



# La qualità è una certezza

**L**a città è “l’altro” capoluogo della Puglia. Seconda per popolazione, si spartisce da sempre con Bari il ruolo di caposaldo strategico per il controllo dei mari - con Brindisi a fare da terza incomoda in alcune epoche. Rivolta a est Bari, regina del basso Adriatico e dei commerci con il Levante e, attraverso Venezia, con il nord Europa. Affacciata sulla costa occidentale della penisola salentina e dominatrice incontrastata del golfo che prende il suo nome, Taranto ha invece avuto storicamente un ruolo fondamentale negli scambi con la sponda sud del Mediterraneo. Tanto da entrare ben presto, qualche secolo prima di Cristo, in contrasto con la sempre più invadente Roma e cercare di contrastarne l’avanzata prima alleandosi con Pirro - e condividendone così l’effimera vittoria - e poi aprendo il suo porto alle navi del cartaginese Annibale, una decisione che costò alla città una durissima punizione. Sono passati millenni, imperi sono sorti e caduti, ma l’importanza strategica della città con la sua penisola bagnata dai due mari - il “mar Piccolo” e il “mar Grande” - che ne fanno un sicuro por-



---

to naturale si è aggiornata senza mai venir meno. Con le conseguenze del caso, come la “Notte di Taranto”, il terribile attacco aereo del 1940 alla base della Marina militare italiana. Proprio la presenza e l'importanza del porto è stata poi uno dei motori dello sviluppo economico degli anni Sessanta,

con la presenza di uno dei più grandi complessi siderurgici d'Europa. Così Taranto si è guadagnata l'immagine di una delle più importanti città industriali dell'Italia meridionale. Immagine che spesso ha messo un po' in ombra la ricchezza e bellezza della città e del suo entroterra. ▶





## Taranto

### Non solo Manduria

In provincia di Taranto è compresa la maggior parte della zona di produzione di una delle denominazioni più rappresentative e dinamiche nella vitivinicoltura pugliese, il Primitivo di Manduria. Ma, anche al di là della punta di eccellenza e notorietà rappresentata dai vini di Manduria e dintorni, l'intera provincia tiene alta la bandiera del vino pugliese, come del resto ha fatto sin dall'antichità. E non a caso è una delle poche zone della regione a poter vantare qualche incremento anche dal punto di vista delle quantità prodotte negli ultimi anni. Naturalmente, come il resto della Puglia, anche il Tarantino ha subito in

### IL PANE DI LATERZA

Il merito di aver fatto conoscere al di fuori della Puglia la grande tradizione pugliese del pane artigianale di alta qualità spetta sicuramente alla cittadina di Altamura, in provincia di Bari. Non a caso, il pane di Altamura è stato il primo prodotto da forno in Europa a conquistare, nel 2003, il riconoscimento della denominazione di origine protetta. Ma quella di Altamura e dintorni non è certo l'unica grande tradizione della panificazione pugliese. Come dimostrazione di una cultura diffusa del pane di qualità che affonda le radici in un passato molto lontano, spicca l'esempio



della cittadina di Laterza, in provincia di Taranto. Qui un piccolo gruppo di artigiani panificatori si è riunito in un consorzio e si è dato un disciplinare di produzione rigorosissimo per garantire con un marchio di qualità un pane fatto secondo le regole della tradizione. Al di là di elementi comuni ad altri pani pugliesi tradizionali, come l'uso di semola di grano duro rimacinata, il pane di Laterza si distingue per la cottura che deve durare almeno due ore in forno a legna a 400

°C. Il disciplinare prevede inoltre che siano usate solo fascine di legna di bosco e ulivo oppure, a seconda delle disponibilità stagionali, noccioli di albicocca o gusci di mandorle. Ne risulta un pane di una fragranza davvero unica.

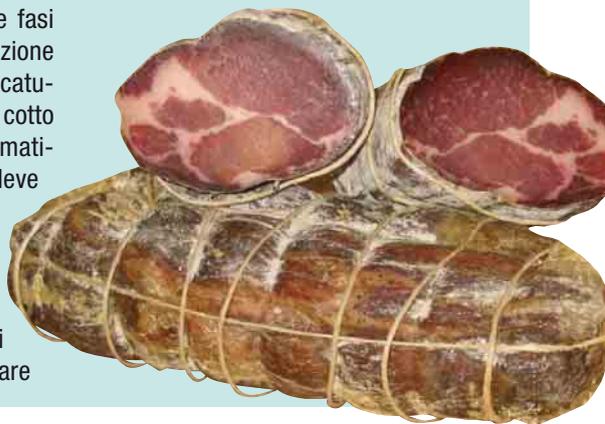




## IL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

La norcineria di Martina Franca è una tradizione di antica data. Da sempre, in tutta la Puglia, i norcini martinesi sono famosi per la loro abilità e chiamati un po' in tutta la regione per produrre insaccati di qualità. Il prodotto che meglio esprime questa tradizione locale è il capocollo, il salume che nelle regioni del Nord è chiamato coppa. La particolarità del capocollo di Martina Franca è data da due fasi della lavorazione. Cioè la macerazione nel vino bianco locale e l'affumicatura. Per la macerazione si usa vino cotto mescolato con spezie ed erbe aromatiche locali. Al termine, il capocollo deve essere ben asciugato, prima avvolgendolo in panni e poi lasciandolo riposare all'aria per una decina di giorni. Poi c'è l'affumicatura, ottenuta bruciando esclusivamente rami e corteccia di fragno, una particolare

quercia semi-sempreverde che in Italia si trova solo qui, nella zona delle Murge, e in parte della Basilicata. Dopo una stagionatura che può arrivare a tre mesi, il capocollo è pronto per essere gustato con la sua straordinaria gamma di sensazioni nelle quali si intrecciano gli aromi e sapori del vino con quelli delle spezie e dell'affumicatura.



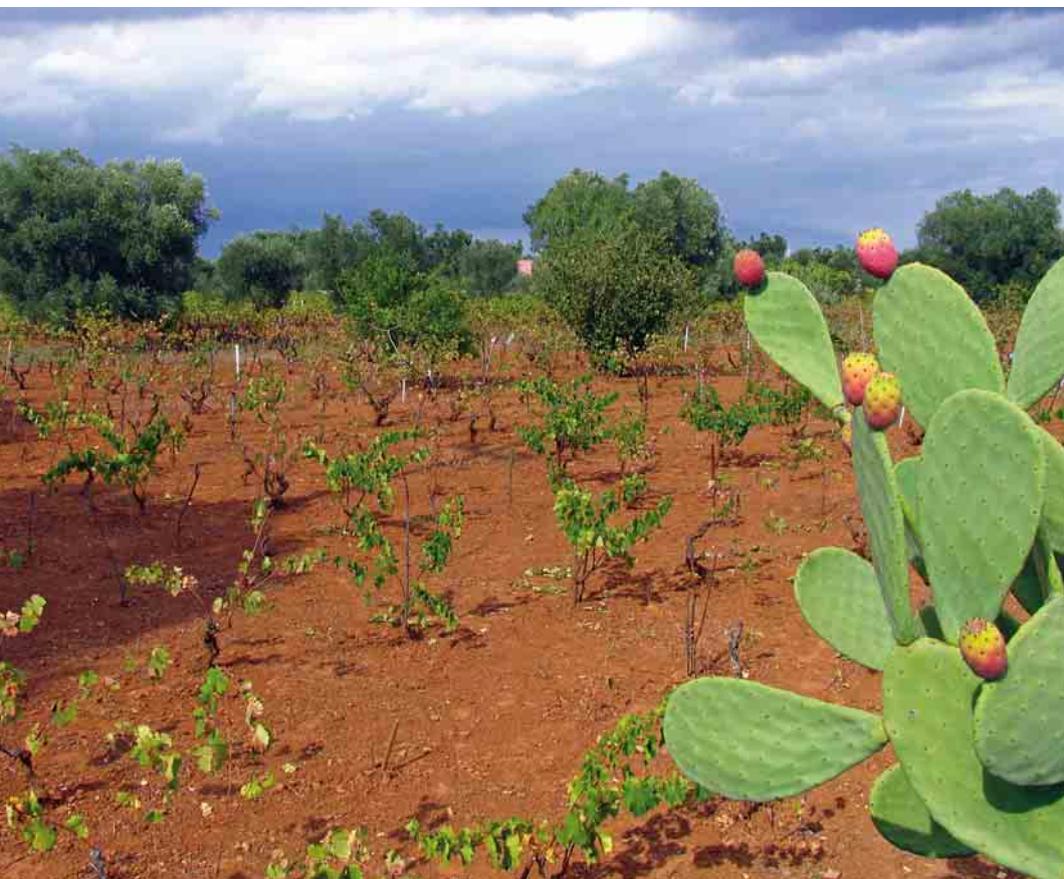
tempi relativamente recenti la drastica riduzione derivante dall'abbandono dei vini da taglio. In appena 18 anni, dal 1982 al 2000 la superficie dei vigneti da vino coltivati nella provincia è diminuita di oltre la metà, da 34 mila a 15 mila ettari. In seguito la brusca discesa si è fermata ma in ogni caso, come sempre, questi numeri raccontano solo una piccola parte della storia. La parte che, per quanto riguarda chi si interessa al vino di qualità, è tutto sommato meno importante. Quella che invece è di maggior rilievo è lo spettacolare

miglioramento nella qualità media dei vini prodotti e imbottigliati da queste parti. Più che le punte di eccellenza, che sono sempre esistite ma che - qui come altrove - fanno spesso storia a sé e quindi non possono essere considerate davvero rappresentative di un andamento generale, è infatti proprio la qualità media dei vini a dare il polso di come vanno le cose in una zona. E soprattutto, dal nostro punto di vista di consumatori, a fare da punto di riferimento per le nostre decisioni di acquisto.

Il difficile lavoro di selezione fatto dai nostri esperti per scegliere il numero necessariamente ridotto di vini da segnalare nelle pagine che seguono testimonia come, che si tratti di vini prodotti nell'ambito di una Doc come il Primitivo di Manduria o le Colline Joniche Tarantine, oppure di un Tarantino Igt - l'indicazione geografica tipica che copre il territorio provinciale - o anche di un vino che rientra in indicazioni più vaste come la Igt Salento o la regionale Igt Puglia, scegliendo una bottiglia prodotta da queste parti, raramente si rimane delusi.

## Angolo caro a Bacco

La qualità dei vini di questa provincia, del resto, non è esattamente quel che si dice una novità assoluta, visto che, come abbiamo ricordato anche nelle pagine introduttive di questa pubblicazione, già duemila e passa anni fa Orazio paragonava favorevolmente i vini fatti con le uve coltivate da queste parti al leggendario Falerno, il vino più rinomato dell'antichità classica. Oggi come allora il segreto della bontà sta prima di tutto nel territorio e nel suo clima. Un "angolo di mondo", come ►





# Taranto

scriveva il poeta, “al quale Giove regala lunghe primavere e tiepidi inverni e il colle Aulone è caro a Bacco”. Dove sia esattamente questo colle Aulone amato dal dio del vino, nessuno è ancora riuscito a stabilire con certezza. Fra le varie candidature avanzate, una delle più probabili potrebbe essere quella di un’altura che sale dolcemente dal mare nei pressi della piccola baia di Luogovivo, nel comune di Leporano, appena qualche chilometro a sud di Taranto. Ma in realtà poco importa stabilire se sia proprio quello il punto esatto o un

altro. Potrebbe anche essere semplicemente un luogo immaginario, una invenzione letteraria. Quello che conta è il suo ruolo simbolico per proclamare la bontà dei vini di questa provincia. Vini che all’epoca dei Romani avevano già una lunga storia alle spalle, visto che l’introduzione della viticoltura si deve con ogni probabilità ai coloni originari di Sparta che fondarono la città almeno ottocento anni prima di Cristo. E anche più tardi, nei secoli difficili dell’alto medioevo, l’epoca delle invasioni barbariche dopo il crollo



## LA SETTIMANA SANTA DI TARANTO

Fra le manifestazioni pugliesi da non perdere rientra sicuramente la Settimana Santa tarantina, con i riti che prendono il via la Domenica delle Palme con le gare fra i membri delle confraternite religiose che si contendono all'asta l'onore di partecipare alle due processioni del Giovedì e Venerdì Santo, rispettivamente il Pellegrinaggio della Vergine Addolorata e la Processione dei Misteri. Quest'ultima, soprattutto, è di un fascino mistico

davvero senza tempo. Dalle 17 di venerdì fino alle 9 del mattino di Sabato Santo, preceduti dal Torcolante incappucciato che segna il tempo con il bastone chiamato appunto Torcola, i confratelli nell'abito tradizionale dei Perdoni incedono scalzi, a passo lentissimo, con l'andatura dondolante chiamata "nazzecata" accompagnata dalle marce funebri suonate da tre bande. Uno spettacolo indimenticabile.



dell'impero romano, da queste parti la viticoltura non ha mai smesso di essere praticata con successo. Tanto che l'obbligo di piantare un certo numero di viti era quasi sempre incluso nei contratti di concessione delle terre ai contadini da parte di monasteri e istituzioni ecclesiastiche. Alla base di questa imposizione c'erano in parte motivi liturgici, naturalmente, cioè la necessità per i religiosi di assicurarsi il vino per la messa. Ma la motivazione principale era in realtà il desiderio di garantire una rendita certa e sicura, perché il vino di queste parti era qualcosa di simile a quello che oggi chiameremmo un bene rifugio, qualcosa sul cui valore si può sempre contare comunque vadano le cose nel resto del mondo. A dimostrazione che secoli trascorsi da allora, tutto è cambiato ma, in fondo, certe cose non cambiano mai. Come, appunto, la certezza che sui vini del Tarantino si può sempre contare. 🍷



## INDIRIZZI UTILI

### Dove dormire

**Hotel Daniela.** A Lama, tranquilla zona residenziale alle porte della città di Taranto e a poche centinaia di metri dal mare, un confortevole 4 stelle di nuova costruzione. Tel. 099.7775810 - [www.hoteldaniela.com](http://www.hoteldaniela.com)

**Appia Palace Hotel.** Un moderno complesso 4 stelle con 117 camere in un'ottima posizione come base per visitare i dintorni: sulla strada statale Appia, a 2 km da Massafra, 6 dalla costa jonica, 10 da Taranto e 50 da Alberobello. Tel. 099.8851506 - [www.appiapalacehotelmassafra.com](http://www.appiapalacehotelmassafra.com)

**Hotel San Paolo.** Raffinato quattro stelle in una discreta palazzina a due piani rivestita di pietra di tufo nei pressi del belvedere del sito archeologico di Manduria. Tel. 099.9713507 - [www.hotelsanpaolo.org](http://www.hotelsanpaolo.org)

### Dove mangiare

**La Paranza.** Sul lungomare nella città vecchia di Taranto, vicinissimo al molo di attracco dei pescherecci. Pesce freschissimo, vista spettacolare e vendita di prodotti tipici artigianali. Tel. 099.4608328 - [www.lapanzataranto.it](http://www.lapanzataranto.it)

**Al Canale.** Affacciato direttamente sul canale navigabile di Taranto, in città è famoso per il crudo di mare e i piatti proposti ogni giorno in base al pescato. Tel. 099.4764201

**Four Seasons.** A San Giorgio Jonico, un locale di charme dove assaggiare i prodotti della tradizione locale e le proposte creative del patron Cosimo Guarino in un'atmosfera raffinata e rilassante. Tel. 099.5925125 - [www.four-seasons.it](http://www.four-seasons.it)

**Al Borgo Antico.** Nel dedalo di vicoli del centro storico di Crispiano, a 450 metri sul livello del mare, un piccolo raffinato ristorante con proposte tradizionali e insolite basate sui prodotti locali. Con annesso bed & breakfast. Tel. 099.611460 - [www.alborgoantico.it](http://www.alborgoantico.it)

**Trattoria Messapica.** Nel cuore di Manduria, in un palazzo del 1700. A livello strada, un pub irlandese, sopra il ristorante con cucina tradizionale, pasta fatta in casa e pesce fresco di Gallipoli. Tel. 099.9711308 - [www.irishpubtrattoriamesapica.com](http://www.irishpubtrattoriamesapica.com)

**Vecchia Lanzo.** Ristorante tipico pugliese e pizzeria con tavoli collocati nelle alcove all'interno dei caratteristici trulli di Martina Franca. Tel. 080.4490733 - [www.vecchialanzo.it](http://www.vecchialanzo.it)

## Primitivo di Manduria Doc 2009



*vitigni:*  
**primitivo 100%**

*da bere adesso*  
*fino al: 2015*

*Servire a 18°*  
*in calici*  
*di circa 6 cm*  
*all'imboccatura*

L'azienda estende i suoi vigneti, tutti ancora coltivati ad alberello come da tradizione, su circa 13 ettari in contrada Surani, nell'agro manduriano, dove si rispetta scrupolosamente il disciplinare dell'agricoltura biologica.

### COM'È IL VINO

Bel colore rosso rubino, impenetrabile, illuminato da decisi riflessi violacei. I profumi sono accattivanti, caratterizzati da note di frutta di bosco che si intrecciano a sentori di cacao e sfumature di cipria. Sul finale si avvertono anche note di confettura di ciliegie. In bocca il vino offre un'intensa sensazione di calore subito bilanciata da una piacevole acidità. Buona la persistenza del finale di liquirizia.

### ABBINAMENTO

Un buon rosso perfetto con piatti di cacciagione come i tordi con le olive. È comunque un ottimo compagno anche per carni rosse, come il classico filetto al pepe verde.

**14 Euro**

**Pirro Varone - Manduria (Ta)**  
tel. 339.7429098 - [www.pirrovarone.com](http://www.pirrovarone.com)

## Salento Igp Rosso "Le Vigne Rare" 2009



*vitigni:*  
**grisola 100%**

*da bere adesso*  
*fino al: 2014*

*Servire a 18°*  
*in calici*  
*di circa 6 cm*  
*all'imboccatura*

Il nome dell'azienda è dedicato a Pirro Varone, nobiluomo vissuto nel Cinquecento e grande benefattore, nella cui tenuta manduriana, oggi, ha sede la cantina della famiglia Occhinero, una realtà giovane che si è già affermata nel panorama vitivinicolo pugliese.

### COM'È IL VINO

Colore rosso rubino impenetrabile attraversato da bei riflessi porpora. Profumi intensi e di grande eleganza che ricordano la frutta rossa molto matura, come la marasca, e la china. Sul finale si avvertono anche accattivanti aromi speziati. In bocca regala una piacevole sensazione fresca data dalla buona acidità, accompagnata da un tannino morbido. Finale fruttato gradevole e persistente.

### ABBINAMENTO

Piacevolmente tannico e morbido, questo rosso si presta bene a essere abbinato a carni bianche, come il coniglio in pignatta, ma anche a formaggi stagionati, su tutti il pecorino.

**14 Euro**

**Pirro Varone - Manduria (Ta)**  
tel. 339.7429098 - [www.pirrovarone.com](http://www.pirrovarone.com)