

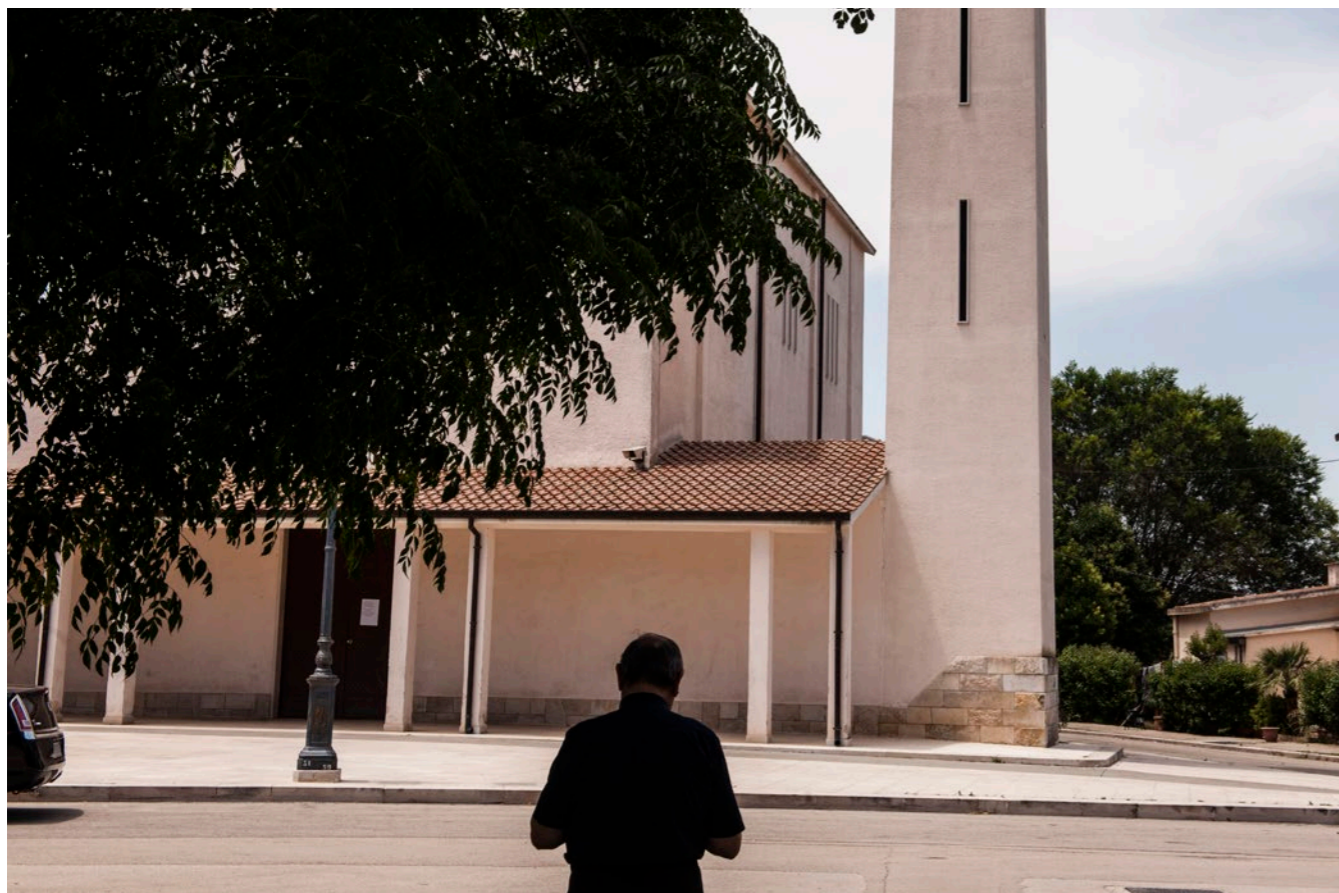
# L'UOMO E LA TERRA

---

A MONTEGROSSO DI ANDRIA, PIETRO ZITO  
NEL SUO RISTORANTE ANTICHI SAPORI

TESTO *di* SERENA GUIDOBALDI  
FOTO *di* PAOLO DELLA CORTE/BUENAVISTA PHOTO





**B**ianco. Ovunque luce, bianca dell'ora meridiana, che abbaglia sulla bianca facciata della chiesa dei S.S. Isidoro e Maria Assunta e non concede al campanile, bianco, né al bianco monumento ai caduti, l'oltraggio del nero di un'ombra.

Una serranda abbassata, un'imposta accostata, il tintinnio lontano di un cucchiaino che gira il caffè, poi il silenzio.

È la controra.

L'abbiamo odiata tutti, da bambini, questa frazione del giorno dedicata all'ozio, quel tempo che si dilatava mentre da dietro la finestra guardavi fuori dov'era il cortile, la piazza, il terrazzo o la via: loro ostaggio di un caldo feroce, tu ostaggio di un riposo forzato che non finiva mai.

Dopodiché, crescendo, l'abbiamo amata.

Chi si trovasse per caso ad attraversare la piazza di Montegrosso nelle prime ore di un pomeriggio di inizio estate, non potrebbe non ricordare la smania dell'infanzia per poi, investito da tutto quel chiarore, desiderare di dissolversi in esso, concedendosi, anche solo per un fugace attimo, a quello straniamento tipico del sonno vigile, la dolcezza di un abbandono dove ogni percezione spaziotemporale si perde in falsi ricordi.

Ma a Montegrosso non ci si capita per caso.

Perfino i primi abitanti non ci sono capitati per caso in questo borgo figlio della riforma fondiaria, abbracciato da Canosa, Minervino e Andria, bensì vi furono trasferiti a seguito della sua creazione ad hoc da parte dell'O.N.C. durante il Ventennio, nell'ambito della ridistribuzione dei terreni espropriati ai latifondi.

Casa, terra, lavoro erano le premesse: doveva essere per i reduci della Prima Guerra Mondiale un reintegro alla vita civile; per quel pezzo di Mezzogiorno un modo di aumentare la produttività di terre incolte possedute da grandi proprietari. Montegrosso, come altre frazioni e villaggi, nacque così, tra fanfare, podestà e assegnazioni: tanti figli tanti ettari, l'ovile, il miraggio di una sicurezza, nell'ambito di una teoria di disciplinazione del territorio che sapeva di non poter prescindere dalla personalità di quella porzione di Murgia fatta di pietra, vento e sole, emersa da un sospiro del mare come un murice sorpreso dal reflusso; generosa altrove ma non lì.

Lì la terra bisognava andare a cavarla manualmente fra lame e gravine dove, nell'incontro millenario di acqua e pietra, la roccia affiorante lascia il posto ai sedimenti terrosi.

Lì le campagne non erano superfici adatte alla coltivazione intensiva, alla trasformazione in seminativi, come secoli di transumanza stavano a testimoniare. E fin dal periodo normanno-svevo, le città sorte o rifondate erano abitate da pastori e contadini, non da cittadini: erano città che si svuotavano al mattino per ripopolarsi alla sera.

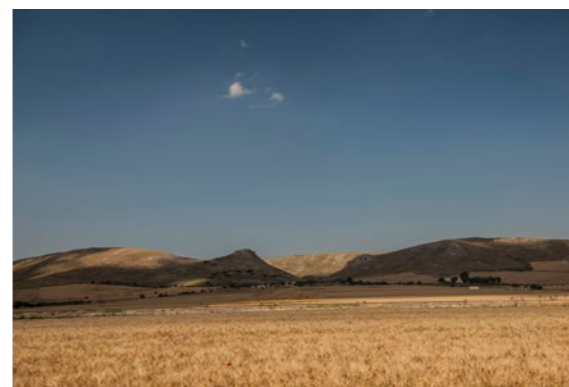
Fuori le nuove case, gli alberi di gelso per tenere lontane le mosche testimoniano ancora la profonda conoscenza della vita rurale di chi aveva pensato quei primi insediamenti; muretti a secco, trulli, neviere, jazzi, attestano la presenza umana ben calata in un ecosistema delicatissimo, fedele a un patto non scritto di mutuo rispetto e soccorso con la natura, nato prima ancora che si rendesse necessaria la Convenzione europea per tutelare le interrelazioni col paesaggio.

Fuono gli interventi dal secondo dopoguerra in poi che, invece, ignoravano - o forse no - ritmi e tempi contadini, a infrangere le regole millenarie; ma la Riforma fondiaria del '52, la presenza militare a cavallo degli anni '60, i poligoni di tiro, la polveriera di Poggiosini, l'industrializzazione degli anni '70 fino al boom delle pale eoliche - inutili ghigliottine per i falchi grillai - sono niente rispetto alla distruzione selvaggia e sistematica dell'altopiano, frantumato barbaramente dallo "spietramento" meccanico.

*Cui prodest?* A chi è servito trasformare i pascoli naturali in foraggiere? Chi ha tratto vantaggio dalla distruzione di terreni acclivi che chiaramente non sarebbero mai potuti diventare produttivi? Chi sono i beneficiari di questa pratica assurda perpetrata già a partire dai primi anni del XX secolo, intensificatasi negli anni '80 e ancora in atto, con la connivenza - e il sostegno economico - delle istituzioni locali e internazionali?

Via i mandorli per il grano, via le pecore per l'industria, via le pietre per il deserto.

*Cui prodest scelus, is fecit.* Colui che trae vantaggio dal crimine, egli l'ha compiuto.



*L'uomo è l'amico della terra; anzi, il lavoratore della terra, e il servo di questa grande madre prolifera di bene che merita di essere trattata e non maltrattata e trascurata [...].*

Aveva 81 anni Pietro Zito quando, nel 1974, scrisse il documento dal titolo *L'uomo e la terra*, che si apriva con queste parole.

Aveva 25 anni Carlin Petrini, nel 1974, e solo dopo trent'anni avrebbe, senza saperlo, con *Terra Madre* raccolto il messaggio nella bottiglia lanciato da un contadino con la prima elementare, che aveva imparato a leggere e a scrivere da solo ricopiando sugli incarti delle stecche di MS ogni cosa gli sembrasse degna di essere saputa. E che, impotente, vedeva l'ambiente intorno a sé macinato in qualcosa di sconosciuto e imprevedibile.

Aveva 8 anni Pietro Zito, nel 1974, e aspettava impaziente la fine della controra spiando da dietro le persiane chiuse il piazzale dove di lì a poco sarebbe uscito a giocare. Sempre che il nonno, dal quale aveva preso il nome, o suo padre Francesco, non avessero avuto bisogno di lui nell'orto. Quello stesso orto che poi, nel 1993, avrebbe ricevuto dal fondatore di Slow Food il riconoscimento quale Migliore trattoria d'Italia.

No, nessun errore: certo che il ristorante di Pietro Zito si chiama Antichi Sapori, certo che Petrini si riferiva a quello. Ma non prendiamoci in giro: senza quell'ettaro e 50 di menta, borragine, zucchine, melanzane, insalata, pomodori, fragole, fave, piselli, fagiolini (e via *ad libitum*) di che staremmo parlando?

Anzi, di più: senza tutte quelle Murge intorno, di che staremmo parlando?

Raramente si può definire qualcuno figlio della propria terra senza che sia solo un modo di dire.

Ma Pietro Zito sì.

È quella che ti ritrovi a tavola è la sua memoria, ma non nel senso ormai liso che si attribuisce a qualsiasi piatto della tradizione. È la storia della sua famiglia, dei suoi vicini, dell'emigrazione e del sistematico abbandono, ma anche di chi da Montegrosso non se n'è andato: di Maria Pistillo che impastava il pane a quintali, di Teresa Tesse che ogni notte alle 3 si alza perché "le pecore non aspettano", e per la quale da oltre 70 anni la luna è veramente di formaggio. Di Michele Solitario, *nomen omen*, e di Giorgia, che da quando ha incontrato lo zio Alessandro non fa un passo senza il suo padrone.

È soprattutto la storia di una linea diretta di nutrimento, che parte dalla pietra e attraverso le ere diventa cibo, quello che mantiene in vita, perché, anche qui non prendiamoci in giro: la tradizione - già, quegli "antichi sapori" - non è altro che il racconto dell'eterno braccio di ferro fra l'uomo e la fame.

Toccando la pietra delle Murge dopo una pioggia, la sensazione è che sia morbida. È una pietra calcarea che assorbe l'acqua e la rilascia lentamente prevenendo la disidratazione delle piante e approvvigionando di minerali e sali le pecore e le capre che la leccano.



È quel carbonato di calcio che si scioglie e alimenta il suolo, che a sua volta alimenta quel timo serpillone che gli animali pascolano e quelle erbe che l'uomo raccoglie in quantità misurate non in peso ma in "mangiate", ovvero quanto basta per una cena. Domani se ne raccoglierà di nuovo.

Se non si comprende questo passaggio, non si comprende allora che quei tavoli e la cucina e il forno di pietra calcarea fuori nell'orto non sono il solito tocco di rusticità ruffiana, né sono il vezzo di un interior designer le pareti-sculture in pietra di Altamura nel locale, ma è tutto frutto del lavoro di Vito Maiullari, un altro figlio delle Murge, che fa con il regno minerale quello che Pietro fa con il regno vegetale; fa con l'arte quello che Pietro fa con la cucina, entrambi tesi a dispiegare, con i mezzi che sono loro propri, la segreta bellezza di milioni di anni, più che puntare il riflettore su loro stessi.

Poi che il riflettore ci vada comunque è un altro conto, ed è giusto e normale; d'altra parte per quanto preferisca essere apprezzato come contadino più che essere chiamato chef, se a Tokyo i giapponesi hanno aperto una fotocopia del suo ristorante, facendo formare i cuochi a Montegrosso, un motivo ci sarà. E se è stato preso come emblema del vero km 0 contro i finti km 0 in un reportage del New York Times, un motivo ci sarà.

Non è un falso modesto, Pietro Zito, quindi è orgoglioso anche di raccontare tutto questo, e gli brillano gli occhi quando gli "ripulisci un piatto", perché è un frutto del suo lavoro tanto quanto lo sono i carciofi che raccoglie nel campo.

Lavoro che poi è anche l'impegno di una squadra che in venti anni - con qualche partenza e qualche nuovo arrivo - si è costruita e affiatata intorno all'obiettivo di uno, divenuto obiettivo di tutti.

Dicevamo: a Montegrosso non ci si capita per caso.

Perciò quello che si trovasse ad attraversare la piazza di Montegrosso nelle prime ore di un pomeriggio di inizio estate, non è uno che passa semplicemente di lì.

E se non è Giuseppe, che si sposta da una parte all'altra a cercare ombra per finire le *cium du cucozz* buttando un occhio sulle macchine parcheggiate "perché non si sa mai", allora è di certo qualcuno che ha prenotato "da Pietro".

Qualcuno che magari è la prima volta che ci va, ma ha letto tutto e sa già tutto delle Orecchiette, (che te lo dico a fare, devi provare assolutamente quelle di grano arso, #AW), e della cottura superba dei Carciofi, e dell'Acquasale dove ci vuole molto olio, perché non deve essere secca, e del Filetto di asino perché la carne equina è tipica di qui.

Sa delle Crudité, dei Marasciuoli e delle Insalate (che dai, figurati se è roba che davvero è stata colta da pochi minuti. Sì!) e della Pasta al pomodoro sulla quale Pietro si sta intestardendo finché non sarà perfetta. Sa del Piatto di formaggi, con quel pecorino che fa Magnifico in Masseria sotto il sale, non in salamoia, e del sedano candito. Sa che la Cassata di Ilir è qualcosa che meriterà un hashtag, sa del Nocino che non è quello di Padre Peppe. Sa che non può prescindere da una visita all'orto e magari adottare un filare, e sa che davanti ha forse il vero "contadino impazzito" di Wendell Berry, il cui aforisma "mangiare è un gesto agricolo" ti accoglie appena arrivi, insieme alle foto delle missioni in Etiopia dove Pietro è impegnato con l'associazione Insieme per l'Africa.

Qualcuno che, figuriamoci se non ha anche scorso tutti i commenti di Tripadvisor e Yelp, ed è già pronto, prima ancora di sedersi, a mettere i suoi 2¢ (centesimi) su qualche social.

Poi quel qualcuno entrerà e lo sguardo di Pietro gli arriverà a confondere le cognizioni già acquisite come una folata di favonio fa ondeggiare i capelli delle fate nelle distese intorno.

E mangerà.

Quando avrà finito, non sentirà neanche il personale di sala che lo saluterà con un "Grazie, signore".

Uscirà con due impressioni addosso: di un abbraccio dato dalla terra all'uomo. A lui.

E di uno sguardo, quello che aveva incrociato entrando, che ora gli è sembrato dicesse: "Mi dispiace che vai via".

Forse è un falso ricordo. Forse no.

Tutto può succedere a Montegrosso, quand'è la controra.

### Antichi Sapori

Piazza Sant'Isidoro 10  
Montegrosso di Andria 76123 (BAT)  
Tel: +39 0883 569529  
antichisapori.pietrozito.it



### Fave e pecorino

pecorino in pietra di Vito Maiullari  
pecorino della Masseria Magnifico  
pane di Altamura  
fave e piselli freschi dell'orto di Pietro Zito

La pietra delle Murge è una pietra calcarea che si scioglie nel terreno e alimenta il suolo, che a sua volta alimenta quel timo serpillio di cui le pecore si nutrono e che conferisce al latte un tipico, inconfondibile profumo.



### Involuto di bietola nera con purea di carote

La bietola nera è una pianta rara, da poco riscoperta, spontanea della Murgia. La carota di Zapponeta si differenzia dalle altre perché viene coltivata negli arenili sabbiosi ed è ricca di iodio marino, che conferisce profumo e digeribilità al prodotto.

#### Per l'involuto

16 foglie di bietola nera (dimensioni di circa 10 cm)  
200 g di ricotta vaccina asciutta, ovvero priva di siero  
1 uovo  
mollica di pane raffermo q.b.  
olio extravergine di oliva q.b.  
sale marino  
30 g di pecorino canestrato pugliese  
pepe q.b.  
timo fresco

#### Per la purea

300 g di carote rosse di Zapponeta  
olio extravergine di oliva q.b.  
sale marino

Sbollentare le foglie di bietola nera e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Amalgamare la ricotta con il pecorino e la mollica di pane, aggiungere l'uovo e delle foglioline di timo fresco, correggere con sale e inserire il tutto in un sac à poche. Asciugare le foglie di bietola nera e disporle su un piano di lavoro, formare dei piccoli cumuli con la ricotta lavorata e chiudere le foglie in modo da creare dei fagottini o involtini, posizionandoli man mano su una teglia cosparsa di olio, sale e pepe nella sua base, quindi infornarli a 180°C per 8 minuti.

Pulire le carote, tagliarle a pezzi e cucinarle in acqua leggermente salata. Togliere le carote quando hanno raggiunto una consistenza tenera e compatta. Frullare il tutto in un mixer con aggiunta di olio extravergine di oliva, se necessario aggiustare di sale.

#### Per completare il piatto

Inserire in un piatto piano la purea di carote, disporvi due involtini di bietola nera e completare con l'aggiunta di un rametto di timo fresco e olio extravergine di oliva.



## Cassata di Ilir dolce di ricotta e pasta di mandorle

*100 g di pasta di mandorle  
100 g di zucchero vanigliato  
50 g di macedonia candita a cubetti  
400 g di ricotta di mucca  
cioccolato fondente q.b.  
pan di Spagna q.b.  
rum o altro liquore dolce q.b.*

Stendere con un mattarello la pasta di mandorle, dopo averla lavorata con le mani per renderla più elastica, e creare una forma conica possibilmente aiutandosi con uno stampo, spennellare del cioccolato fondente - fuso a bagnomaria o microonde - nella parte interna, lasciare riposare. Unire e lavorare con la frusta un'ottima ricotta di mucca, lo zucchero vanigliato e aggiungere i cubetti di macedonia canditi e una grattugiata di cioccolato fondente. Riempire il contenitore di pasta di mandorle con la ricotta così lavorata e chiudere con del pan di Spagna imbevuto nel rum o in altri tipi di liquori dolci. Lasciare riposare per alcune ore prima di servire.