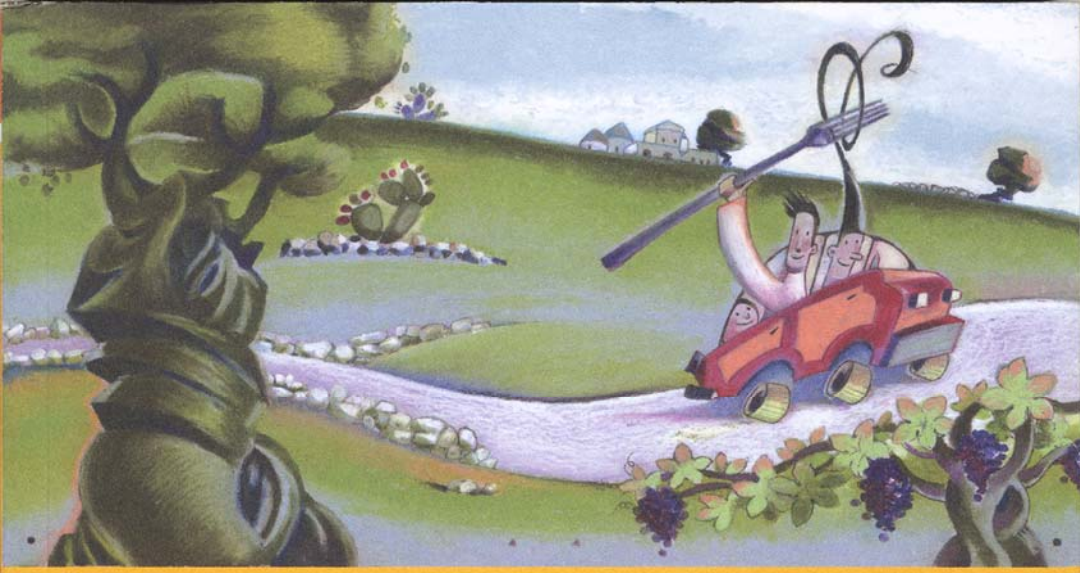


GiraPuglia

ALLA GUIDA DEL GUSTO

terza edizione

Dodici itinerari enogastronomici
in una regione buona tutto l'anno.

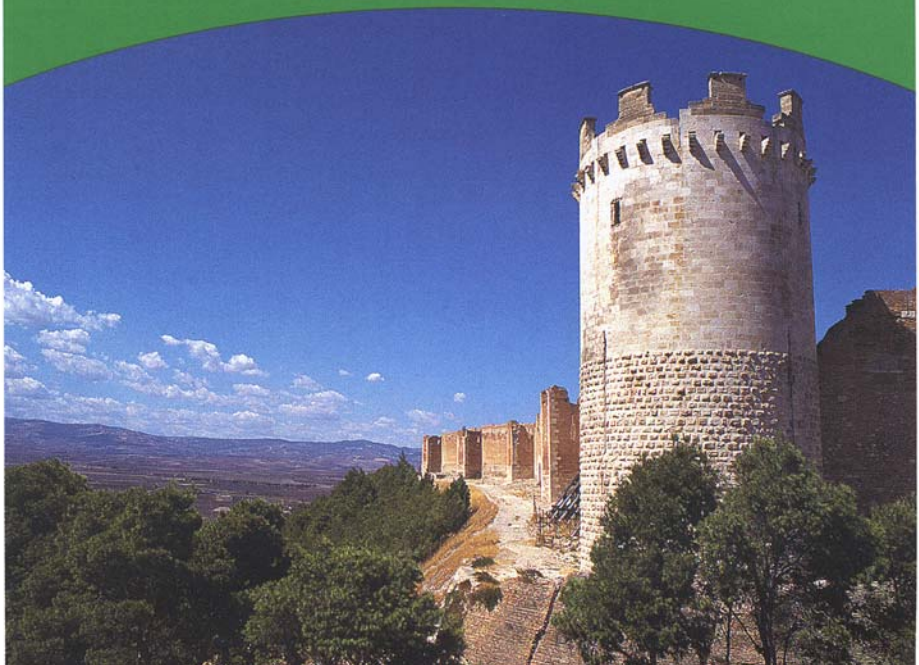
TIRSOMEDIA



ITINERARIO 2

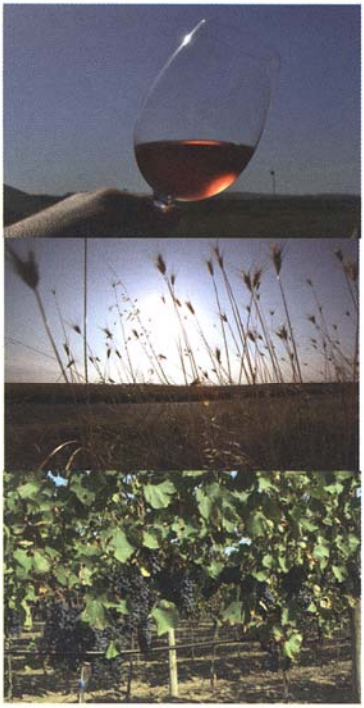
San Severo, Torremaggiore, Lucera, Troia, Faeto, Orsara di Puglia, Bovino, Cerignola

Daunia, variopinto ventaglio di sapori



Daunia, variopinto ventaglio di sapori

- San Severo
- Torremaggiore
- Lucera
- Troia
- Faeto
- Orsara di Puglia
- Bovino
- Cerignola



Proviamo ad aprire un variopinto ventaglio che, facendo perno su Foggia, si dirama dorato e vellutato, brillante sotto il sole, nel piatto e nel calice alzato per brindare. La Daunia ha proprio il colore giallo oro delle praterie di grano del Tavoliere e la soavità delle vigne che si inerpicano verso le montagne e che scandiscono l'incanto delle uve di Montepulciano d'Abruzzo e Sangiovese per i rossi e i rosati. Il pallore brillante si afferma con i grappoli di Bombino bianco e Trebbiano toscano, Malvasia bianca e Verdeca per i vini bianchi in quel blend di culture enoiche che è tipico delle terre di confine. Benvenuti nella Doc San Severo dove, oltre 40 anni fa, venne faticosamente ottenuta la prima Doc di Puglia. Allora fu un traguardo storico che riguardava un angolo di Puglia. Siamo a nord del Tavoliere, noto per le condizioni climatiche ottimali che qui le vigne trovano, ma più celebre per le spighe come "Granaio d'Europa". A chi ama il vino così tanto da volerne conoscere le uve, suggeriamo di soffermarsi in particolare sul Bombino bianco. Quei grappoli a forma piramidale, nei quali la disposizione degli acini ricorderebbe quella di un bambino dalle braccia aperte, sono il punto di partenza per gli spumanti di San Severo che, in anni recenti, hanno raggiunto i vertici italiani e internazionali delle bollicine. Proprio a San Severo il consiglio è quello di visitare le cantine ipogee delle migliori aziende produttrici di vini e spumanti. Distese a perdita d'occhio di campi di grano ancora caratterizzano questa zona

anche se, negli ultimi decenni, incalzata dalla concorrenza d'Oltreoceano, la produzione di grano pugliese è diminuita drasticamente. Un rinnovato interesse verso la tipicità vera, che inizia dalle materie prime e non solo dai formati della pasta, ha portato a un recentissimo rilancio... da assaggiare. Nel frattempo, seguendo le orme dell'Imperatore Federico II, siamo arrivati a Lucera che, a tavola, fonde tradizioni contadine e arabe. I suoi lussureggianti vigneti producono una Doc dal nome molto pittoresco: Cacc'e Mmitte di Lucera. "Togli e metti" è il significato in italiano di una denominazione dialettale legata alla tradizione, antichissima, dovata all'estrema frammentazione delle proprietà. Le vasche di pigiatura dell'uva venivano prese in affitto e, appena il mosto era pronto, venivano svuotate e l'altro vignaiolo le riempiva con le sue uve di **Nero di Troia**. La straordinaria ricchezza di monumenti fa definire Lucera come "città d'arte" a iniziare dall'anfiteatro romano, dalla fortezza svevo-angioina, la trecentesca basilica cattedrale di Santa Maria Assunta, il museo di archeologia urbano e quello diocesano. Gli antichi romani tornano nel nostro piatto con le *crustele,* tipico dolce natalizio che ricorda il biscotto di pasta frolla fritta ripiena con miele bianco o mosto cotto. Avevano la forma di una corona e già Orazio le utilizzava per farne dono ai suoi allievi migliori. Il Medioevo a Lucera ha il suono dei tamburi e il fruscio dei suoi sbandieratori. Le contaminazioni con altre culture includono i tanti arabi che l'imperatore Federico II deportò dalla Sicilia. Ecco





Lucera, anfiteatro romano



Lucera, castello di Federico II

perché a Lucera fiorirono le moschee e nel XIII secolo venne paragonata alla Cordova degli emiri.

Ci ha deliziosamente accompagnato in tutti i calici di vino sorseggiati da Bari fino a Foggia e, finalmente, siamo giunti nella cittadina che porta il nome ellenico di questo nobile vitigno autoctono di Puglia: il Nero di Troia. Secondo la leggenda sarebbe stata fondata nel XII-XI secolo a.C., ai tempi dell'eroe greco Diomede che, con Ulisse, riuscì ad espugnare la città di Troia (in Asia Minore). La cittadina pugliese ha sedimentato beltà e arte a ogni dominazione ed è considerata uno dei più bei centri storici medievali del Mezzogiorno. Brilla fra tutte le testimonianze del passato la concattedrale (1093) in stile romanico pugliese che si distingue per il rosone. Sembra asimmetrico, poiché i raggi sono volutamente undici: pari al numero degli apostoli escluso Giuda. La magnificenza del ricamo del rosone proviamo a descriverla in numeri: ognuna delle sue undici parti è decorata con diaframmi traforati diversi tra loro e con diverse decorazioni degli archi. Il merletto di questa architettura crea ben ventidue decorazioni differenti ottenute esclusivamente con la tecnica del traforo.

Boschi e coltivazioni ci conducono nell'isola occitana di Puglia: Faeto. Poco meno di 800 abitanti vivono nella piccola capitale dell'arte norcina del foggiano e, insieme alla vicina Celle San Vito, hanno preservato l'utilizzo della lingua franco-provenzale introdotta nel XIII all'arrivo dei soldati dell'esercito di Carlo I d'Angiò. La delizia della cittadina si esprime nel prosciutto da maiale nero. Prelibatezza per palati sopraffini, si ottiene da una salatura all'antica, con sale marino, e l'utilizzo di tini di legno possibilmente in abete o pino.

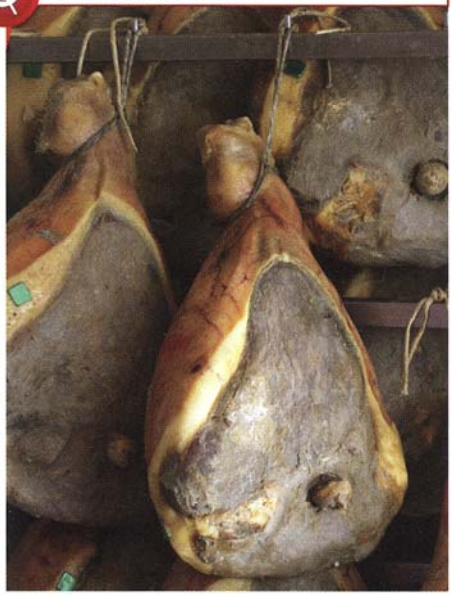


Troia, rosone della Cattedrale



Faeto

Prosciutti di Faeto

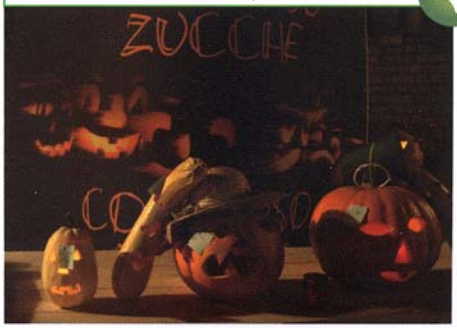


Subito dopo i prosciutti vengono lavorati con acqua e aceto, massaggiati e stuccati con sale, sugna e scarto di farina. Il tocco finale è dato dal fiume Celone che crea l'umidità giusta per una stagionatura lenta e morbida, di almeno 12 mesi. Il prosciutto di Faeto, che pesa fra i 12 e i 13 chili, si riconosce per il profumo marcato, il colore rosso mattone e il lardo roseo.

L'acquolina in bocca viene pure mentre si arriva a Orsara di Puglia, città Slow, ai piedi di Monte San Marco a 635 metri d'altezza, circondata da 1200 ettari di boschi. La cultura della cucina si esprime in chef di eccellenza ma i ciottoli del borgo antico invitano a visitare la cittadina che, in estate, ospita un celebre Festival Jazz e in autunno un evento internazionale che ruota attorno al cinghiale. Particolare a Orsara la tradizione del 31 ottobre, il giorno dei falò e delle "teste del Purgatorio", con l'antichissima festa propiziatoria che vede protagoniste le zucche. Coincide con la notte di Halloween ma non ha nulla a che fare con questa: si dice che le anime del Purgatorio (*Cocce priatorije*) si purifichino al fuoco dei falò (*fucacoste*) per raggiungere il Paradiso. Sul fuoco si preparano piatti semplici ma gustosi, mentre per strada si allestiscono grandi tavolate, alla luce delle zucche sagomate artisticamente e illuminate dall'interno. In onore dei defunti si consumano cibi simbolici: grano lessato e condito col mosto cotto, patate, cipolle, uova e castagne cotte sotto la brace.

Sui percorsi della fede, Orsara propone il culto in grotta dell'Arcangelo Michele. Il pane rappresenta un elemento distintivo della sua

Orsara, le zucche della festa



gastronomia: qui è ancora in funzione uno dei pochissimi forni a legna del foggiano. Risale al 1526, è largo e piatto, sotto ha le grotte in cui si custodisce la paglia e questo pane dal sapore quasi dimenticato lo ritroviamo nelle polpette (di pane), nell'acquasale (pane raffermo bagnato) con pane e pomodoro, *pelusiello* (cetriolo locale) e origano fresco di campo. La Lucania è vicina e, mentre ci spostiamo nella colta Bovino, ecco che riecheggia la storia del brigantaggio risorgimentale, ai tempi delle bande del Brigante Carmine Crocco. La ferita dell'emigrazione verso l'estero resta, ma oggi Bovino ha saputo affiancare alla sua fiorente agricoltura il turismo ed è inserita nel circuito de "I Borghi più belli d'Italia", con attorno 3.000 ettari di bosco e tante sorgenti d'acqua. È affascinante sapere che, a Bovino, nel castello normanno-svevo (poi trasformato in palazzo ducale dai Guevara), fra saloni sontuosi e un elegante giardino pensile hanno trovato ospitalità Torquato Tasso, Giovan Battista Marino, Maria Teresa d'Austria, Papa Benedetto XIII. Straordinaria la raccolta del Museo Civico in cui spiccano rari incunaboli e 74 cinquecentine di vario tipo.

Capolinea del nostro appassionante percorso fra storia, capolavori d'arte e bontà della Daunia è Cerignola per la presenza, rarissima, di un'area archeologica che oramai fa praticamente parte della zona urbana. Sono ben 26.000 mq dedicati al culto dei campi: le cosiddette fosse. All'esterno potrebbero sembrare tombe, all'interno hanno una forma a campana realizzata nel terreno per conservare al fresco grano e mandorle, fave e semi di lino. Per evitare che il prezioso raccolto venisse a contatto col terreno, ecco che le fosse venivano tinteggiate con più passaggi di latte di calce. L'arte dei suoi inventori le ha completate, all'esterno, con modalità che fanno attenzione al deflusso della pioggia e con un cippo di pietra in cui



Bovino, castello



Cerignola, fosse del grano



Tavoliere delle Puglie: distese di grano

venivano incise le iniziali del proprietario insieme al numero che le contraddistingueva. Alcune ricordano l'epoca degli antichi Romani ma la maggior parte risale al Medioevo, contribuendo a narrare quanto – in Puglia e in particolare nel Tavoliere – sia radicata la cultura dei cereali e dei piatti a base di farina di grano arso, ottenuta con la bruciatura delle stoppie dopo la raccolta delle messi.



Campo di grano arso

PIETRAMONTECORVINO, ALBERONA, ROSETO VALFORTORE

Ai tre confini, ecco come potremmo definire questo affresco composto da natura, storia e gastronomia rappresentato dalla zona compresa fra Pietramontecorvino, Alberona e Roseto Valfortore. Un buon bicchiere di vino Aglianico ci segnala immediatamente che siamo al crocevia fra Irpinia, Lucania e Daunia. Se pensate solo a paesini incastonati come gemme preziose fra irte montagne, state sottovalutando lo splendore di questo itinerario fuoristrada. Sulla carta i chilometri sembrano pochi ma, curva dopo curva, il tempo si dilata, rallentando, siamo quasi costretti ad ammirare lo spettacolo della natura. Pietramontecorvino, la nostra prima tappa, è arroccata su una rupe nella quale è gelosamente custodito il centro storico chiamato Terravecchia. Si srotola attorno alla cima con una caratteristica forma ad anello. L'emozione per gli amanti del click è data dai tanti vicoletti che si affacciano su vedute mozzafiato, alternate a case in parte scafate nel tufo, che segnalano ancora una volta il trogloditismo che ha accompagnato la Puglia dalla preistoria fino alla modernità. Il passato di guerre è segnalato dalla torre normanna, la fede dalla chiesa madre, il potere feudale dal palazzo ducale. In sintonia con tutto ciò, nelle tre tappe di questo itinerario fuoristrada preparatevi a gustare una carrellata di sapori dimenticati.


Monte Sant'Angelo


Alberona


Roseto Valfortore

La bizantina Alberona si distingue per aver sviluppato la capacità di accogliere e orientare il turista, offrendo al contempo eventi di interesse. Fascinosa nel borgo antico, lo è altrettanto generosamente nei dintorni. Alberona vi accoglierà nel cosiddetto "paese dell'acqua", la monumentale fontana Muta. Tutt'attorno è circondata da numerose sorgenti che, nella Puglia assetata, vi sorprenderanno con piccole cascate. È qui, al confine con la Campania che, secondo la leggenda, si accamparono sette famiglie di calabresi sistemandosi sotto un grande albero. E, pare, che proprio così sorse questo paese alle falde del Monte Stilo attorno all'anno Mille. Fino al 1312 la giurisdizione appartenne ai Cavalieri di Malta che concessero ad Alberona numerosi privilegi: quello giunto fino a noi è goderne della bellezza. L'ultima tappa è la vallata disseminata di rose selvatiche di Roseto Valfortore, che ha circa 1300 abitanti ma ha conservato intatti i capolavori dei suoi valenti artigiani della pietra. Proprio come avveniva secondo lo schema longobardo, qui i vicoli del borgo antico sono tutti disposti attorno a un'unica piazza dove passeggiare è un piacere anche per il gusto, poiché siamo nella "città del miele e del tartufo", da assaporare nei dintorni, magari in un picnic fra sorgenti di acque e fontane.