la Repubblica

LE GUIDE

AI SAPORI E AI PIACERI

PUGLIA

2019

LE ECCELLENZE

475 RISTORANTI DI BARI, BRINDISI, FOGGIA, LECCE
TARANTO, BARLETTA-ANDRIA-TRANI
165 BOTTEGHE DEL GUSTO - 52 STREET FOOD
102 DIMORE DI CHARME - 77 PRODUTTORI DI OLIO
11 PRODUTTORI DI VINO - IL MARE DELLA PUGLIA
LA PUGLIA A PIEDI E IN BICI - LE RICETTE DEGLI CHEF

D'ARAPRÌ

Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore
San Severo (FG)
Via Zannotti, 30, www.darapri.it - ✆ 0882 227643

JAZZ E BOLLICINE D'AUTORE

Paleserebbe un volto irradiato dalla felicità, il mitico Dom Perignon, se conoscesse la storia di questa meravigliosa "anomalia enologica" nata dalla passione comune di tre amici per i vitigni del Tavoliere e la musica Jazz, e capace di accorciare le distanze qualitative che separano la Champagne dalla Capitanata, territorio avaro di esperienze sulla difficile arte della spumantizzazione. E sopratutto va considerato che diversi risultati e riconoscimenti prestigiosi sono stati ottenuti soprattutto grazie ad un vitigno: il Bombino bianco, fortemente identificativo della zona, ma privo di quei quarti di nobiltà che il pianeta vino attribuisce al Pinot Nero e allo Chardonnay. Fondata da Girolamo D'Amico (chimico, insegnante e trombettista) da Luis Rapini (docente di educazione musicale) e da Priore Ulrico (chef de Cave con la passione del contrabbasso) la D'Araprì - il nome è la somma delle prime lettere dei loro cognomi - è l'unica realtà vitivinicola pugliese che produce esclusivamente spumanti metodo classico. Coltivati su suoli calcareo-argillosi, in un'areale protetta dai Monti della Majella e dal Gargano, i grappoli di Bombino, Pinot Nero e Montepulciano maturano su impianti allevati a pergola pugliese, dando vita ad una sinfonia vinosa che sfocia in una gamma di 6 etichette, contrassegnate da un'accattivante packaging, ma soprattutto da contenuti organolettici d'assoluta eccellenza.

LA CANTINA

Nel centro storico di San Severo, tra le mura dell'ottocentesco Palazzo D'Araprì, impreziosito da volte affrescate, travi a vista, e un terrazzo panoramico, la cantina dispone di una parte ipogea attraversata da un dedalo di cunicoli popolati da pupitres e cataste di bottiglie di varie annate, che dialogano con i lieviti, in condizioni ottimali di temperatura e umidità. Nei sotterranei, che si estendono per circa 1000 mq, si possono ammirare pezzi delle antiche mura del 1200, la prigione dei Carbonari Morelli e Silvati, e un antico frantoio destinato ad ospitare mostre d'arte, convegni culturali e momenti dedicati alla musica e alla convivialità.



BOTTIGLIA CONSIGLIATA

Difficile definire una gerarchia qualitativa in un assortimento che spazia tra un sensuale Rosé profumato di spezie, fiori e frutti di bosco, un Pas Dosè dall'ampio ventaglio olfattivo (frutto della relazione virtuosa tra Bombino e Pinot Nero) ma la Gran Cuvée XXI Secolo, annata 2012, è un'autentica fonte di emozioni, veicolate da un perlage sottile ed insistente che tratteggia un affresco odoroso di aristocratica consistenza, con riconoscimenti di panettone, frutta secca, agrumi canditi, torrone bianco e spezie orientali, che anticipano una beva, armoniosa e vibrante, di sconfinata persistenza.





Il meglio della Puglia e le frontiere europee

Vedere Martino Ruggieri, 31 anni, nato a Martina Franca, muoversi tra le cucine del ristorante parigino Ledoyen, accanto a quello che viene considerato come uno dei tre migliori superchef di Francia, Yannick Allèno, è un vero spettacolo. Martino ha lavorato con Heinz Beck, adesso è in questo bellissimo ristorante di fronte al Gran Palais e ha rappresentato l'Italia all'ultimo Bocuse d'or, uno dei massimi riconoscimenti europei di cucina. Quello di andare a individuare e raccontare i giovani, e non giovani, talenti che hanno radici pugliesi ma lavorano in varie parti del mondo è un vezzo che abbiamo voluto inserire in questa Guida, affidando a Sonia Gioia il compito di tracciare una mappatura quasi completa per far capire come la cucina made in Puglia produce talenti e gusti in grado di affrontare i mercati e i palati internazionali. Così Ruggieri si ritrova in compagnia di Antonio Guida che ha conquistato le stelle a Milano alla direzione del ristorante Seta, di Domenico Di Clemente che sta al ristorante Pelagio del Four Season di Firenze, di Pino Lavarra del ristorante Tosca dell'hotel Ritz Carlton di Hong Kong, di Claudio Catino, che è stato chef del ristorante di Niko Romito all'hotel Bulgari di Pechino e fra poco tornerà a Milano.

A questa veloce carrellata di talenti abbiamo voluto aggiungere una ancora più ampia zoomata sugli chef di casa che ormai con padronanza dirigono i migliori fornelli della Puglia e diffondono il verbo di una cucina di passione e di territorio, legata alle tradizioni ma disposta ad accettare contaminazioni a patto che non siano eccessivamente invasive. Ne viene fuori un panorama aggiornato e invitante: basta solo sfogliare le pagine di questa nuova edizione della Guida di Repubblica dedicata ai sapori e ai piaceri della Puglia per comprendere le potenzialità di una terra accogliente e in continua evoluzione.

Nella nuova edizione non ci sono solo indirizzi gustosi, ci sono tanti itinerari, partendo dal racconto del mare di Puglia, dalle Tremiti a Santa Maria di Leuca, da Polignano al Salento, dal Gargano alle aree protette, dai porti ai riti e alle processioni a mare. Ma ci siamo spinti oltre fino a proporvi straordinari percorsi in bici, in una regione che si presta particolarmente ad essere scoperta andando su due ruote per godere meglio lo spettacolo dei trulli, per scoprire la via Appia e la bellissima ciclovia adriatica.

Ma c'è di più: come testimonial abbiamo scelto un attore che per certi versi rappresenta una Regione che si fa amare e che mette di buon umore, Lino Banfi. E a 82 anni il comico pugliese ha deciso di modificare la sua vita, non solo film e tv, ma anche gastronomia e di qualità per la valorizzazione dei prodotti della sua terra. Testimonial ideale del made in Puglia che ci accompagna attraverso aneddoti e storie della sua vita alla scoperta delle sue radici e di quelle di una terra meravigliosa.

Giuseppe Cerasa

Direttore delle Guide di Repubblica

In Puglia lo spettacolo è ovunque!

È uno spettacolo il paesaggio con i suoi borghi collinari, ricchi di testimonianze artistiche e culturali – cattedrali, palazzi storici, siti archeologici, con la campagna disseminata di ulivi secolari, muretti a secco, meravigliose masserie (alcune diventate resort a cinque stelle); con i suoi chilometri di costa mediterranea, dove si alternano spiagge sabbiose e faraglioni, porticcioli e cattedrali sul mare.

È uno spettacolo il clima estremamente dolce, la luce, molto apprezzata dai fotografi, e il vento che spazza il cielo.

È uno spettacolo la tavola, imbandita con prodotti e piatti tipici a chilometro zero; il tutto rigorosamente condito con olio extravergine di oliva e allietato da vini robusti e di pregio.

È uno spettacolo il clima di autenticità e la gente di Puglia, sempre accogliente e disponibile che ti fa sentire a casa.

Ma la Puglia è uno spettacolo ovunque anche per le tante iniziative che è capace di esprimere per tutto l'anno, dai festival del cinema a quelli musicali, teatrali, della danza e della letteratura. In questa effervescenza culturale c'è innanzitutto tanto impegno da parte di imprenditori e anche di tanti sindaci e amministratori che hanno deciso di investire sulle loro città e sulla cultura, aprendo e valorizzando beni culturali che prima erano chiusi. E la Regione li sostiene quando riescono ad abbinare al restauro anche un progetto di fruizione innovativa per cittadini e turisti.

In questi ultimi anni la Puglia ha fatto passi da gigante, è cresciuta tanto al punto da attrarre turisti e viaggiatori da tutto il mondo, diventando una delle mete più cool di Italia e d'Europa. Grazie all'appeal raggiunto anche con un intenso lavoro di promozione, questa terra straordinaria oggi finalmente si propone in tutta la sua bellezza ed il suo fascino.

La Guida di Repubblica, con il suo taglio inconfondibile, coglie al meglio tutte le sfaccettature della Puglia, soddisfacendo le curiosità di chi vuole scoprirla, e dando un'opportunità a comuni, strutture ricettive e realtà turistiche che vogliono presentarsi e promuoversi. Grazie ad un racconto che unisce comunicazione e informazione, la Guida riesce a dare visibilità a tipicità e tradizioni, bellezze naturali e valori culturali godibili sempre, non solo d'estate.

Un territorio così bello può essere apprezzato 365 giorni l'anno come una esperienza ricca di storia, tradizione, enogastronomia e perché no, anche di atmosfera da "mare d'inverno". E quanti la hanno potuta scoprire "fuori stagione" ne sono rimasti incantati.

Buona Puglia a Tutti!

Loredana Capone
Assessore all'Industria turistica e culturale
Regione Puglia

Nella nuova edizione della Guida non ci sono solo indirizzi gustosi, ci sono tanti itinerari, partendo dal racconto del mare di Puglia, dalle Tremiti a Santa Maria di Leuca, da Polignano al Salento, dal Gargano alle aree protette, dai porti ai riti e alle processioni a mare. Ci siamo spinti oltre fino a proporvi straordinari percorsi in bici, in una regione che si presta particolarmente ad essere scoperta andando su due ruote per godere meglio lo spettacolo dei Trulli, per scoprire la via Appia e la bellissima ciclovia adriatica.

Ma c'è di più: come testimonial abbiamo scelto un attore che per certi versi rappresenta una Regione che si fa amare e che mette di buon umore, Lino Banfi. Testimonial ideale del made in Puglia che ci accompagna attraverso aneddoti e storie della sua vita alla scoperta delle sue radici e di quelle di una terra meravigliosa.

GIUSEPPE CERASA

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

