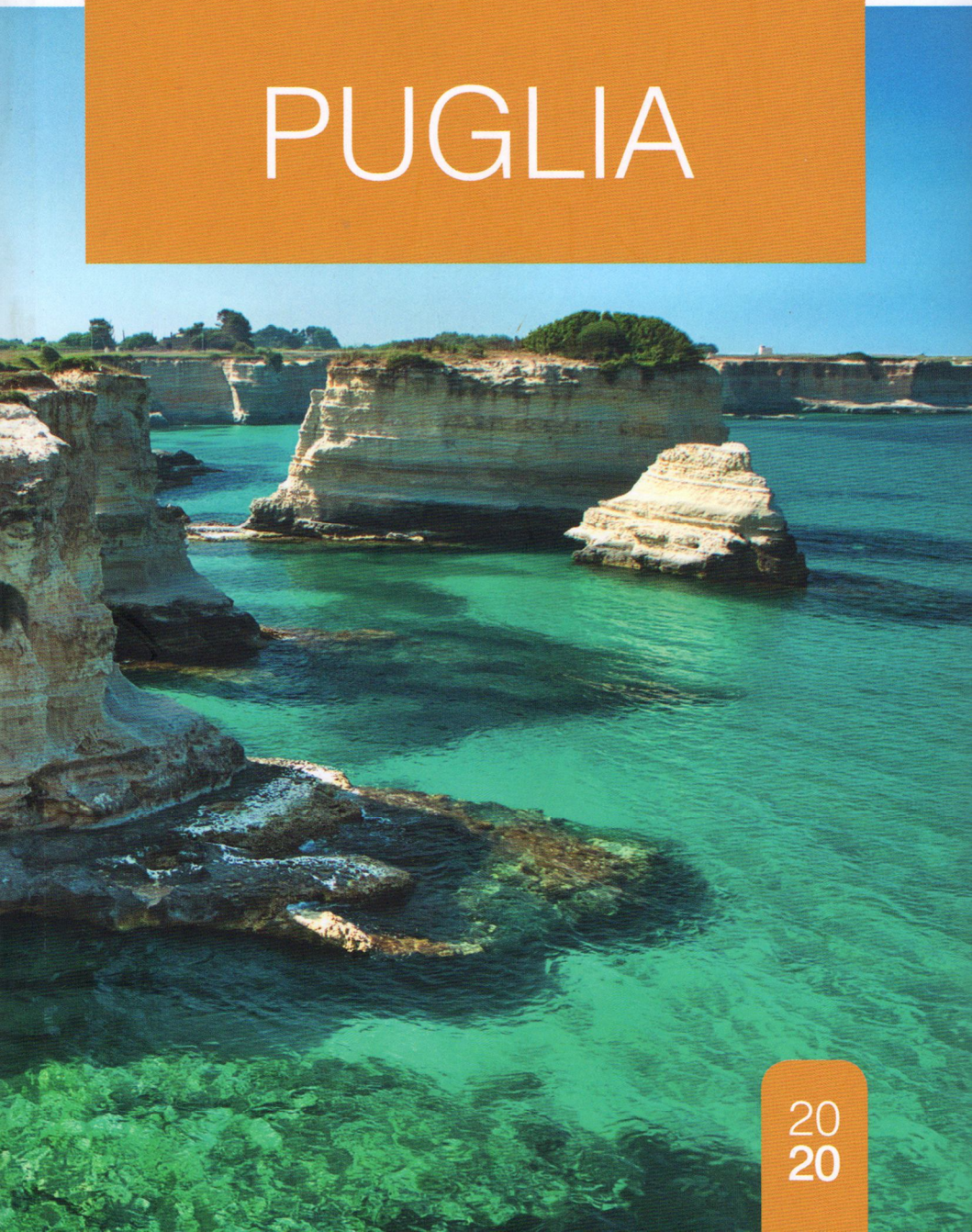
la Repubblica

LE GUIDE

AI SAPORI E AI PIACERI

PUGLIA



2020

PUGLIA, IL GRAN FILM DI UNA REGIONE MAGICA

Proviamo a fare un gioco di incastri. Come a srotolare una pellicola cinematografica, tagliando singoli fotogrammi, guardando in controluce e cercando di individuare trama, spettacolo e finale. Difficile? Forse. Proviamo.

Immagine numero uno: saloni bianchi, atmosfera magica e ovattata, ovunque candele e elementi rurali raffinati poggiati alle pareti o appesi ai muri o sistemati accanto a giganteschi ceroni accesi. E poi tantissimi saloni e salette e corridoi in penombra, con musica dal vivo di sottofondo fino ad un enorme salone imbandito con i colori del Natale e con cibi sopraffini. E all'esterno come nato dal nulla su una pianura che guarda il mare un borgo intero pensato per ricchi vacanzieri e per semplici amanti del bello.

Immagine numero due: un antico convento, di recente lasciato in parte a istituto scolastico superiore e in parte rilevato e gestito da un illuminato imprenditore del gusto che ha scommesso sul cibo di qualità e su un'offerta raffinata in un luogo apparentemente normale e fuori da itinerari obbligatori. Ambiente chic, cibi di territorio ma lavorati da maestri, futuro in crescita.

Immagine numero tre: luminarie notturne, festa di paese. Decine di migliaia di persone accalcate per vedere giochi di luce fantastici, che lasciano quasi sullo sfondo la casa natale di Domenico Modugno e impediscono di vedere una straordinaria baia incastrata fin dentro al centro abitato, intuibile quanto basta per ricordare la bellezza di quel mare trasparente e la giocosa allegria di quei luoghi durante splendide e indimenticabili giornate d'estate.

Immagine numero quattro: esplosione di barocco, strade in pietra appena bagnate da quasi invisibile pioggia, tour alla ricerca di bellezze artistiche nascoste dentro quel labirinto di chiese sfacciatamente belle e esageratamente misteriose. E imbattersi in luoghi recentemente consacrati come templi nascenti della buona cucina e scoprire in realtà che il vero cibo made in Puglia si trova nelle piccole trattorie, nei locali anche non blasonati gestiti da giovani. E alternare il tutto con suoni di concerti mozartiani provenienti da biblioteche pubbliche o da straordinarie piccole mostre allestite in chiese sconsacrate.

Immagine numero cinque: dormire due notti in un b&b ricavato in un luogo usato tanti anni fa come abitazione/stalla di poveri contadini del Sud e adesso rimesso a modo da sapienti mani che lo hanno trasformato in accogliente ricovero per turisti scavato nella roccia e sospeso quasi nel vuoto a poche decine di chilometri da fantastici trulli restaurati come si deve o ancora in attesa di una mano generosa che possa farli rinascere e assicurare lunga vita a quello che potrebbe essere un esempio vivente delle straordinarie risorse urbanistiche dei nostri antenati.

Capitolo sei, capitolo sette, si potrebbe continuare all'infinito, non basterebbe una pur lunga introduzione per definire quanto sia bella la Puglia, quanto valga la pena trascorrere qui un settimana intera di vacanze in qualsiasi mese dell'anno. Noi lo abbiamo fatto e ci siamo innamorati ancora di più. E adesso vi consegniamo questa nuova edizione della Guida di Repubblica ai sapori e ai piaceri della Puglia per mettere un nome e un cognome ai luoghi e alle atmosfere che abbiamo provato a descrivervi per vedere un film aggiornato sulle bellezze di una regione straordinaria.

Giuseppe Cerasa
Direttore delle Guide di Repubblica

Vitigni

Abbiamo deciso di raccontarvi il vino
attraverso una nuova prospettiva, puntando
sui vitigni del territorio e selezionando
per ciascuno di loro i produttori
che ne hanno valorizzato la qualità





Nel principato del Bombino

di **Alfredo Polito**

La tradizione vuole che il **Bombino bianco** sia arrivato in Puglia intorno al 1200, portato dai Cavalieri Templari stanziatisi in questa regione al ritorno dalle crociate in Terra Santa. Qui, soprattutto fra le province di **Foggia e Bari**, si è acclimatato e, specie nelle annate calde e siccitose, matura a metà settembre e dona uve che lo rendono un vitigno ideale anche per la produzione di spumanti metodo classico. Altri invece sostengono che vi sia giunto da est, dalla penisola iberica. Certa (o quasi) è almeno l'origine del nome: Bombino non è altro che "bambino", perché la forma del suo grappolo ricorderebbe quello di un bambino in fasce. La sua coltivazione si estende anche in Abruzzo, Lazio, Marche ed Emilia Romagna, dove prende il nome di Pagadebit o Stracciacambiale per la sua produzione abbondante e quindi per la sua redditività. Ma anche questa, in certi casi, è una leggenda. È dal verde dei suoi acini, invece, che la **Verdeca** prende il nome, colore che poi si ritrova anche nel vino che vi si produce. Arrivata in Puglia ai tempi della Magna Grecia, le sue zone d'elezione sono quella della **Murgia barese** e la **Valle d'Itria**, a cominciare da **Locorotondo**, cittadina che dà il nome a una delle più importanti e storiche DOC di vino bianco pugliese, ottenuto in blend con il Bianco d'Alessano. La storia dei vini pugliesi che partivano anonimamente in camion-cisterne a rinforzare i più deboli fratelli del nord Italia non riguarda solo i rossi: molto del vino bianco prodotto a queste latitudini nel dopoguerra, ad esempio, ha rappresentato l'anima della produzione del vermouth. Se ne otteneva un vino neutro, creato appositamente con scarsa personalità, per rifornire le grandi cantine piemontesi. E così è stato per molti anni, in cui, vinificata insieme ad altre varietà, non è mai assunta al ruolo di protagonista. Fino all'ultimo decennio, ovvero da quando una viticoltura più attenta e una scienza enologica più esatta le ha fatto guadagnare le luci della ribalta grazie alla grande

Le vie del vermouth

Grandi quantità di vino bianco pugliese hanno costituito la base per la produzione del vermouth piemontese: come accadeva con i rossi, infatti, anche i bianchi servivano come taglio per le grandi cantine del nord.



La curiosità

Tra le uve a bacca bianca in Puglia, la Malvasia, particolarmente diffusa nel Salento, dà vita a diversi vini di gran fascino e aromaticità, anche per quanto riguarda i passiti: su tutti, il Moscatello Selvatico, strappato all'oblio e ora rinato grazie all'amore di produttori appassionati.



D'Araprì Girolamo D'Amico, Loris Rapini, Ulrico Priore
Via Michele Zannotti 30, San Severo (FG) - www.darapri.it - T 0882 227643
Una delle più belle storie di Puglia: tre amici con la passione per il jazz e per il vino decidono per scommessa, nel 1979, di produrre spumante Metodo Classico utilizzando esclusivamente il Bombino e allestiscono il primo nucleo della cantina nel sottosuolo del centro storico di San Severo. La prima produzione è di una sessantina di bottiglie, i cui vuoti sono recuperati nei ristoranti della zona. Il resto è storia da scoprire. E da assaggiare



Cardone Marianna Cardone
Via Martiri della Libertà, 32 Locorotondo (BA) – www.cardonevini.it - T 080 4312561
La storia della cantina inizia negli anni '70, quando nonno Giuseppe e suo figlio Franco acquistano uno stabilimento vinicolo alla periferia di Locorotondo, nel cuore dell'incantevole Valle d'Itria, proprio negli anni in cui la Puglia del vino si avvia a conquistare il suo ruolo da protagonista. Una bella storia di famiglia la cui terza generazione, oggi, è rappresentata dall'inarrestabile Marianna e dal fratello Franco.



Ognissole
C.da Cefalicchio SP 143 Km 3, Canosa di Puglia (BT) - www.ognissole.it - T 0825 986686
È una storia di luce, di vento e di Murge quella di Ognissole, e di uomini e donne che credono in un territorio da sempre votato alla viticoltura. Due tenute: Cefalicchio, in cui si alleva Nero di Troia, Bombino Bianco e Moscato Bianco, e l'altra, cento km più a sud, che ospita il Primitivo. Tutti i vigneti sono condotti in biologico o biodinamico.



Paolo Leo Paolo Leo
Via Tuturano, 21 San Donaci (BR) - www.paololeo.it - T 0831 635073
Ha sede nella zona del Salice Doc, ma la generosità e la voglia di rendersi sempre più ambasciatore di Puglia ha spinto Paolo Leo ha creare un'antologia dei vitigni pugliesi a bacca bianca, vinificandoli in purezza separatamente e dando vita alla linea "Alture", per restituire il giusto riconoscimento ad ognuno di loro. Per farlo ha incaricato l'enologo Lino Carparelli, tra i più profondi conoscitori di queste uve.



I Pàstini Gianni Carparelli
Strada Cupa Rampone Zona A, Martina Franca (TA) - www.ipastini.it - T 080 4313309
Una bella realtà nata nel 1996 su una superficie vitata di 12 ettari con un obiettivo preciso: recuperare e valorizzare i vitigni autoctoni Verdeca, Bianco d'Alessano Minutolo. Varietà a bacca bianca, queste, a conferma che l'antica vocazione viticola pugliese non riguarda solo i rossi. Il nome è mutuato dal latino Pastinum, propriamente "zappa" e, per estensione, "terreno destinato alla vite".

UN SIMBOLO
«Quest'anno si festeggiano i 50 anni della Doc Locorotondo, e dovremmo celebrarla tutti perchè è tra i simboli più importanti del nostro territorio»
Marianna Cardone

freschezza e alla sapidità che fanno sentire a chi l'assaggia la suggestione delle assolate vigne pugliesi durante la vendemmia in agosto, in cui i grappoli verdi dalla buccia spessa brillano al sole. Ma anche al profumo salmastro delle spiagge, magari all'alba o al tramonto, quando tutto è sospeso e l'uomo è in contatto diretto con se stesso e la natura che lo circonda. E poi "Monemvasia", dicevano i Greci, ovvero "porto ad una sola entrata". Ed è da lì, da quel piccolo borgo medioevale in uno dei più suggestivi angoli del Peloponneso, che prende il nome la **Malvasia bianca,** sorella della Malvasia di Candia aromatica, coltivata in Sardegna. Ancora oggi utilizzata in Grecia per la produzione della omonima DOC (POP), allevata soprattutto nelle isole Cicladi e in particolare a Paros. Si dice che furono i Veneziani, i suoi primi importatori, a chiamare "Malvasia" tutti i vini provenienti dal Mediterraneo orientale. Particolarmente diffusa nel Salento, la sua polpa croccante e la buccia sottile danno vini dai profumi affascinanti e delicatamente aromatici.



PUGLIA, IL GRAN FILM DI UNA REGIONE MAGICA

Immagine numero uno: saloni bianchi, atmosfera magica e ovattata, ovunque candele e elementi rurali raffinati poggiati alle pareti o appesi ai muri. **Immagine numero due**: un antico convento. Ambiente chic, cibi di territorio lavorati da maestri. **Immagine numero tre**: luminarie notturne, festa di paese. Decine di migliaia di persone accalcate per vedere giochi di luce fantastici, che impediscono di vedere una straordinaria baia incastrata fin dentro al centro abitato. **Immagine numero quattro**: esplosione di barocco, tour alla ricerca di bellezze artistiche nascoste dentro quel labirinto di chiese sfacciatamente belle e esageratamente misteriose. E imbattersi in luoghi recentemente consacrati come templi nascenti della buona cucina e scoprire in realtà che il vero cibo made in Puglia si trova nelle piccole trattorie, nei locali anche non blasonati gestiti da giovani. **Immagine numero cinque**: b&b ricavato in un luogo usato tanti anni fa come abitazione/stalla di poveri contadini del Sud e adesso trasformato in accogliente ricovero scavato nella roccia e sospeso quasi nel vuoto a poche decine di chilometri da fantastici trulli restaurati. **Capitolo sei, capitolo sette**, si potrebbe continuare all'infinito per definire quanto sia bella la Puglia e quanto valga la pena trascorrere qui vacanze in qualsiasi mese dell'anno!

Giuseppe Cerasa
Direttore delle Guide di Repubblica

Pubblicazione da vendersi esclusivamente
in abbinamento a la Repubblica.
Supplemento al numero in edicola.

