



Salento da mare

Da Manduria fino a Santa Maria di Leuca: un viaggio tra gli ulivi alla ricerca del Primitivo per scoprire il fascino di una terra esoterica

■ ■ ■ **CARLO CAMBI**
PORTO CESAREO (LE)

■ ■ ■ La radio martella con l'ultimo bollettino di guerra dalle Borse. Ascoltandolo ci si sente reclusi nella fortezza Bastiani. Aspettando un nemico invisibile. Ma non sto traversando un "deserto dei Tartari".

Ho lasciato da qualche chilometro la litoranea che da Gallipoli porta a nord, a Porto Cesareo seguendo il profilo di quel mare smeraldino che è l'epico Jonio. La costa s'increspa in scogliere di Cornovaglia poi precipita nelle sabbie dorate e guardando l'orizzonte t'aspetti di vedere vele d'illiria che portano i fieri Messapi a fer-

tilizzare questa terra di ruggine. I greci vennero dall'Adriatico, e avevano per nostromo Ulisse invelato dal mito, ma quando mi sono affacciato da quel bello assoluto che è Otranto che si orna in questi mesi della metafisica di Salvador Dalí, in una mostra imperdibile, quel mare che a questo estremo sud e ultimo oriente ha barbagli di zaffiro m'è sembrato domestico.

Lo Jonio no - eppure è un oceano lago - fremo di mistero. Sto traversando un contado macchiaiolo, le forme degli ulivi secolari pennellate arruffate sullo sfondo carminio delle zolle e le latomie di tufo e i muri a secco sono schizzi di materia sulla tela del Creato. Traguardo Manduria ed ecco un altro

mare: sono le vigne di Primitivo. Ad alberello, a cordone speronato, a guyot, a tendone. Sono chilometri di grappoli viola. M'aspetta Pietro Pirro Varone per farmi degustare il più straordinario, dei già notevoli in generale, Primitivo di Manduria. È questo vignaiolo un unicum come lo sono i suoi vini (il Vigne Rare rosso da recuperata Grisola, il Vigne Rare Bianco da Fiano Minutolo e l'Artù un Negramaro spumantizzato di bevibilità incantevole) è tornato a far casa nel ghetto ebraico di Manduria da dove la sua famiglia, divenuta marrana, partì.

Il suo Pimitivo (ma anche quello della cooperativa di Sammarzano e di Castello Mmonaci) ha reso lievi i miei pensieri. E lui mi racconta: «Il Salento quest'anno ha fatto il +60% di turisti, Otranto addirittura +70». Poi m'incammino per i vicoli del ghetto lieve ai sensi di quel "Pirro Varone" liquido al gusto, materico all'anima (...)

segue a pagina 21

L'ITINERARIO DEL GUSTO

Ecco dove e come scoprire le tradizioni più saporite
Dalle salsicce aquilane ai calamari sardi Ferragosto ha il sapore dell'estate



■ ■ ■ **GIULIA CANUTO**

■ ■ ■ Un'alternativa al solito party in spiaggia tra i gavettoni è il ferragosto gourmand in uno dei numerosi appuntamenti all'insegna dell'enogastronomia tipica made in Italy. Di seguito qualche idea appetizer tra i territori dello stivale nella settimana più rovente dell'anno.

Abruzzo: in provincia de L'Aquila si festeggia con la sagra della salsiccia di Tagliacozzo a Gallo e la sagra della Scoppa a Roccaraso, con antichi piatti della cucina locale e spiedini di pecora cotti alla brace. Mentre in provincia di Chieti l'appuntamento è triplice: a Furci oggi con la sagra della pecorara, il 15 agosto a Roccapinalveti con la sagra dell'agnello alla brace (dal 1975) e a Cupello e il 17 agosto con la sagra delle 'Ndrocchie (spaghetti molto spessi fatti a mano).

Calabria: Ferragosto di fuoco a Falerna Marina con la sagra del peperoncino, e il 15 agosto con la sagra della patata di Zungri (Vibo Valentia).

Campania: a Centola (Salerno) protagonista è la patata, una delle sagre più belle del Cilento; e da non perdere il 17 agosto l'evento gastronomico Ciccimmaretati a Stio, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Emilia Romagna: a tutta carne per il ferragosto ferrarese con la sagra del cinghiale a Ponte Rodoni di Bondeno e la festa del bue a Cento. A Cesenatico invece il menù è a base di pesce alla Grande Rustida di Ferragosto; e a Reda - a tre minuti da Faenza - una sette giorni di festa per la sagra del Buongustaio di Faenza. A Reggio c'è la festa sull'aia con le eccellenze reggiane e parmensi. (...)

segue a pagina 20

IL TORCHIO

Non di sola vendemmia vive il vino

Comincia, puntuale come le feste comandate, il toto-vendemmia. Anche Libero Gusto ne dà conto. È sperabile tuttavia che non si assista alla solita gara a chi la spara più grossa tra le troppe sigle che dicono di rappresentare il nostro settore enologico, un comparto che vale oltre 14 miliardi di cui più di 4 realizzati all'estero.

Non abbiamo bisogno né di aruspici sulla qualità, né di misurare le tonnellate di uva prodotte per consolarci dicendo: siamo i primi al mondo. È anche sperabile che qualcuno non si alzi a dire che questa sarà la vendemmia del secolo. Negli anni a cavallo tra '900 e 2000 se ne sono contate una decina. Il fatto è che l'Italia lungi da sperimentare le vendite en primeur - almeno per le bottiglie di maggior fama e prezzo - ha ancora un'articolazione di gestione delle

aziende e di comunicazione del vino arcaica. Cerca di copiare dai francesi senza voler pagare il dazio del rigore e della coesione del sistema vinicolo dei nostri più agguerriti concorrenti d'Oltralpe.

La vendemmia è sicuramente il cuore della produzione enoica perché resta sempre vero il "verbo" di Giacomo Tachis secondo il quale gli enologi se va bene riescono a non rovinare quello che ha dato la terra, ma sovente enfatizzare la raccolta serve a mascherare il caos che regna sovrano nel nostro sistema vino. Questa sarebbe un'ottima annata se ci fosse una potatura delle incombenze burocratiche, dei balzelli e dei tanti che campano sul comparto enoico senza avere mai faticato la vigna e un raccolto di sana gestione e di buon marketing per far crescere le cantine. Perché non di sola vendemmia vive il vino.



Le antiche Terre d'Otranto

Salento terra da mare Un universo di vino e storia

Da Manduria a S. Maria di Leuca alla ricerca del Primitivo tra ulivi, crudi di pesce, il profumo dello Jonio e il fascino di una terra antica

continua da pagina 19

(...) con ciliegia e prugna, tannino gentile ed espressione mediterranea e m'affaccio - dopo aver rimirato architetture che paiono sospese nei secoli con quella pietra ubiqua di tufo e di fatiche - alla gradatella minima fu Sinagoga. È un pugno nello stomaco: quello è il tempio delle origini e sento qui l'universale. Ci attanaglia la globalizzazione, ma non ha nulla di universale.

Vorrei che la taranta pervadesse i signori dell'economia: avremmo un mondo migliore. Qui c'è un delirio antico che è fatto di esplosione di sapori, di profumi, di colori e di memorie. Questo è l'universale e questo mi spiega, pur nelle cento contraddizioni, il magnete Salento. Credo che si possa provare qui il deliquio della Blixen nelle savane: esiste ed è una febbre dell'anima il mal di Salento.

Me ne accorgo arrivando per caso a Maruggio e alla Chiesa Matrice sento il mistero templare e dei Cavalieri Giovanni che comandarono auspici i Normanni le immense Terre d'Otranto. Mi sovviene che nella vivacissima e abbacinante di iperbolici architettoni che Lecce si diparte da piazza Sant'Oronzo che è il cuore civico, mentre la gaia movida anche gastronomica s'alberga oggi a piazza Mazzini, via dei Templari. E ora ho consapevolezza della malia salentina: qui c'è un esoterismo manifesto che diventa dato antropologico proprio in questi giorni con il clou il 27 agosto a Melpignano con la notte della Taranta dove s'attendono oltre 200mila persone a consacrare ciò che il mondo ormai sa: la pizzica è il nuovo blues mondiale.

È quella gricnica, enclave culturale di straordinario spessore. Questa è l'universalità del Salento che si appalesa nelle masserie cinquecentesche, nelle ville coloniali, nelle foreste d'olivo e ha il suo brutto contraltare nello scempio delle case da geometri, negli scheletri di cemento armato. Ma le contraddizioni ci sono anche in cucina.

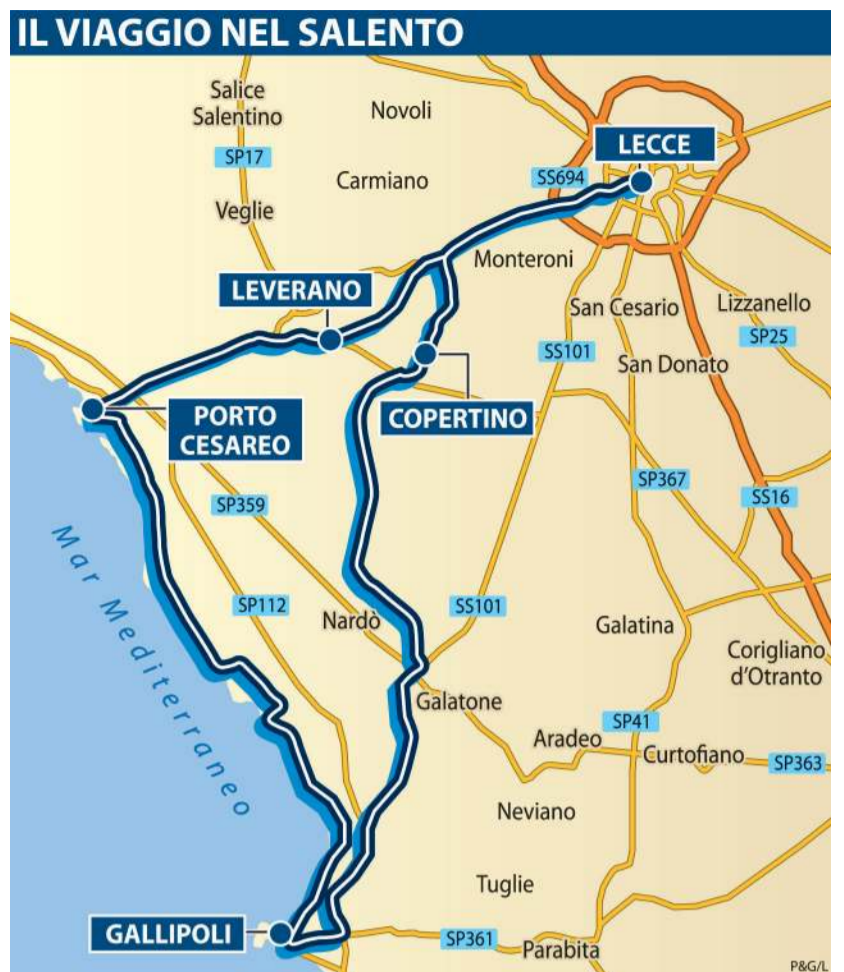


na. A Porto Cesareo, incantevole baia conchiusa, ho ascoltato il mare nei piatti dell'Aragosta e Co' (sta per Cosimo lo chef, info: 0833/569533) un vero ristorante *piéd dans l'eau* che fa gamberi aulenti, che ha buoni crudi e fritti spessi, lo sento sempre a Porto Cesareo da Cosimino (c/o l'hotel Falli: info 0833/569082) in uno scorfano e in una minestra di scorfano meravigliosi. Ma poi ancorché i frutti di mare qui siano stupendi mancano i vini.

E anche l'olio soffre nella proposta gastronomica. Assurdo vero? Il Salento

è terra d'olivi e di grandi vini: provate a Leverano gli Zecca, a Salice Salentino i De Castris, a Copertino i Due Palme a Scorrano i Duca Carlo Guarini, sono sinfonie di Negramaro, di Primitivo, di Malvasie Nere e Bianche e pure trovarli in tavola è difficile.

E così vale per l'ospitalità: si passa dalla masseria extralusso (e spesso troppo leccata) al B&B un tanto al chilo. Ma al Salento si finisce per perdonare tutto assaggiando burrate e caciocavalli veramente podolici. Oppure inebriandosi del pesce di Gallipoli



(meraviglioso il duomo, straniante il dedalo di vicoli, marineresca *allure*) dove per tutta la prossima settimana si celebra la festa del pesce spada e dove l'aperitivo si fa in pescheria con i crudi. Ma c'è un Salento ancora più elegante giù dove Jonio e Adriatico s'incontrano nell'immenso a Santa Maria di Leuca, bellissima.

Fa parte del Salento tutto quello che fu Terre d'Otranto e dunque Brindisi e Taranto e le Murge meridionali. E ovunque c'è una suggestione al gusto e al profumo. Ecco squadernata l'uni-

versalità della penisola che è un triangolo: esoterico. Perciò un'albagia. Avvicinandosi a Nardò c'è una teoria di ville eclettiche, moresche, vittoriane. Furono villeggiature aristocratiche e dimore dei signori del tabacco, quando qui le foglie da fumo erano un Eldorado. Poi anche il tabacco è diventato globale. E le ville ora paiono ecotoplasmici. Come Tara.

Riascoltando la radio ho visto Rossella O'hara agitare la mano e sussurrarmi: «Domani è un altro giorno». Domani è ancora Salento.

BRINDISI

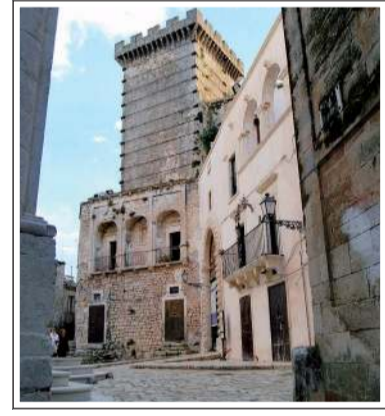
Arriva alla sesta edizione Brindisi "Cittàperte" che dura fino al 30 settembre con un calendario fittissimo. Quest'anno la città si è fatta tecnologica per guidare meglio i visitatori. Audioguide e videoguide si possono scaricare dal portale viaggiareinpuglia.it e utilizzare su lettori mp3 o su ipod e lettori mp4. Inoltre vi è un app PugliaReality+, utilizzabile su iPhone e smartphone Android, per guardarsi attorno attraverso la telecamera, inquadrare e esplorare il territorio da visitare.

Tra gli appuntamenti più rilevanti ci sono quelli al Mapri, il museo provin-

Tradizione e futuro a Brindisi per "Cittàperte" Due mesi di arte, sapori e tour nel territorio

ziale, che avrà aperture straordinarie (info 0831/565501) e ai monumenti della città. Di rilievo le visite guidate alle Grotte Carsiche di Montevicoli, a Ceglie Messapica, (a cura dei "Tre Trulli", info 0831/381312). Un esclusivo tour è quello organizzato alla Riserva di Torre Guaceto alla scoperta di masserie, ipogei e particolari ecosistemi.

Cittàperte è anche un appuntamento per i bambini. A Brindisi dal 1 settembre i più piccoli potranno seguire un laboratorio di tecniche pittoriche ed artistiche. Due ore di ogni giovedì,



con mostra conclusiva dei lavori realizzati (a cura del Centro "inChiostro", info 328/0576816). Ma la rassegna è anche un happening enogastronomico.

Ci sono itinerari guidati per forni a legna e masserie didattiche, incontri nelle osterie, visite ai numerosi frantoi che offriranno il pregiato olio extravergine di Puglia, o alle aziende agrituristiche con degustazione dei prodotti a Km 0, e a diverse cantine (tra cui Cantina Due Palme, a Cellino San Marco, info: 0831/617865). A Fasano, infine nei week-end, si può visitare il Museo dell'olio d'oliva (080/4413471). Info: www.viaggiareinpuglia.it

A MATELICA

Due serate per un "mare di Verdicchio"

MATELICA Ancora due appuntamenti per un "Mare di Verdicchio", la manifestazione promossa dall'Enoteca comunale e dal Centro di Analisi sensoriale. Giovedì 25 agosto il Verdicchio di Matelica (Mc) incontra la sangrilla e il sabor de Espana, mentre il primo settembre con "Verdicchio al naturale" il vino si sposa con i prodotti bio e a chilometri zero. Gli incontri iniziano alle 19.30 e hanno un costo di cinque euro a persona. Per saperne di più: Centro Analisi Sensoriale di Matelica (Mc), 0737/84215.

Tra i protagonisti anche il critico Raspelli

"Asfalto rosso", film cult che educa a bere con la testa

MILANO

Ve le ricordate quelle targhette che facevano bella mostra sui cruscotti delle 600 in corrispondenza del canino scuoti-testa piazzato sul lunotto posteriore?

C'era scritto: «Papà, non correre». Ebbene i tempi sono cambiati e ora bisogna dire: «Figlio mio, non bere». Ma basta? Ma serve? Probabilmente non basta e non serve perché il vino è piacere e cultura ed è una gioia della vita, ma se non c'è educazione e sensibilità tutto è inutile. È nato così il progetto del film "Asfalto rosso" che è già un cult e che il 16 agosto sarà proiettato al film-festival di Milazzo, mentre il 24 agosto in concomitanza con il Meeting di Rimini sarà offerto ai duemila ragazzi di Sanpa che sono tra i protagonisti della storia. Peraltro gran parte del film è stata girata sulle colline di Coriano, all'interno della comunità di San Patrignano, e in parte all'autodromo di Monza. Ma



per iniziativa di uno dei protagonisti del film, Daniele Santoianni, il trailer di "Asfalto Rosso" sta già girando in 50 discoteche.

Perché il messaggio del film è tutto proiettato tra i giovani. Tra i protagonisti, nella parte di un enologo, c'è anche Edoardo Raspelli,

il caposcuola dei critici enogastronomici e conduttore di successo di *Mela Verde*. «Ho accettato di recitare nel film», confida Raspelli, «perché ritengo che bisogna parlare ai ragazzi del vino con un linguaggio nuovo, immediato. Mi ha dato grande gioia fare questa piccola fatica».

Il film è nato da un'idea di Ettore Pasculli che ne è anche il regista. La trama è intrigante: Alex (Riccardo Sardonè) è un ex pilota di formula uno. Per festeggiare l'ultima vittoria corre con l'auto con a fianco la moglie incinta (Susanna Messaggio) esce di strada. La moglie sfurata perde il bambino, lui rimane su una sedia a rotelle. Ma ricomincia a vivere piantando vigna (a San Patrignano) e facendo vino aiutato da Eliprando (Edoardo Raspelli), il suo enologo-protettore. Il resto? Va visto. Al film hanno contribuito molti enti, i main sponsor sono la Bayer e la Regione Lombardia.

C.C.

A RIMINI

Al Grand Hotel aperitivo in spiaggia

RIMINI Appuntamento feliniano il 21 agosto al Grand Hotel di Rimini dove si tiene il party in spiaggia dal nome intrigante "The Red Night", la notte in rosso. Uno specialissimo aperitivo animato da suoni, colori, sfilate e finger food di alta classe. Sarà servita anche la 9mm (nove millimetri, come il calibro del proiettile da pistola) una bevanda energetica, analcolica della American Beverage, che piace ai giovani. Info 348/6030901 o 335/33763 per ricevere anche la Grand Hotel Rimini's Friend Card.