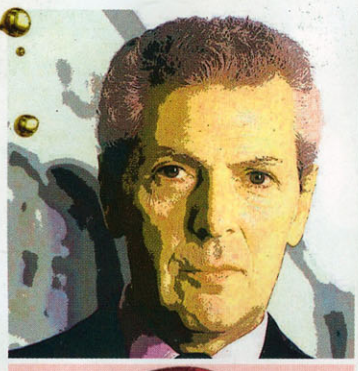
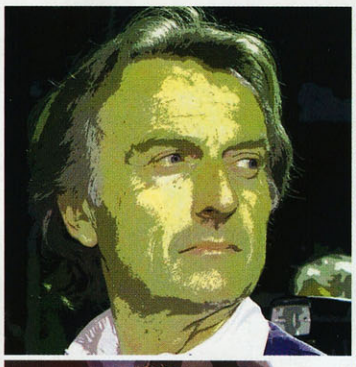
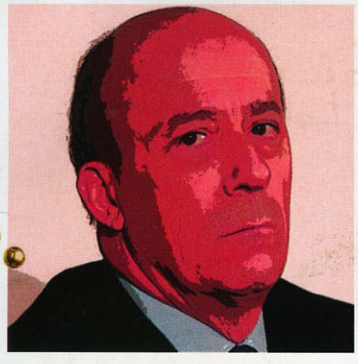
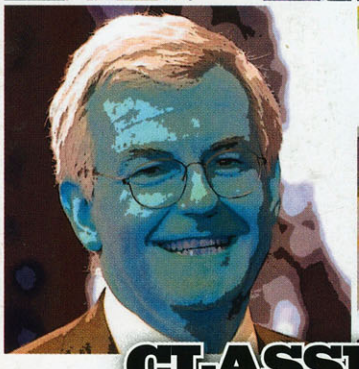
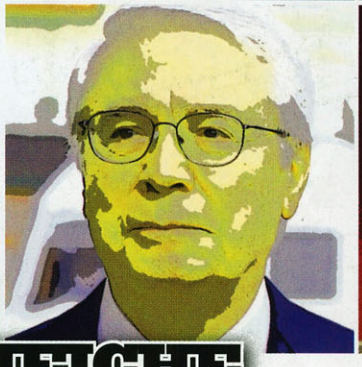
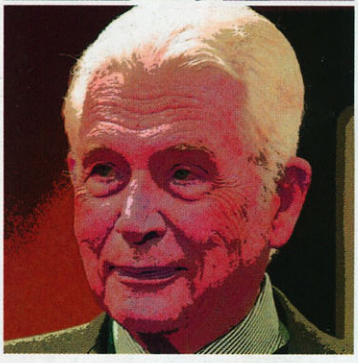
IL MONDO

SETTIMANALE ECONOMICO DI RCS PERIODICI - CORRIERE DELLA SERA

n°38 - 17 settembre 2010

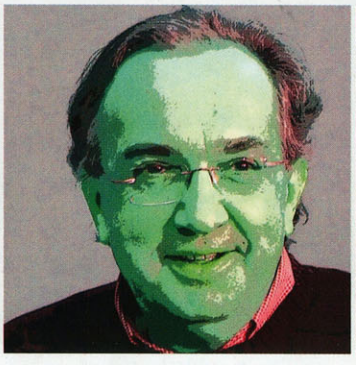
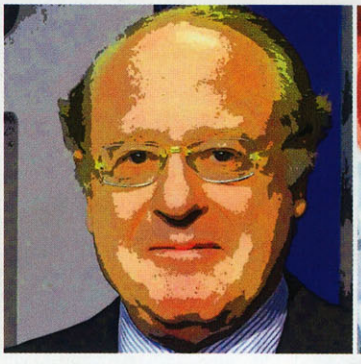



CLASSIFICHE

MANAGER D'ORO

NEGLI ULTIMI 10 ANNI HANNO ACCUMULATO STIPENDI (ESCLUSE LE STOCK OPTION) CHE VANNO DAI 12 AI 110 MILIONI DI EURO. ECCO CHI SONO I 31 PRESIDENTI E AMMINISTRATORI DELEGATI DI SOCIETÀ QUOTATE PIÙ PAGATI D'ITALIA


9 770391 685995 00038>

Con Il Corriere della Sera € 1,20 (Corriere € 1.10 + Il Mondo € 0,10)



La vendemmia e le barrique della cantina Carvinea



AGROALIMENTARE TANTO VINO DALLE CAMPAGNE PUGLIESI, MA ANCHE PASTA, PANE, FORMAGGI, OLIO E...

Ubriachi di vendemmie

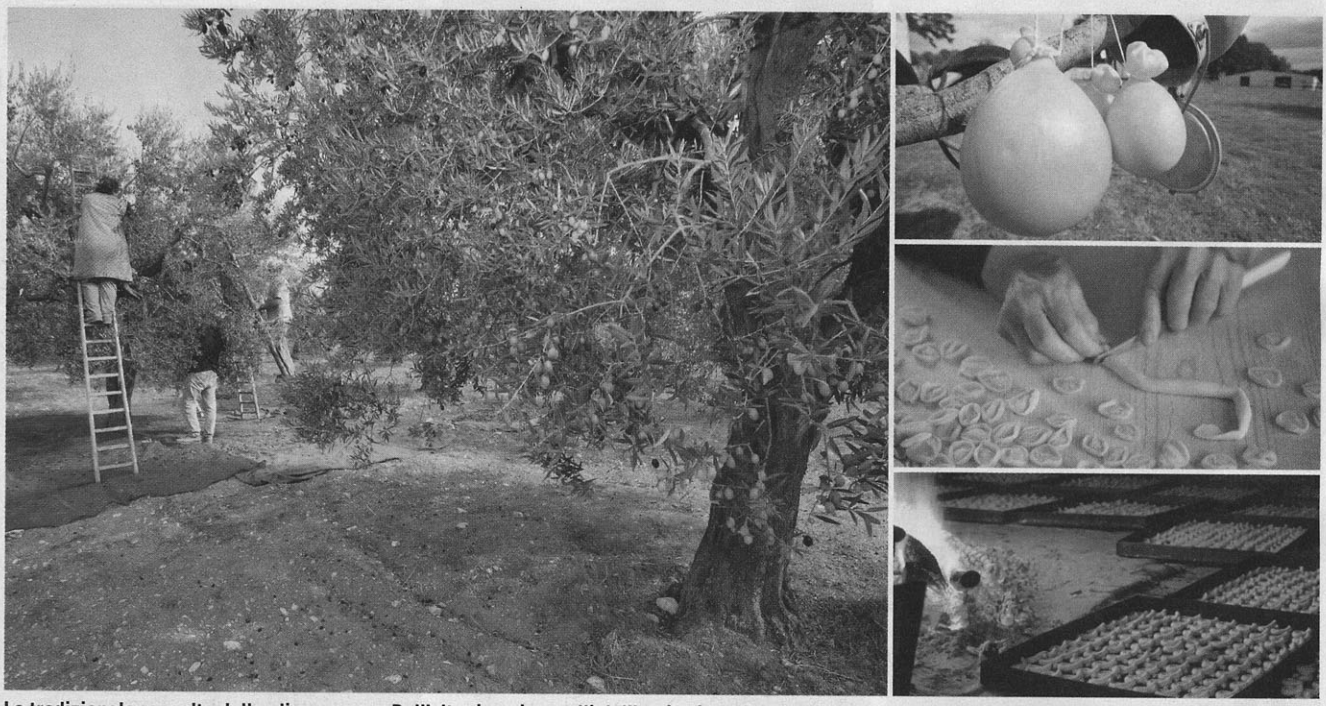
«Non ho mai fatto nulla senza un coinvolgimento emotivo. Ho sempre avuto la passione del vino, ma l'ho sempre nascosta in un angolino riservato, finché non ho potuto realizzare qualcosa di veramente serio». Beppe di Maria, imprenditore pugliese nel settore automobilistico dal '78, dal 2002 si è dedicato anche al suo nuovo progetto, arrivato ormai a maturità: la **Cantina Carvinea**. A Carovigno, negli antichi possedimenti dei principi Dentice di Frasso, con la collaborazione di Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale, dopo un lavoro lungo e profondo cominciato con lo sbancamento dei terreni, ora di Maria produce quattro vini (Sierma, Frauma, Sorma e Merula) da vitigni non autoctoni ma ottimamente ambientati: Montepulciano, Aglianico del Vulture, Petit Verdot. Quattro referenze destinate al mercato di nicchia italiano ma anche all'estero: nel mirino della Carvinea ci sono la Russia, la Germania, New York, dove le quattro referenze arriveranno da Cipriani tramite Luca Maroni.

Il caso di Beppe di Maria non è isolato in Puglia e nell'intero Mezzogiorno. Da imprenditori cresciuti a Silicon Valley, come Claudio Quarta, a economisti come Nicola Rossi il vino locale di qualità è sempre più appannaggio (ma non solo) di pugliesi viticoltori per vocazione. Talvolta, come Alberto Longo, partner di **Kpmg**, hanno messo sul mercato vini sconosciuti fuori dalla loro stretta area di produzione: il suo Cacc'e mitte, da uva Sumarello, rinato dal recupero della tradizionale e rarissima forma di coltivazione dell'uva a pagliarello. Peraltro, era stato un farmacista colto come Cosimo Taurino, negli anni 80, a riuscire ad affermare, con la collaborazione dell'enologo Severino Garofano, vini di alta classe del Salento (dal Primitivo al Negramaro alla Malvasia Nera) per secoli violentati dalla destinazione a vino da taglio, molto alcolici, da pagare un tanto a grado. «Non si tratta di una moda né di un caso questo ritorno della borghesia meridionale alle ragioni della terra. Il più delle volte è un bisogno fisico, ne deriva un equilibrio interiore perfettamente integrato con quello naturale», spiega Luciano Pignataro, il cantore per antonomasia della rinascita enologica meridionale, autore del recente bestseller *101 vini da bere almeno una volta nella vita spendendo poco.*

> La regione attrae professionisti con la passione della viticoltura e torna alle produzioni classiche

Il lavoro di pionieri come Taurino (ma anche, per esempio, dei Leone de Castris) ha avuto ricchi frutti. Lunghissimo sarebbe l'elenco dei produttori di qualità pugliesi. Un caso singolare è quello del **D'Araprì**, tre amici di San Severo appassionati di champagne che trent'anni fa hanno deciso di creare una tradizione meridionale di metodo classico. E se, per parlare di tradizione, forse ancora presto, di sicuro la loro tecnica di spumantizzazione ha raggiunto vette di eccellenza. Rimanendo più ancorati alla storia vinicola della regione, dal Nord al Sud della Puglia (anzi, delle Puglie, come si chiamavano in passato, proprio per le schiette differenze territoriali), si pensi alla **D'Alfonso del Sordo**, per l'area del Nero di Troia, con il Guado San Leo Daunia rosso. Per il **Castel del Monte alla Rivera** di Andria, con il superbo Falcone riserva rosso. Con un tuffo nei bianchi per il **Vallone Valle d'Itria**, nell'area di Locorotondo, dei Pastini. Tornando ai rossi austeri, al Primitivo, si punti all'Archidamo dell'**Accademia dei Racemi** o al Madrigale del **consorzio dei produttori di Manduria**. E per il salentino Negroamaro al **Graticcia** prodotto dalle sorelle Vittoria e Maria Teresa Vallone. O, per rimanere nell'area più naturalmente elegante della Puglia, il tacco salentino, al Salice Salentino dell'azienda **Candido**.

Purtroppo, non sempre il mercato, preda delle mode e delle con-



La tradizionale raccolta delle olive a mano. Dall'alto: i caciocavalli dell'agriturismo Tre Cercole e la preparazione delle orecchiette e dei taralli

giunture, premia la qualità (e l'ottimo rapporto con i prezzi) raggiunta dai vini pugliesi. «Quest'anno, i produttori sono ottimisti per le prospettive di vendemmia, cominciata sotto i migliori auspici, rilevano alla federazione vitivinicola regionale di Confagricoltura, presieduta da Alessandro Candido, ma non sono previsti sbalzi in avanti nelle quotazioni di uve e vini, che si assesteranno ai livelli dello scorso, difficile, anno o, in alcuni contesti, purtroppo, su livelli leggermente più bassi».

La situazione non è più allegra sul fronte ortofrutticolo, che pure rimane uno dei settori trainanti dell'economia pugliese. Anche il 2010 rischia di essere un anno da dimenticare dopo un 2009 fortemente negativo. A livello nazionale il calo della produzione complessiva, secondo la **Cia**, potrebbe raggiungere circa il 3% in valore. Un duro colpo per il comparto pugliese, che rappresenta il 12% della produzione lorda vendibile nazionale, qualcosa come 1,3 miliardi di fatturato. Nel settore del pomodoro si rischia addirittura un taglio del 30% nel valore della produzione. Una boccata d'aria può arrivare da accordi come quello firmato di recente dalla regione con la **Coop** per promuovere l'ortofrutta di qualità nel più importante marchio della grande distribuzione in Italia. O dalla trasformazione. L'olio di oliva rimane un simbolo dell'agricoltura pugliese. **Da Liso Nunzio** ad Andria a **De Carlo** di Bitritto, da **Cannarozzi** di Carpino agli **Spagnoletti Zeuli** di Montegrosso e ai **Sapori del Salento** di Tricase numerosi sono gli indirizzi di qualità. Una produzione più ampia è offerta dall'**Oleificio Galantino** di Bisceglie, che mette sul mercato un olio extravergine di rara eleganza, giocato sui toni della dolcezza, con un ventaglio di scelte, anche biologiche o aromatizzate, una ricca selezione di sottoli, finanche una linea di bellezza che sfrutta le proprietà cosmetiche dell'olio d'oliva. Eccellenti sono i prodotti della terra proposti dall'**Antica Enotria**, i funghi dell'**Ortofrutta Mangione**, i derivati del pomodoro della **Motticella**, azienda della famiglia Petrilli, le olive da tavola della cooperativa **Bella** di Cerignola. Dalla terra al mare, significativo il percorso compiuto in pochi anni dalla **Colimena**, l'azienda di Agostino Lomartire che inscatola tonno e palamita. Per i dolci il picco è il cioccolato (e un'ampia tavolozza di altre golosità) alla salentina di Maglio, con sede a Maglie.

Ma dire Puglia è automaticamente dire grano, quindi pane, biscotti, pasta. E allora ecco l'eccellente pane di Altamura (di **Ninivaggi** o **Digesù**), le friselle di **Pantaleo Pasca** a Cursi, le paste artigianali prodotte da Benedetto Cavalieri a Maglie o da Antonio Marella a Gioia del Colle, con le sue fantasie alla frutta o alle verdure ma sempre rigorosamente da grano Senatore Cappelli. È del settore la principale industria agroalimentare pugliese, la **Divella** di Rutigliano, con oltre 222 milioni di fatturato (35 derivati dall'export), 18 milioni di utili e 279 dipendenti. Una crescita che dura da 120 anni e che si fonda soprattutto sulla selezione delle materie prime impiegate, sulla continua innovazione, specialmente di processo, con l'acquisizione via via di macchinari all'avanguardia mondiale e anche sull'ampliamento della gamma produttiva. La Divella, nata molino e poi pastificio, produce oggi anche pasta fresca, alimenti da forno, una linea rossa completa (insomma, pomodori offerti in tutte le maniere) e legumi; inoltre, commercializza anche riso, aceto e olio extravergine d'oliva italiani e cous cous.

Pietro Romano