

Dimensione immagine:
[francobollo](#) [media](#) [grande](#) [tiff](#)

Corriere del Mezzogiorno (Ed. Bari) del 03/06 pag. 21

Weekend

Radici punta sui bianchi

Il festival dei vitigni autoctoni punta i riflettori sui riscoperti Verdecà, Alessano, Bombino

Le radici caratterizzano la nostra esistenza. Senza di esse non arriviamo lontano. Vale anche per i vini. Ma i migliori vini pugliesi spesso all'estero non arrivano, perché le aziende del territorio non riescono a far rete e a riunirsi in consorzio come accade in altre regioni. Così i vini pugliesi di qualità restano confinati in un ambiente di nicchia locale o al massimo nazionale, come ristoranti ed enoteche rinomate. La diffusione avviene solo per i vini di seconda fascia e di produzione non artigianale, ma industriale. Attribuire riconoscibilità alle produzioni vinicole da vitigni autoctoni di qualità è, invece, l'obiettivo perseguito da Radici - Festival dei vini da vitigni autoctoni, che per la sua V edizione si terrà dal 6 all'8 giugno al Relais & Château Il Melograno di Monopoli, organizzato dall'associazione Pro Papilla.

Si utilizzano sempre più terreni autoctoni e tradizionali, perché possono dar rilevanza alla tipicità del territorio. È il mercato che condanna le produzioni internazionali. Invece, una scelta di consumo tiene conto dei vini locali. «Quest'anno abbiamo ampliato la gamma di categorie» - spiega Enzo Scivetti, uno degli organizzatori del festival - «e abbiamo aperto ad "altri vitigni" per dar respiro a vitigni del territorio che non hanno etichette e che di conseguenza vengono considerati minori». La fama di vini migliori in Puglia è comunque basata su Nero di Troia, Negramaro e Primitivo, poi, di recente sono stati recuperati.

rati vitigni che nel tempo erano stati trascurati. Tanto che oggi in Puglia c'è una nuova attenzione sui vitigni bianchi.

«Un tempo i vitigni che producevano poco, rispetto alle quantità prese - continua Scivetti - venivano scaricati. Nella produzione non era considerata importante la qualità. Questo a scapito di vitigni come Malvasia, utilizzata per la produzione dei vini Igt Salento e Doc Leventano, Lizzano e San Severo, il Susumaniello, diffuso nell'area del brindisino, e ancora la Verdecà, il Bombino, il Bianco di Alessano, il Fiano Minutolo, la Falanghina, il Greco. Tutti vitigni classificati un tempo tra i poco produttivi e che invece anche con Radici vogliamo riportare in auge».

Tre giorni dedicati a degustare e valutare la Puglia vitivinicola, che stanno sì è voluto dar spazio anche al vino biologico e biodinamico), che ha scommesso sul carattere dei suoi inconfondibili terroir. Oltre 100 cantine confermano l'adesione al concorso e affidano oltre 170 etichette alle valutazioni delle due giurie internazionali, esperti e appassionati e al pubblico che parteciperà al congresso finale. I giurati, giornalisti e opinion makers provenienti da Europa, Stati Uniti e Giappone, saranno impegnati anche nella conoscenza diretta dei territori, oltre che in esperienze di approfondimento sulla storia dei vitigni e la loro evoluzione attraverso verticali in cantina.

Mariangela Pollonio

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Non solo vitigni: la nuova vitivinicoltura recupera anche modalità tradizionali di conduzione dei vigneti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ceglie Messapica

Il biscotto diventa Presidio Slow Food

Protagonista assoluto dei peccati di gola degli abitanti dell'Alto Salento, il biscotto di Ceglie Messapica, a base di mandorle cegliesi, con un cuore di amarena fatta in casa, che un Consorzio promosso da fornai e ristoratori locali coordinati dall'agronomo Felice Suma ha tutelato per tanto tempo, diviene oggi ufficialmente «Presidio Slow Food» (l'undicesimo pugliese), sulla strada per ottenere la Denominazione di Origine Protetta. Questo pomeriggio alle ore 18,30 in piazzetta Vecchia a Ceglie Messapica il

programma prevede anche un allestimento del laboratorio del biscotto con degustazione e la partecipazione di presidi e comunità del cibo di Terra Madre presenti in zona. Il biscotto è una delle prelibatezze servite da Cibus (tel. 0831.38.89.80 - ristoranteclub.it), ristorante citato da numerose guide nazionali e internazionali, dove a tavola viene offerto il meglio della tradizione locale per l'accorta ricerca sia sulle ricette che sugli ingredienti di prima qualità. (Ma. Poli)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A tavola con Vincenzo Rizzi

La cena alternativa è nell'Officina

Ecco una simpatica novità, da segnalare soprattutto a coloro che sono alla ricerca di valide alternative alla classica ristorazione. Si trova nel pieno centro di Trani, ed è il locale di Gigi Di Feo e Samantha Mastrogiovanni. L'atmosfera alternativa è abbastanza evidente, a partire dagli insoliti toni d'arredo degli ambienti interni: tra i tavoli allineati e i comodi divani del vano seminterrato, e il grande bancone centrale della saletta superiore. Su questo bancone si cena, assistendo alla preparazione dei piatti che Gigi esegue in diretta. Mentre gradevoli tavolini all'aperto accolgono gli ospiti nelle serate più calde. Come recita lo stesso nome, il settore enologico svolge un ruolo di assoluto protagonismo, con un interessante assortimento di vini regionali, nazionali ed esteri, bollicine e distillati. Gli aspetti gastronomici meritano tuttavia non poca attenzione, per l'accorta selezione di prodotti di qualità, dei quali viene correttamente e regolarmente indicato il territorio di provenienza. Potrete dunque gustare lardo di cinta senese, finocchiona toscana, prosciutto friulano, formaggi di capra e di vacca abruzzesi e piemontesi. Stesso criterio per la scelta delle carni, sebbene si senta la mancanza di qualche materia prima nostrana. Si va dalla tartare di bovino piemontese con olio al capperi e noci, e dal filetto di angus alla griglia; fino allo stracotto di manzetta prussiana. In alternativa, tagliata di tonno della Sardegna. Oppure soluzioni di chiara matrice pugliese, come le frittate di verdure, i carciofi e i lampascioni in pastella, e (previa prenotazione) la teglia di patate, riso e cozze. Dolci della casa, e un conto di circa 30 euro esclusi i vini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

selezione enologica interessante

manca qualche prodotto nostrano tra le carni

Il gusto di leggere di Felice Blasi

Altro che pan bagnato, è la zuppa!

Ma chi lo ha detto che l'alternativa a mangiare una minestra è buttarsi dalla finestra? E perché una zuppa dovrebbe sempre essere la solita minestra riscaldata? Un ristoratore pugliese ha raccontato in questo libro la preparazione della zuppa di ariosto e cicerelle: l'effetto, anche solo letterario, è tale da riscattare dozzine di modi di dire alimentari che per decenni hanno condannato le minestre al ruolo di cenerentole della tavola, se

non di piatto caritatevole («un piatto di minestra non si nega a nessuno»). Nel volume altre 600 ricette, da tutte le regioni di un'Italia ancora capace di unire umiltà gastronomica e creatività, facendo buon uso di erbe, frattaglie, pane e piccoli segreti di dimenicità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bianca MINERDO e Grazia NOVELLI - *Le zuppe* Slow Food Editore. Bruxelles, 2009, pp. 576, Euro 18,00

La cantina di Pasquale Porcelli



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Zito, un olio che vale due volte il viaggio

Sull'olio di Coratina si è scritto tanto, sia sulla sua vocazione al taglio per essere un indispensabile supporto ad altri oli, sia quanto prodotto in purezza, per la sua capacità di essere elegante e robusto allo stesso tempo. È olio per chi ama la complessità dei profumi ma anche il carattere deciso della sensazione piccante, che resta il suo segno distintivo per eccellenza. Trovare però di Coratina equilibrati non è assolutamente facile. Ve ne consigliamo uno speciale e non solo per la sua qualità, ma anche perché se lo vorrete acquistare sarete «costretti» ad andare a Montegrosso di Andria nei territori di Pietro Zito, nell'osteria Antichi Sapori. Un'occasione imper-

dibile per assaggiare una delle cucine murgiane che più si identifica con il territorio. Il colore è giallo oro con riflessi verdi splendente e denso. Si annuncia all'olfatto con frutto fresco, integro, rilasciando profumi di carciofo e foglia di pomodoro. In bocca la pasta risulta nervosamente equilibrata con le sensazioni di piccante e di amaro veramente ben rappresentate ma senza eccessi. Un olio che si adatta bene non solo ai piatti della tradizione pugliese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Direttamente dal produttore a Montegrosso, piazza Sant'Isidoro 7/12, tel. 0883.569.529