

Viaggio in Puglia

“La tradizione è la custodia della fiamma,
non l’adorazione della cenere.”

Gustav Mahler

TESTO di ALESSANDRO BOCCHETTI
FOTO di ALFREDO CHIARAPPA

Afrori, voci, schiamazzi, polpi, verdure e suppellettili, così ci accoglie Foggia, in pieno centro un mercato antico pieno di odori, colori e rumori. Comincia così questo nostro viaggio in Puglia, un viaggio nel meridione, nei profumi e sapori del sud. Un sud magico e terribile, fatto di mille contraddizioni, di emozioni e stupore.

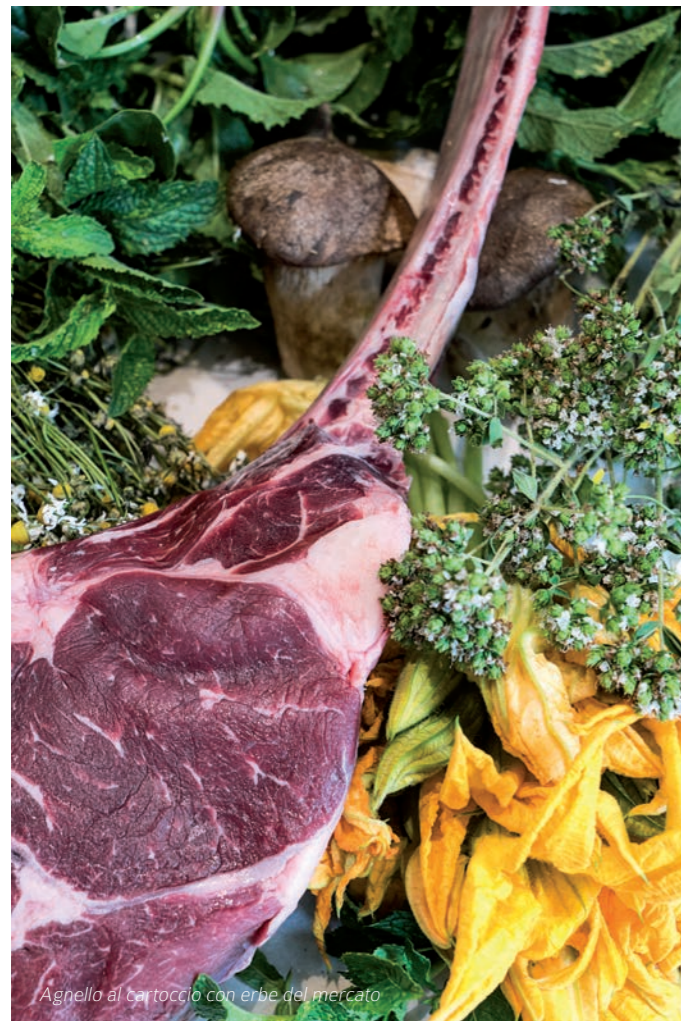
Foggia è una città ricca, la porta della Puglia, ci si arriva attraversando campagne di grano e scenari antichi: i palazzi eleganti ci raccontano subito di un solido benessere, di una terra nata ricca e sempre stata il cuore del meridione adriatico. Ci fa da cicerone lo chef Nicola Russo: si muove a suo agio tra queste bancarelle, tutti lo conoscono e lui riconosce al primo sguardo i prodotti migliori. A pochi passi da qui il suo locale, Al Primo

Piano, due piani: al piano terra sulla strada, un po’ negozio alimentari, un po’ bistrot. Le antiche volte a mattoncini, lo stile moderno ma curato, gli scaffali che espongono ogni ben di dio scelto e selezionato uno a uno, testimonianza di una passione ossessiva per il prodotto. Al secondo piano un ristorante ambizioso, nitido e asettico nell’arredamento: Nicola è giovane ed entusiasta, la prima cosa che ci dice con orgoglio è “io non ho il menu, venite con me che vi mostro da dove parto per decidere i piatti che servirò”. Prende il soprabito, fa per uscire, ma viene intercettato da un raccoglitore che gli mostra cosa ha scovato oggi. Nel mondo lo chiamano *foraging* e sembra una delle tendenze più di avanguardia degli ultimi tempi, qui si fa da sempre, era il cibo della povera gente che entrava nei campi e sceglieva tra

le erbacce le erbe spontanee, quelle che garantivano la sussistenza e a volte anche la cura. Lui guarda, assaggia la rucola e il marasciuolo e decide l'acquisto. "Succede così tutti i giorni, arrivano cose direttamente dai campi e quello che non arriva direttamente, facciamo due passi e lo troviamo al mercato, venite". Vederlo tra i banchi è un piacere, con un occhio ci mostra orgoglioso e spiega la merce, con l'altro controlla e se vede qualcosa che gli piace, un segno e la acquista. È tutto chiaro, la sua cucina si nutre di questo, estemporanea, senza uno spartito, un pezzo di free jazz come la trombetta di Ornette Coleman. A tavola il tempo di cambiare la giacca e indossare la divisa e arriva un piatto di ricci (appena portati) e il marasciuolo (quasi un rafano selvatico) è diventato un pesto saporito, piccante e amarognolo che lega perfettamente con la nota iodata e racconta questo angolo dello stivale, tra Adria-



Nicola Russo



Agnello al cartoccio con erbe del mercato



Nel mercato Rosati, Foggia

tico e campagna. Poi la Sarda e la "cordina dei morti", un'altra erba spontanea, un bel ritmo: sapido, poi amaro, poi il grasso, il ragazzo ci sa fare, se non fosse per qualche ingenuità e ambizione moderna, un grandissimo oste, nel senso più nobile e intenso. L'Italia non è forse questo? Paesaggio e memoria nel piatto, con qualche concessione al nuovo. Nicola è bravo, conosce la tradizione, ha qualche guizzo istrionico coltivato da curiosità gastronomica e conoscenza del prodotto, viene da una famiglia di macellai e dà del tu ai prodotti, come solo chi ci è nato in mezzo e cresciuto. I Troccoli al pomodoro sono buonissimi, sanno di feste di paese, profumano di paesaggio e ambizione, la pasta tirata a mano ha nerbo rustico, il sugo sa di casa e di domeniche mattina, una meraviglia... Boccone dopo boccone canticchio un pezzo di Randy Newman, apparentemente facile e giocoso, in realtà colto ed elegante. Il tempo di un morso a un pezzo di carne che ci ricorda le origini di Nicola, saporito e cotto alla perfezione, e dobbiamo continuare questo viaggio al sud.

Di nuovo in macchina, in mezzo a un paesaggio incredibile e meraviglioso, distese di grano e pianura tutto intorno, sembra di essere in un film di Sergio Leone, un western all'italiana, su un paesaggio incantato. Ci aspetta Giancarlo Ceci, viticoltore ad Andria. Beh, forse viticoltore è poco: un'azienda agricola di 400 ettari a corpo unico, intorno a un vecchio castelletto bianco incantevole, solo campagna a perdita d'occhio, sino alla Visione magica di Castel del Monte. L'azienda si chiama Agrinatura, Giancarlo l'ha ereditata dalla famiglia storica pugliese, ma lui è stato il primo a gestirla con piglio imprenditoriale. Un ragazzo invecchiato alto ed elegante, con occhio azzurro che ricorda la storia normanna di questo spicchio di stivale, modi garbati e spicci. Si è laureato a Bologna nella seconda metà degli anni '80 in agraria e ha cominciato subito a lavorare sull'azienda. Idee chiare e la scelta del biologico - quando in Italia era solo un sogno - e dell'esportazione verso il nord Europa dove stava esplodendo la mania del bio. In pochi anni è diventato un leader nella produzione di biologico. Olio, ortaggi, conserve prodotte

direttamente in azienda, sugli pronti, poi il vino. Piano piano, senza fretta, dal biologico è passato a incuriosirsi per la biodinamica, quella dal taglio efficace e scientifico, di marca australiana, scevra dalle suggestioni esoteriche che vanno tanto di moda oggi in Europa. Tutta l'azienda è certificata biodinamica, produce da sola anche i preparati da usare in campagna, quello che si dice un'azienda a ciclo chiuso. Lo si nota subito quando ci porta in giro per la campagna: animali di ogni genere e falchi ci volteggiano sul capo e i profumi mediterranei che esalano dal bosco vicino sono incredibili; Castel del Monte, Cattedrale laica federiciana, sta lì con la sua aurea e il suo mistero, sembra quasi far tutt'uno con l'azienda. Tanti anni di agricoltura oculata, di rispetto della terra hanno creato un ambiente vivo e palpitante, pieno di profumi ed energia, la terra di Puglia fa il resto. Sotto la vecchia casa bianca, la bottaia e la sala degustazione, tutto molto bello, ma anche molto efficace, altro che sud e confusione, Giancarlo Ceci ci sta dimostrando che può esistere un meridione ordinato ed efficiente. Siamo qui per assaggiare i vini, soprattutto il Nero di Troia, antico vitigno a bacca rossa autoctono. Si produce da sempre, ci sono testimonianze di vendita verso la Francia sin dal 1600, ma negli ultimi anni ha ripreso smalto, spinto dalla curiosità sempre maggiore per la tipicità locale. Giancarlo ha puntato sul vitigno e con l'aiuto di Lorenzo Landi, enologo toscano che segue l'azienda da sempre, dà una lettura convincente di questo vino, tutto giocato sulla freschezza e succosità, su una baldanza al bicchiere ritmica e sensuale, tutto frutto, nitido e brillante. Mentre li assaggio penso a una vecchia canzone di Piero Ciampi, *Il vino*, che racconta bene la naturalezza del rapporto tra uomo e vino. Il Parco Marano o ancora di più il cru Felice Ceci, i due rossi, li metti in bocca e ti chiedi cosa sia il Nero di Troia denso e legnoso che spesso assaggi in giro, ti chiedi come sia possibile uscire dalla retorica potente e magmatica dei vini meridionali, e intuisce che un'altra strada è possibile, fatta di eleganza e profumi, come questo paesaggio merita, una strada che Giancarlo Ceci percorre con coraggio.

Al Primo Piano

Via Pietro Scrocco 27
71121 Foggia (FG) - Italia
Tel: +39 0881 708 672

Spirito Contadino

71040 Borgo Tressanti (FG) - Italia
Tel: +39 0885 418 626
www.spiritocontadino.com

Giancarlo Ceci Agrinatura

Contrada S. Agostino 15
76123 Andria (BT) - Italia
Tel: +39 0883 565 220
www.giancarloceci.com



Secondo giorno, di nuovo in macchina, il vento soffia e il paesaggio lentamente si fa più movimentato. Ai margini della spianata del Tavoliere si intravedono le alture della valle dell'Ofanto, confine naturale, la macchina rotola sull'asfalto, tutto intorno olivi a perdita d'occhio, lo stereo pompa *Cornerstone* di Benjamin Clementine, la voce si lega perfettamente a questo paesaggio. Stiamo andando in un'azienda agricola, Spirito Contadino. Me ne hanno parlato in tanti, come qualcosa di unico, insieme moderno e antico come la voce di Clementine. In mezzo al nulla, una semplice casa rurale, tutto intorno campi coltivati e pettinati con cura maniacale. La famiglia Gervasio sta qui da generazioni e da generazioni fanno agricoltura faticata e attenta. Si percepisce la semplicità, Antonio ci accoglie e ci racconta questa avventura: coltivazione e concimazione naturale, con pochissimo uso di chimica, vecchie colture spontanee recuperate e accudite. Fino a qui tutto bene, persino comune nella sua eccezionalità, ma qualche anno fa l'intuizione da parte di mamma Damiana. Una costante di questo viaggio nel sud sono le famiglie, il peso e l'importanza delle generazioni che si succedono, la voglia di conservare qualcosa che è passato di mano in mano nei decenni e da riconsegnare alle nuove generazioni. Qui il salto è stata la lavorazione, non si sono accontentati di fare le cose per bene, di continuare a coltivare con perizia antica come avevano insegnato i nonni, ma il guizzo è l'idea della trasformazione gestita direttamente, e dunque al piano terra della

casa rurale un laboratorio per la lavorazione delle verdure. Da qui parte la visita, dal sorriso di mamma Damiana che coordina uno staff di donne che trasformano e capano le verdure una a una. Una parte verrà impastellata e abbattuta per viaggiare nel mondo nella sua camicia fatta di grani antichi prodotti in questa terra, l'altra parte appena scottata e surgelata, direttamente sulle tavole degli chef. L'assaggio è sorprendente, soprattutto delle verdure al naturale, in un attimo si fa gioco di tutti i dubbi e perplessità ataviche da *gourmet*. Sapori netti e definiti, pieni di succo, come verdure spontanee appena raccolte, incredibile! Ci spostiamo nei campi ed è subito chiaro il lavoro certosino fatto: i semi sono prodotti in campo, in una zona sperimentale dove si riscoprono vecchie coltivazioni, la raccolta viene fatta tutta a mano in cassetta da Donato, fratello schivo e di poche parole che si occupa delle coltivazioni, in pochi minuti dalla cassetta vengono lavorate per conservarne le peculiarità. Modernità e storia a braccetto in un legame intimo e prezioso che può essere la cifra della rinascita del mezzogiorno. Sentirli parlare e interfacciarsi con il cuoco Nicola Russo che ci ha raggiunto è una meraviglia, una conoscenza enciclopedica del prodotto e dei sapori, ma con semplicità e schiettezza affascinanti. Antico e innovativo insieme, questo è il racconto del sud artigiano e operoso, non il gesto rivoluzionario, ma una continua evoluzione nel solco di una tradizione importante, mi è subito chiaro sotto questo cielo dai colori psichedelici, in mezzo



La famiglia Gervasio: Antonio, mamma Damiana e Donato



Giancarlo Ceci e una vedova del castelletto dell'azienda



La raccolta dei fiori di zucca al chiaro di luna



Veduta della Masseria e Riccardo Barbera

a tutto questo verde con il sole che a sprazzi spinge a palla e le nubi che corrono "have you ever seen the rain?".

Ci allontaniamo malvolentieri da questi campi, ma bisogna fare un pezzo di strada, dobbiamo avvicinarci a Bari, ci aspetta una masseria antica, che alla mia prima visita mi ha incuriosito e incantato. Ci arrampichiamo su quelle colline e attraversiamo un pezzo di Murge. Il panorama cambia, diventa movimentato e impercettibilmente cambiano i colori, il verde si sostituisce al giallo del grano, pietra e olivi ovunque. Lo stereo suona Neil Young ed è perfetto su questo western mediterraneo. Andiamo alla Masseria Barbera in agro di Minervino, cuore delle Murge, una antica masseria del '600 ristrutturata con cura certosina e perizia artigiana da Riccardo Barbera, istrionico erede di una famiglia di Trani che ha mollato la tradizione legale per coltivare la memoria e lo spirito di questo luogo. Non solo la più straordinaria tavola di cucina pugliese in cui mi sono imbattuto, ma un luogo di una eleganza rurale e contadina unica. Nulla è casuale tra questi vecchi muri bianchi, i tavoli di legno antichi, le sedie impagliate, il vecchio pavimento e i lini bianchi scintillanti, tutto sembra stare lì da sempre, ma è anche chiara la ricerca certosina di ogni dettaglio del luogo, la scelta oculata di ogni suppellettile: il tempo sembra essersi fermato tra il giardino curato e apparentemente brado, l'orto, gli animali, i vecchi uliveti e le vigne. Riccardo è un

personaggio sorprendente, ci accoglie e intrattiene, vinta una iniziale diffidenza, con sagacia e passione, intrecciando racconti familiari, memorie, paesaggio, prodotto e ricette: il cibo, il racconto, la vista, i piatti diventano un magma inestricabile, dove è incantevole perdersi, ma insieme alla fine trovare un filo e un bandolo. Non un pasto, ma più propriamente un banchetto meridionale, sapori perduti, rinnovati solo con un pizzico di modernità, incredibile. Tutto prodotto in casa, dalle paste alle conserve, buona parte coltivato e allevato qui, come le carni, le verdure, l'olio. La masseria produce ogni ben di dio, in regime biologico da sempre, e tutto viene consumato nel ristorante. Raccontare i piatti è complicato, una girandola da perdere il conto fin dall'antipasto. Mentre mangiavo, accompagnato dai racconti del nostro anfitrione, in testa mi risuonava Pino Daniele con la sua *Je so' pazzo*. Riccardo è un folle ma di grande spessore. Su tutti i millanta piatti assaggiati, e digeriti in un lampo, mi piace ricordare quelli che più mi hanno impressionato, cotture semplici ed efficaci, la tradizione vissuta mai come un limite, ma come una possibilità: la semplicità dei Peperoni caramellati al forno, una esplosione di sapori e profumi, o i Troccoli tirati a mano elastici e pimpanti, o lo stupore di una Tartare di asinello delicata ed elegantissima. Che posto, quanta modernità in questa tradizione. Ci alziamo da tavola con dispiacere, le cose veramente belle vorresti non finissero mai.



Masseria Barbera

Strada Provinciale 230 km 5,850
76073 Minervino Murge (BT) - Italia
Tel: +39 0883 692 095
www.masseriabarbera.it

'U Vulesce

Via Cesare Battisti 3
71042 Cerignola (FG) - Italia
Tel: +39 0885 425 798

Terzo giorno, sveglia di buonora, le Murge ci accolgono in tutto il loro splendore, tra verde agreste e azzurro luminoso del cielo, guidare in questo panorama è un piacere ancora di più con il *Parco della Luna* in sottofondo. Oggi andiamo a Bari, ma prima una sosta da un altro "personaggio" Pugliese: Rosario Di Donna, la sua osteria a Cerignola, in questo paesone in mezzo a una campagna faticata, sta qui da generazioni, U' Vulesce (il desiderio). Rosario anni fa ha avuto un discreto successo televisivo, un vulcano: un po' attore, un po' bon vivant, molto oste. È rientrato nella trattoria di famiglia, affiancando la madre da sempre ai fornelli e ha continuato la tradizione di questa piccola osteria. Varcata la porta sembra che il tempo sia fermo, legno e tavolini stretti, lui elegante e spigliato a prendere gli ordini e raccontare i piatti. Una cucina netta e precisa come si usa in Puglia. Dovevamo fare solo una rapida sosta, diventa un pasto completo e un percorso nella regione, lasciarsi affabulare e tentare dalle sue descrizioni è un attimo. La cucina non è contadina, ma regionale, riletta in chiave borghese, si vedono le buone frequentazioni gastronomiche. Baccalà tagliato dal sapore deciso, Polpo con



Polpo con fonduta di patate e sponzali



Spaghettoni Benedetto Cavalieri, cozze e canestrato al limone



Rosario Di Donna



Francesca Mosele

Sgombro in agrodolce

Antonio Scalera

i cannellini guascone nel suo tono bruciato. Ma sono soprattutto i primi piatti a impressionare, golosi e tosti, senza compromessi: lo Spaghettoni Cavalieri con cozze e pecorino è robusto, saporito e di grande gola, i Cecatelli di grano arso rendono giustizia a questo antico grano popolare e oggi tanto di moda, nel suo tipico tono tostato.

Via di corsa a Bari! La metropoli: Bari è la città della Puglia, ricca, opulenta, profuma di benessere e passeggiate sul lungomare. Bari vecchia poi è un incanto, quasi un suk mediorientale, riconsegnato alla città, per anni covo di commerci più o meno leciti. Un po' puttana e molto signora, città di contraddizioni ed emozioni forti. Proprio in una vietta del centro borghese un ristorante di cui mi hanno molto parlato: La Bul dello chef Antonio Scalera. Varco la vecchia porta di legno e vengo colpito da un locale bellissimo. Potrebbe essere in qualsiasi città d'Europa, caldo e accogliente, tutto giocato sul tema del recupero. Vecchi mobili, lampade di modernariato, le sedie apparentemente scompagnate, ma scelte una a una: che meraviglia! Antonio in cucina ha il volto di un giovane Depardieu che ne ha viste tante, una gavetta faticata in giro per il mondo e poi la decisione di tornare a Bari con la compagna Francesca che gestisce la sala con grazia ed efficacia nordica. Belli, sono proprio belli, e si percepisce un affiatamento scolpito dal progetto condiviso. La cucina poi è invece molto italiana, meridionale, ma rivista con brio moderno. Pesce, sia chiaro siamo a Bari, ma con cotture e stili internazionali mai troppo esibiti, al servizio del gusto. Mangiando penso che questo posto riflette proprio Bari e le sue contraddizioni, cosmopolita e provinciale assieme. Il Polpo in due cotture è un inizio adeguato, tecnico e rinfrancato da una materia prima d'eccezione. Lo Sgombro in agrodolce è una sor-

presa, mai amato questo pesce ma qui in un tono fumé familiare acquista un senso. L'Aglio olio e peperoncino è da non smettere, gola, pancia, passione tutti insieme in un boccone. Il Baccalà con la sua senape mette insieme Paesi Baschi e Adriatico. La Ricciola con fave fresche dimostra che qui si cucina sul serio. Tutto buonissimo, su tutto loro due e i racconti di una vita in giro per brigate nel bel giardinetto estivo sotto un cielo che squarcia il cuore, da continuare per ore. Ecco, La Bul è la giusta conclusione di questo viaggio, meridione e modernità, originalità come un pezzo di due ragazzine, le Bones, che mi è capitato di sentire in macchina, quanta fchezza!

Beh, la fine... magari no, in macchina ci guardiamo e in un lampo ci diciamo, non torniamo a casa, andiamo ancora un po' più giù... a Monopoli, ma questa è un'altra storia...

PLAYLIST

- _Ornette Coleman, *Lonely Woman*,
The Shape of Jazz to Come
- _Randy Newman, *Short People*,
Live in London
- _Piero Ciampi, *Il Vino*, Piero Ciampi
- _Benjamin Clementine, *Cornerstone*,
At Least for Now
- _Creedence Clearwater Revival, *Have You Ever
Seen The Rain?*, Pendulum
- _Neil Young, *Harvest Moon*, Harvest Moon
- _Pino Daniele, *Je so' Pazzo*, Pino Daniele
- _Lucio Dalla, *Parco della Luna*, Dalla
- _Bones, *Pretty Waste*



La Bul

Via Pasquale Villari 52
70122 Bari (BA) - Italia
Tel: +39 080 523 0576

QUALITÀ ESSENZIALE

materie prime e idee

aquolina • sosa • corsiglia • cap fruit • elle & vire



castellani

food & equipment