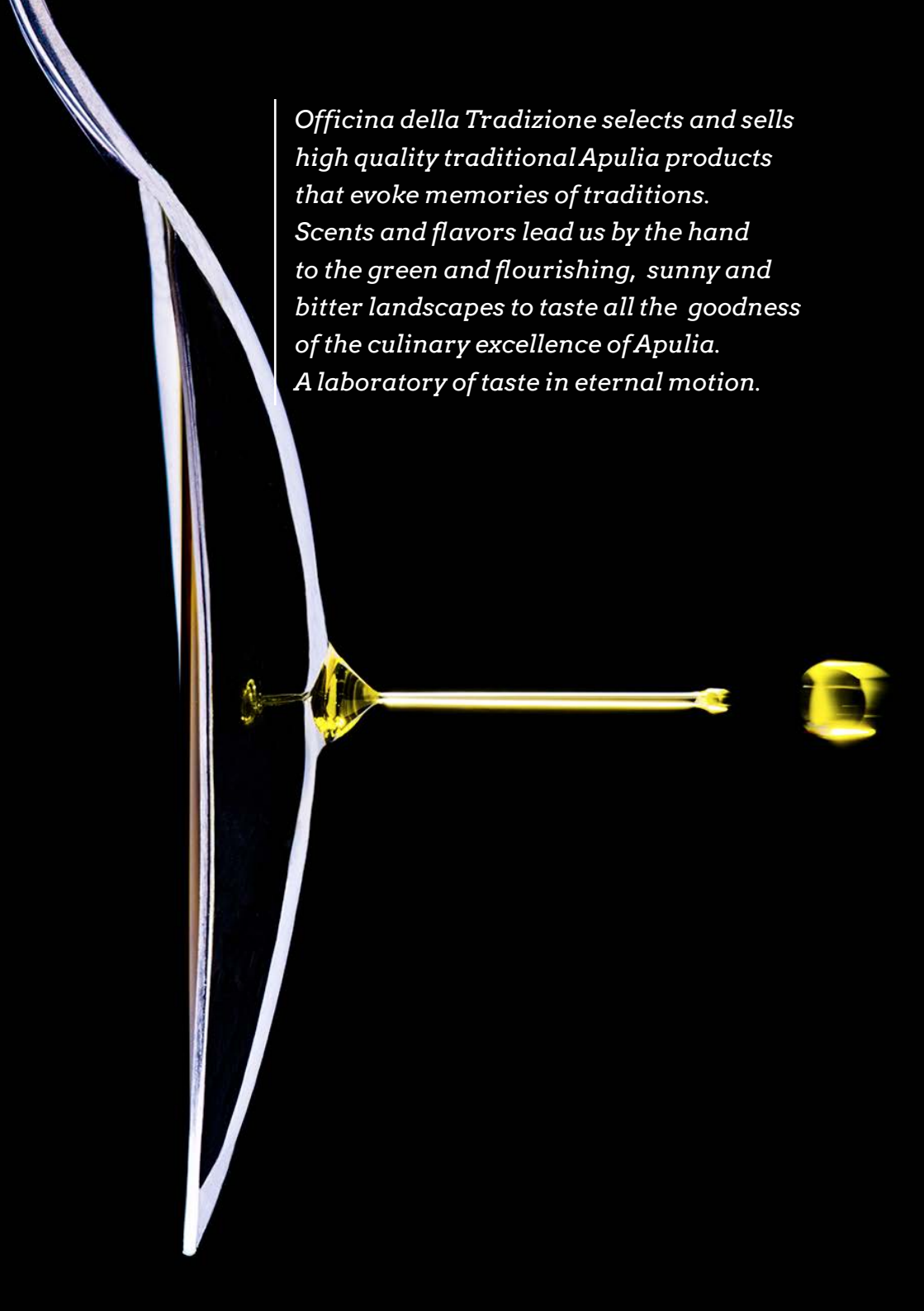


CHI SIAMO/ABOUT US



Officina della Tradizione seleziona e vende prodotti tipici pugliesi di alta qualità per incontrare i ricordi delle tradizioni.

Odori e sapori ci portano per mano in quei paesaggi verdi e rigogliosi, assolati ed aspri per assaporare tutta la bontà delle eccellenze enogastronomiche della Puglia. Un laboratorio del gusto in eterno movimento.



*Officina della Tradizione selects and sells high quality traditional Apulia products that evoke memories of traditions. Scents and flavors lead us by the hand to the green and flourishing, sunny and bitter landscapes to taste all the goodness of the culinary excellence of Apulia. A laboratory of taste in eternal motion.*



---

**Floriana  
Chiapperino**  
GENERAL  
MANAGER

*Innamorata della sua terra, crede fermamente che i sapori delle terre di Puglia siano un patrimonio materiale ed immateriale da far conoscere all'Italia ed al mercato estero. Valorizzare i prodotti agroalimentari attraverso il web è solo il primo passo.*



*Deeply in love with her land, she firmly believes that the flavors of Apulia are a material and immaterial heritage that deserves to be known in Italy and abroad. Validating agribusiness products through the web is only the first step.*



---

Ogni prodotto enogastronomico è il frutto di una nuova storia quella raccontata sulle nostre tavole. Olio extravergine d'oliva, vino e farina sono la bussola di una strada, quel sentiero che ci riporta alle sapienti mani artigiane ed ai valori della terra.

*Each enogastronomic product is the result of a new story told on our tables. Extra virgin olive oil, wine and flour are the compass on a path that brings us to the ancient skills of our artisans and to the values of the land.*



---

## Olio Extravergine di oliva

Il nostro olio extravergine di oliva 100% italiano è realizzato solo con olive di varietà coratina, simbolo della nostra terra.

PRODOTTI/PRODUCTS

*Our 100% Italian extra virgin olive oil is made only with olives of the coratina variety, a symbol of our land.*





La nostra terra è famosa per la sua produzione di olive ed olio. La nostra filosofia va dal produttore al consumatore.



*Our Land is famous for its production of olives and olive oil. Our philosophy goes from the manufacturer to the consumer.*

## Il forno di Puglia

Da antiche ricette nascono i nostri prodotti da forno artigianali tipici pugliesi. Lavorati a mano con farine di alta qualità, rispecchiano i nostri valori di genuinità.



*Our traditional "Pugliese" handmade pastries are born from ancient recipes. Hand made using only the highest quality flour; they reflect our values of authenticity.*



# I nostri Taralli

*5 cereali*  
*Cime di rapa*  
*Calzone*  
*Classici*  
*Integrali*  
*Peperoncino*  
*Senza semi di finocchio*



# Our Taralli

*Multi-Grain*  
*Turnip Greens*  
*Calzone*  
*Classic*  
*Whole Wheat*  
*Chilli*  
*Without fennel seeds*

# Sottoli e Creme



*Carciofi grigliati  
Cipolle grigliate  
Funghi cardoncelli  
Lampascioni  
Melanzane caserecce  
Pomodori secchi  
Zucchine grigliate*

*Crema di fave e cicorie  
Patè di carciofi  
Patè di pomodorini  
Patè piccante*



*Grilled artichokes  
Grilled onions  
Oyster mushrooms  
Lampascioni  
Homestyle eggplants  
Sundried tomatoes  
Grilled zucchini*

*Chicory and fava beans cream  
Artichokes pâté  
Tomatoes pâté  
Spicy pâté*



## — Sottoli

Inconfondibili per il loro sapore, i sottoli conservano le verdure fresche di stagione per tutto l'anno.



*Unique because of their flavors, pickles preserve the freshness of seasonal vegetables throughout the year.*

---

## Crema

Ingredienti semplici  
e genuini e olio  
extravergine di oliva.



*Simple and natural ingredients  
and extra virgin olive oil.*

---

## Olive

Tipiche della Puglia, le olive verdi Sant'Agostino sono lavorate secondo la tradizione e conservate in salamoia.



*Typical of Apulia,  
Sant'Agostino green olives  
are made according to tradition  
and preserved in brine.*

# OFFICINA DELLA TRADIZIONE

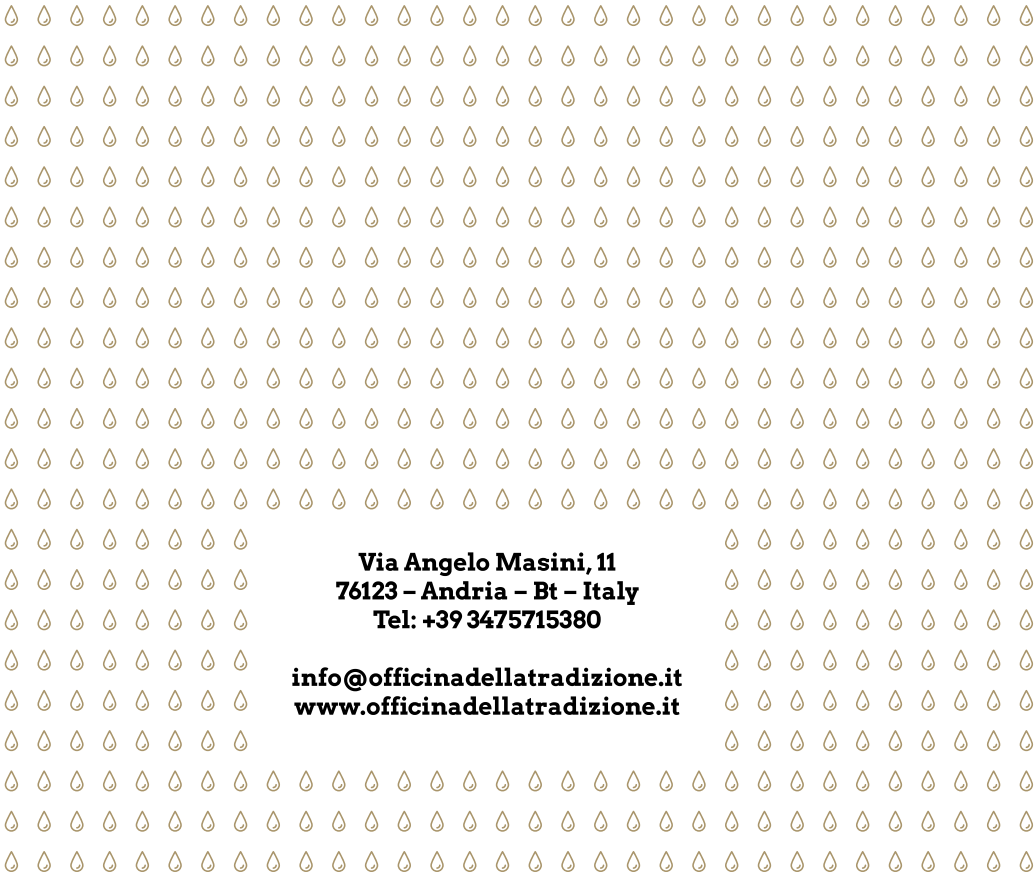
MADE IN PUGLIA



[www.officinadellatradizione.it](http://www.officinadellatradizione.it)

# OFFICINA DELLA TRADIZIONE

MADE IN PUGLIA



**Via Angelo Masini, 11**  
**76123 - Andria - Bt - Italy**  
**Tel: +39 3475715380**

**[info@officinadellatradizione.it](mailto:info@officinadellatradizione.it)**  
**[www.officinadellatradizione.it](http://www.officinadellatradizione.it)**