

Amare la Puglia senza mare

Dalla tavola contadina al ristorante gourmet, dalla casa al castello, imperdibili soste in una Puglia che seduce e conquista anche senza le sue limpide acque



"I borghi, i trulli e gli ulivi cambiano abito mantenendo intatta la loro bellezza"

Bari e dintorni

La volontà è quella di scoprire una Puglia enogastronomica fatta di aziende vinicole, agrarie, casearie, oleifiche, ma anche di tavole contadine, bistrot di ultima tendenza, B&B, masserie che sappiano raccontare la crescita qualitativa di una regione che sta puntando sul turismo legato alla propria identità.

Si parte da Bari, dopo un veloce ma rassicurante pranzo al **Ristorante Biancofiore** (di recente apertura, una buona alternativa allo storico Al Pescatore, con frutti di mare e spaghetti allo scoglio e con un'offerta totalmente vegetale, ma anche di terra come agnello, miele e taralli). Tempo 30 minuti per raggiungere Conversano e nello specifico un'oasi dove sarete trattati come **Pasha** (da cui il nome del locale). Per noi racchiudere le infinite piacevolezze del luogo è arduo per un ristorante che tocca l'eccellenza nel gusto come nell'ospitalità, grazie a mamma Maria in cucina e al figlio Antonello Magistà in sala a condurre le danze con straordinaria eleganza e cura dei dettagli.

Indiscutibile sosta a Putignano, paese che si raccoglie intorno a Piazza del Plebiscito dove affacciano l'antica dimora dei Cavalieri di Malta, adibita a museo civico, e l'antica Chiesa Matrice. È proprio tra questi vicoli che lo Chef più noto della regione, Angelo Sabatelli, ha deciso di trasferirsi da Monopoli.

La nuova location, **Ristorante Angelo Sabatelli** appunto, possiede fascino e carattere, passato e innovazione; un sofferto a volta suggestivo cede il passo a una sala che nella sua essenzialità con sorpresa acquista calore, mentre la proposta gastronomica ne è lo specchio: equilibrio, bellezza, gusto. La mano è decisa nella scelta e nella tecnica, la volontà è quella di unire alimenti della terra ad altri "stranieri", per la maggior parte giapponesi, che sono il frutto delle esperienze professionali maturate. È così che nascono il ravanello in agrodolce con miso e tonno secco, il churros di patate con salsa teriyaki, la pelle di rombo soffiata, avocado, polvere di olio EVO.

Angelo Sabatelli, pur valorizzando alimenti del territorio, utilizza anche ingredienti stranieri



Questa forza generatrice nel 2017 ha espresso tutta la sua potenza, dopo un 2016 disastroso per il clima folle, con un'annata agraria che ha recuperato terreno e una crescita della produzione lorda vendibile (PLV) del 15,07%.

Indiscussi i primati produttivi dell'agricoltura pugliese rispetto ai quantitativi nazionali: secondo Coldiretti Puglia, alti numeri che hanno il plus valore di generare qualità oltre che quantità. Non a caso per la seconda volta l'Ifrepa (Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles), agenzia francese che esamina, da quindici anni, tutti gli oli del mondo e di qualunque provenienza e tipologia vegetale, premia l'olio di Donna Oleria con il massimo dei voti al concorso internazionale "Les huiles du monde", non a caso salgono a 13 i vini pugliesi che ottengono il massimo riconoscimento del Tre Bicchieri nella nuova edizione della guida del Gambero Rosso Vini d'Italia.

Fermento che la Regione avverte e nutre con bandi da 40 milioni di euro come "Pacchetto Giovani" che prevede, come sottolinea il presidente della regione Puglia Michele Emiliano "il coinvolgimento di centinaia di ragazze e ragazzi pugliesi che metteranno a sistema idee innovative e sostenibili in favore del territorio e del comparto agricolo".

Fermento che si traduce in un maggiore interesse verso una professionalizzazione dei ruoli della cucina e della sala: il 20 marzo si è svolto a Lecce il festival EGO (eno-gastro-orbite), dove a momenti di alta formazione specializzata è stata associata la conoscenza del territorio attraverso l'uso delle materie prime e di quelle tipicità autoctone oggetto di racconto. Di rilievo il portfolio di professionisti che si sono prestati: Salvatore Tassa in duo con Barbara Guerra, Cristian Torsello, Martino Ruggieri, Domingo Cotarella in rappresentanza della neo-scuola di ospitalità Intrecci. Era nostra volontà respirare questo fervore e raccontarlo attraverso luoghi nuovi e conferme, attraverso coraggiosi giovani investimenti, partendo proprio dai frutti di questa terra. Il richiamo ai frutti di mare è il più immediato, seguono i latticini con burate e mozzarelle fresca di DOP e quella di Gioia del Colle), ma in pochi sanno che la Puglia ha nelle verdure la sua massima espressione.

L'estensione e la varietà del territorio producono una molteplicità di offerta vegetale che ha pochi pari in Italia: le inamancabili come di rapa, gli onnipresenti lampascioni di Poggioneri, i gustosi peperoni, le melanzane, il corposo e dolce cardiolo di San Ferdinando, l'antico ceci nero del Murgese, la fava e il pisello nino di Zollino, la patata di Zapponea e l'infinito repertorio delle erbe selvatiche di campo, come la zangone, lo sponzino, le piperine (ogni cucciolo ha le sue preferenze) con cui si compone la minestra di "foggie imbroccate".

*“L'essenza
di contadini
con vecchie
e nuove vesti”*

⊕ **Le Sei Conche**, più
di 200 anni di storia.



Il Salento punta tutto sui giovani imprenditori

È la volta del Salento: Gemini, Specchia, Lecce, Casarano, Manduria, Porto Cesareo.

Nel Capo di Leuca è incastonata la minuscola Specchia, frazione senza tempo. La sua struttura architettonica si snoda armoniosa tra case a corte, palazzi nobiliari, balconi fioriti, nicchie di santi. Menzionata tra i Borghi più belli d'Italia, riconosciuta per l'alta qualità della vita, l'utilizzo delle fonti rinnovabili, il recupero del centro storico (oggi con i suoi frantoi ipogei).

Ed è qui che oggi ritroviamo una Chef cara ai Pugliesi (e non solo), Imma Pantaleo, tanti anni alla Bolina di Tricase; il ristorante si chiama **Le Macinate**, di proprietà di un'amabile e sorridente ragazza, Veronica Lia, che ritroverete in sala.

Il posto attinge dal vecchio ben interpretando il nuovo, producendo così un'atmosfera piacevole per un pubblico eterogeneo. C'è spazio per i giovani attirati dalla zona bar, con la musica dal vivo e l'ampia e ben fatta proposta di miscelati (notevole l'interpretazione del Bloody Mary), come per il pubblico che desidera cenare nel totale comfort, magari di fronte a un maestoso camino acceso, facendosi trasportare dalla mano delicata ma concreta della Chef.

La scelta per la notte mantiene la stessa linea di pensiero: la storia unita al comfort.

Appena fuori Ugento, a Gemini, troverete **Le Sei Conche**: con più di 200 anni, è una delle poche case del borgo a non aver subito alterazioni.

Ci sono chiare tracce della sua origine, con targhe e iscrizioni incise sulle mura possenti. Solo quattro camere di charme e buongusto con i nomi ispirati alle caratteristiche architettoniche: la Suite Botte, la Suite Stella, la Lamia e la Suite Il Granaio, espressione di puro romanticismo.

Ed è ancora la storia protagonista dell'Azienda agraria e vinicola scelta per questo lungo week end, perché tra le mura del palazzo Duca Carlo Guarini si respirano quasi 1000 anni (esiste un ipogeo scavato nella pietra, usato nel '500 come frantoio con sette presse e oggi trasformato in bottaia, dove si lasciano riposare i vini in piccole e grandi botti di rovere e si conservano le bottiglie delle varie annate).

La conduzione è di una famiglia di origine normanna, giunta nelle Puglie nell'XI secolo: per i suoi membri, essere vignaioli e agricoltori significa patrimonio da tutelare, territorio da valorizzare, cultura da condividere. Così nascono i loro vini, da vitigni autoctoni vinificati in rosso, in



⊕ Il giovane staff del Ristorante Primo

⊕ Ristorante Le 3 Rane grinta e dedizione

rosato e in bianco. Tutti in purezza e biologici certificati. L'Azienda continua a produrre un ottimo olio da varietà Cellina e da alcuni anni ha creato una linea agroalimentare molto personale e di grande qualità, **Le Masserie del Duca** (dalle olive denocciolate ai pomodori semiseccchi sott'olio, dai cuori di carciofi alle cime di rapa con peperoncino).

Immane tappa è la città di Lecce, con un fermento ristorativo che rende bene l'idea su quanto questa regione stia puntando sul turismo gastronomico di qualità.

Di sicuro molti conoscono il **300 Mila Lounge**, bar pluripremiato per la sua infinita offerta di distillati, cocktail e ghiottonerie di livello. Da poco il carismatico patron Davide De Matteis ha aperto un ristorante di design di stampo internazionale, sebbene il nome comunichi l'opposto: **Il Nazionale**. In cucina lo Chef Marco Silvestro, l'intento (ben riuscito) è quello di associare alimenti locali a eccellenze che vengono da ogni angolo del mondo, senza far mai mancare una sapiente selezione di crudo di pesce. A breve il ristorante aprirà il piano inferiore per dare vita a uno speakeasy con tanto di saletta insonorizzata e doppi vetri "io vedo tu no".

Se per caso non trovate posto, al civico a fianco troverete un nuovissimo indirizzo che lascia veramente ben sperare per il futuro: **Primo**. Sul menù la spiegazione del nome: "Ti facciamo il re della nostra tavola, perché tra te e noi, a dire chi siamo sia tu il Primo". Sono in 4 tra sala e cucina e sono tutti giovanissimi: la Chef, Solaika Marrocco, ha 22 anni e una mano che con il giusto studio ben promette per i risultati che sta già dando; accanto a lei un valido pasticciere, Gabriele Fattizzo, sempre di 22 anni.

La linea della cucina segue la corrente Romitiana. La sala è governata dai due patron: Silvia Antonazzo e Marco Borelli, il locale è pienamente in stile essenziale ma non asettico, al contrario la risultante è calda e avvolgente.



⊕ Ristorante Il Nazionale, in cui gli alimenti locali si sposano con eccellenze da tutto il mondo

Sempre a Lecce, altro luogo da tenere assolutamente a mente è **Le 3 Rane**. Anche in questo caso l'origine del nome è curiosa. Pare infatti che Leonardo da Vinci e Sandro Botticelli, prima della carriera artistica, avessero aperto un'osteria alla quale avevano dato il nome "Le 3 rane". Cinque tavoli in tutto e un curriculum di rispetto quello dello Chef-patron Raselli, il quale preferisce definirsi un artigiano perché "tutto passa per queste mani". Maurizio, stanco delle "alte" esperienze in giro per il mondo, decide di godersi moglie e figlia in un luogo dove la natura gli dona continue ispirazioni. La sua è una cucina di personalità fatta con grinta e dedizione.

E per chi (sbagliando) non ci fosse ancora stato, **Bros** è un'imperdibile mecca di gusto, gestito da una coppia di giovanissimi, Floriano Pellegrino e Isabella Poti: animo rock, formazione classica, manico autentico-territoriale. Un'esperienza che colloca la Puglia nell'avanguardia di chi qualcosa lo ha veramente da raccontare.

Dopo tanti sapori, la sosta è consigliata e la scelta, seppur ardua data l'offerta, mi porta a **La Masseria Stali** a Caprarica di Lecce. La Masseria costituisce sul territorio un valido esempio di azienda agrituristica multifunzionale che punta al massimo su ogni aspetto: azienda agricola, agriturismo, didattica, spaccio aziendale; e riesce nell'intento con il fattore umano che vede nei due patron, Pantaleo Piccino e Rita Esposito, il valore aggiunto. Sono infatti le loro parole a conquistarmi: "noi ci sediamo a tavola con voi, vi diamo con fiducia il cibo che diamo a nostra figlia, proprio come faremmo con un amico speciale invitato a casa".

E se non bastasse, la neo apertura della bellissima piscina non può non convincervi.

Orgoglio contadino

Nella provincia di Lecce altri due indirizzi meritano assolutamente una sosta: **La Locanda del fu Giovanni e Lilith**. La prima è arredata con semplicità, pochi fronzoli, tantissima sostanza; un viaggio tra le ricette dell'antica Puglia contadina. Moglie e marito, Adriana e Stefano, sala lui, cuoca di tutto cuore lei, si raccolgono le erbe amare dall'orto, si apre la credenza e si mette su il pranzo



⊕ Le Stanzie, un luogo del passato dove trovare ricette familiari



"Il fascino di un paesaggio che perde le foglie, ma non l'imponenza"

accompagnandolo con tanta cortesia. Si cerca di educare i giovani ai sapori perduti. Il risultato sulla tavola è notevole nel sapore a un prezzo fin troppo accessibile e derivato dalla pregiata ricotta al latte di capra.

La tradizione resta viva anche da Lilith, ristorante della Masseria S. Spirito, un ristorante totalmente a conduzione familiare, gestito da Carmela e dai nipoti Martina, Matteo e Gialia. 15 anni di attività, fa parte dell'Alleanza Slow Food e si fregia della chiocciola dell'Ordine d'Italia. La parte giovane dei cuochi fa il suo sodando senza assolutamente stravolgere l'ingrediente principale protagonista in ogni portata e viene scelto nel rispetto della stagionalità. Dal pane alla pasta tutto è interamente prodotto in casa.

Il tema di coniugazione tra sapori di ieri e di oggi. Il menu è una sfilza per la scelta: frisella pomodori e cipolla; polpette di pane, fonduta di ricotta e cipolla; torcinelli glassati al vin cotto; fave di orzo con mollica di pane e mugnoli.

Se siete bambini o avete voglia di ricette familiari, il posto si chiama **Le Stanzie**. Le immagini non bastano a descrivere l'atmosfera che emana fascino e rispetto del tempo in ogni angolo. Fu "statio" romana e luogo di sosta di mercanti e viandanti. Intorno ci sono tracce dell'antica civiltà messapica, torri colombaie, grotte ipogee, tombe e frantoi ipogei.

La Masseria, realizzata interamente in pietra, è di circa 1000 metri quadrati e comprende dieci stanze. La sala più antica risale al 1200, era una stanza difensiva poi inglobata nella masseria; la stanza più grande è del 1400; poi c'è quella con volta a stella e un camino in pietra. Da due rampe di scale si accede al frantoio semi-ipogeo, che ha funzionato

fino agli inizi del '900 e ora è uno spazio per meeting; sulla destra sono collocati i torchi per la spremitura, quattro alla genovese e uno alla calabrese, il più antico di origine bizantina che domina sulla parete di fronte. Come contorno a tanta bellezza, l'offerta dei prodotti: dal latte munto nella stalla ai formaggi freschi preparati nel caseificio, dalla pasta fatta in casa alle fragranti crostate alla frutta.

Si chiude in bellezza

L'ultima notte del viaggio in questa splendida terra concedetevi da re, dormendo nel castello del **Vinilia Wine Resort** a Manduria, dove sarete ripagati da un'esperienza magica.

Un bacio al tramonto dalla torre dominante è un sigillo di puro romanticismo.

Il castello era la residenza estiva della nobile famiglia degli Schiavone. Oggi, dopo un'attenta e raffinata attività di restauro conservativo a cura della famiglia Parisi Lacaita, è un luogo che coniuga perfettamente charme e valore storico.

Nelle camere lo stile passa dal minimalismo più rigoroso al déco, secondo una logica di accostamenti inusuale, irriverente, di piacevole impatto. La Junior suite con letto a baldacchino e grande vasca centrale è essenza di piacere. Decisamente la Puglia oggi non è solo mare, ma molto altro ancora.

⊕ Vinilia Wine Resort, un'esperienza unica e regale

