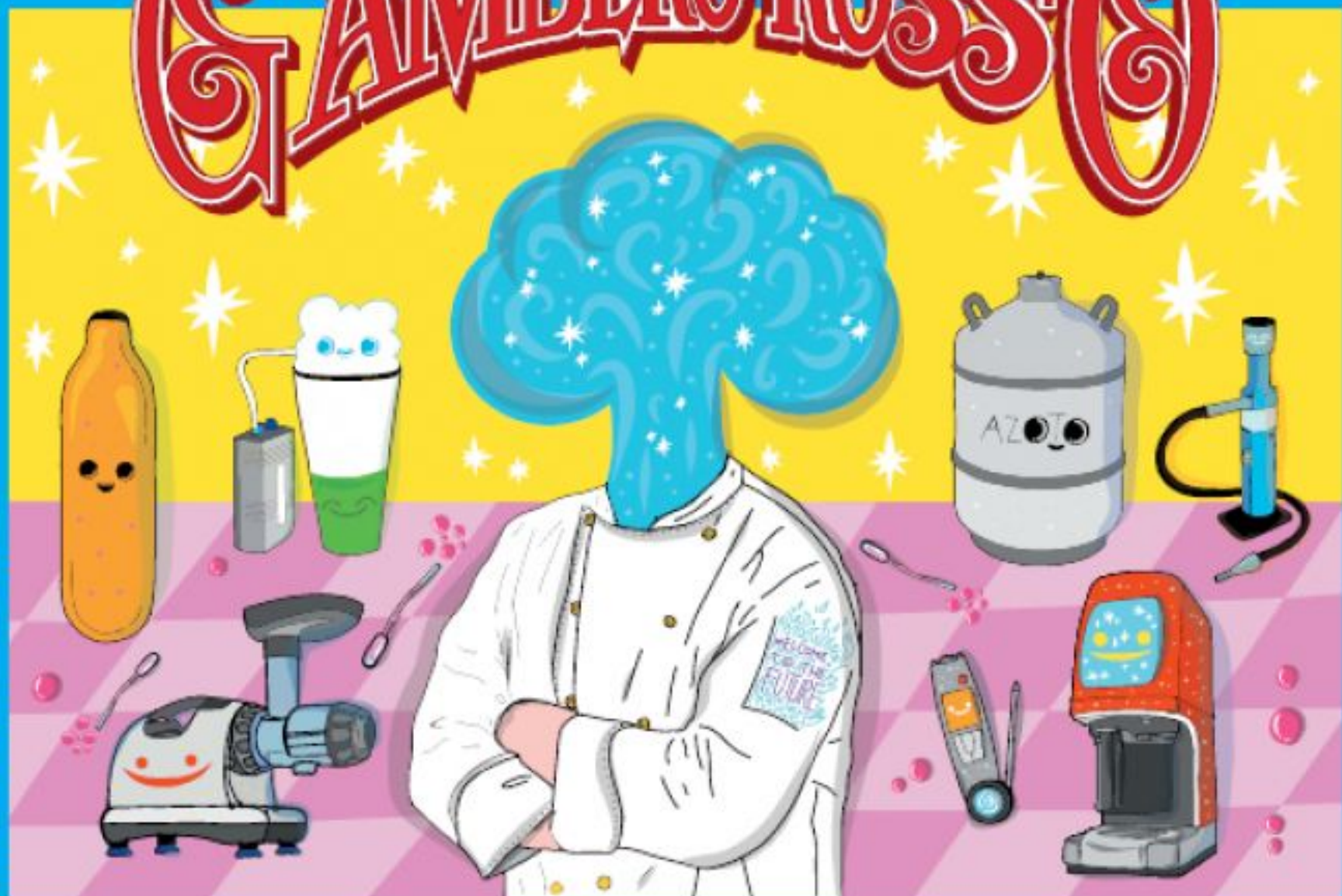


GAMBERO ROSSO



SUPER MACCHINE IN CUCINA. COSA FRULLA IN TESTA AI CUOCHI D'AVANGUARDIA?

STARTUP

Le nuove imprese che cambiano il mondo del cibo: produrre, degustare, consegnare... nulla sarà più lo stesso. Quali e quanti sono gli innovatori

COLLI DI LUNI

Vermentino, mare, vigne strappate al bosco nella terra dove lo ostriche verdi fanno da bandiera al territorio: la splendida costa di Porto Venere

IL NUOVO NOMA

Dentro al nuovo ristorante di Copenaghen dove Renée Redzepe riscrive l'Abc della Cucina Nordica, tra laboratori e sperimentazioni d'autore

LE MIGLIORI PIADINE

Ecco le 14 piadine romagnole più buone, scelte in un ampio campionario di prodotti lavorati sia con lo strutto che con l'olio



Gambero Rosso è un marchio registrato di Gambero Rosso S.p.A. - Sede e Direzione Generale: Via S. Maria della Pace, 151 - 00187 Roma - Tel. 06 478211 - Fax 06 478212 - Email: info@gamberorosso.it - Pagine Gialle: Gambero Rosso S.p.A. - Gambero Rosso S.p.A. è un marchio registrato di Gambero Rosso S.p.A. - Gambero Rosso S.p.A. è un marchio registrato di Gambero Rosso S.p.A.





PRIMITIVO LE DONNE DEL VINO TRACCIANO UNA NUOVA ROTTA DEL TURISMO PUGLIESE

C'è un mare aperto e limpido, ci sono i suggestivi paesi dell'entroterra, scavati nella roccia o incollati a gravine impressionanti.

Un patrimonio diffuso di arte, cultura, archeologia, intrecciato all'agricoltura, che tradotto vuol dire da sempre buon vino e buona tavola. La Murgia Tarantina è ancora lontana dalle rotte del turismo di massa.

Ma è arrivato il suo momento: questo pezzo di Puglia ionica si fa strada con una sua cifra essenzialmente enogastronomica.

Protagoniste le Donne del Primitivo

parole di Francesca Ciancio - foto di Pietro Amendolara

Portabandiera e volano della crescita sono un vitigno e un vino, il Primitivo di Manduria, che, *nemo profeta in patria*, ha iniziato a raccogliere più successi all'estero che in Italia. Da noi scontava ancora l'idea di un vino surmaturato, non sempre pulito sul piano olfattivo, poco fresco, troppo alcolico. Un "vecchio" vino del Sud, per attingere da un luogo comune. Poi dieci anni fa l'inversione di tendenza: il Primitivo, tra Nero di Troia e Negroamaro, è stato definito come il frutto enologico più facilmente riconoscibile di questa regione. E così il Tarantino – con Manduria in testa che è anche la porta del Salento – ha conquistato lo status di territorio vitivinicolo. Il circuito enogastronomico segue di conseguenza, con un'accoglienza sempre più accurata (e anche sofisticata) e una cucina che si spoglia di una veste eccessivamente rustica. È dunque un posto che ti sorprende. A cominciare da Taranto che paga pegno da decenni per la presenza delle acciaierie Ilva. Il suo destino è ancora in bilico perché a tutt'oggi non si sa se esista o meno un'alternativa all'industria dell'acciaio nella Città dei due mari: il futuro del complesso industriale deve ancora essere scritto. E se la soluzione – o una tra queste – fosse nell'orgoglio di un passato dove tutto aveva una sua coerenza e bellezza, almeno fino allo scempio dell'industrializzazione? Una visita al Marta (il Museo Archeologico Nazionale) potrebbe offrire diversi spunti. Un ri-allestimento terminato nel 2016 ha evidenziato ancor più come questo sia uno dei musei più importanti d'Europa e che l'antica Taras, città fiera e non a caso di origine spartana, era tra i centri più fiorenti della Magna Grecia. Nelle sue sale il tema del vino è sempre presente con gli splendidi vasi del V secolo a.c. dedicati al simposio. I crateri (le coppe) dedicati a Dioniso (dio nato dalla gamba di Zeus) raccontano delle pratiche di speziare il vino, di come questo dovesse essere bevuto, del gioco del κότταβος, che consisteva nel colpire un bersaglio con il vino rimasto nelle coppe: il premio poteva essere un dolce o il bacio di un giovane (la pederastia non era di certo reato). Le donne raffigurate erano solo danzatrici o suonatrici perché non era loro permesso di partecipare ai simposi da protagoniste. Ben altra storia è quella delle tarantine di oggi – di nascita o di adozione – che nel percorso di crescita legato al Primitivo si sono ritagliate uno spazio importante e poliedrico. Ne abbiamo incontrate diverse. Vi raccontiamo questo pezzo di Puglia attraverso il loro sguardo e il loro impegno. ❖



PRIMITIVO. IL ROSSO CHE TROVÒ CASA NELLE MURGIE

Vitigno a bacca rossa, ha trovato il suo habitat ideale in due aree pugliesi: nelle terre rosse della provincia di Taranto – con la denominazione Primitivo di Manduria e la Docg Primitivo di Manduria Dolce naturale – e tra le colline di Gioia del Colle e della murgia barese. La superficie vitata a Primitivo in Puglia è intorno agli 11 mila ettari. Nelle due aree più vocate sopravvivono diversi vigneti storici, coltivati con il tradizionale metodo ad alberello. La varietà prende il nome dalla maturazione precoce: dal latino "primativus" e dall'italiano antico "primaticcio". Infatti tutte le sue fasi fenologiche (dalla fioritura, al viraggio del colore) sono precoci. A Manduria, in particolare, questo vitigno approdò nel 1881, grazie ad alcune barbatelle portate in dote da Gioia del Colle dalla contessa Sabini di Altamura, andata in sposa al nobiluomo Tommaso Schiavoni Tafuri. Il cugino di quest'ultimo, un certo Menotti Schiavoni, avviò la coltivazione del Primitivo sulle dune di Campomarino, una località costiera a pochi chilometri da Manduria. La prima etichetta infatti porta la data 1891 e reca la denominazione "Campo Marino". È invece più recente la scoperta dell'esistenza di una strettissima parentela tra Primitivo, Zinfandel e Crljenak Kastelanskj (o Plavina), un vitigno rarissimo rimasto in pochi esemplari sulla costa e su alcune isole dalmate. La varietà è anche un genitore del Plavac Mali, con cui condivide alcuni genomi.



Grande tempra Anna, che lavora - ma praticamente vive - con centinaia di uomini di ogni età. Lei si occupa di relazioni pubbliche, comunicazione aziendale e organizzazione di eventi per la cooperativa Produttori Vini di Manduria, data di nascita 1932, numero dei soci quattrocento. Una "famiglia" vastissima di cui questa donna appassionata e gioviale tira le fila del racconto. «Avevo già 40 anni quando ho lasciato Roma per tornare a casa, a Manduria e dedicarmi a questa realtà che per noi mandurinesi è una certezza granitica e in cantina abbiamo una testimonianza reale di questo attaccamento e di questo orgoglio, il Museo della Civiltà del Vino Primitivo». Che, credeteci, non è l'ennesima area espositiva un po' triste e polverosa dedicata alla civiltà contadina, ma una ricostruzione dettagliata di giornate di vita e lavoro a Manduria tra fine XIX secolo e prima metà del XX. C'è il vino, ma anche la lavorazione della lana, l'importanza della decorazione ceramica, la centralità dell'olio di oliva, tutto ricostruito nelle vecchie vasche di cemento ipogee della cooperativa. «È uno spazio che non ha mai avuto un'inaugurazione - spiega Anna - perché è dinamico e in crescita, va avanti esattamente come la cooperativa». Che conta su 1.000 ettari di vigneto e quindi con una media di proprietà per coltivatore piuttosto bassa: «Siamo la dimostrazione - sottolinea Gennari - che anche una cooperativa del Sud può seguire passo passo il lavoro dei suoi soci, che possono concentrarsi su piccoli appezzamenti per produrre qualità».

**ANNA
GENNARI**

PRODUTTORI
VINI DI MANDURIA

**LO SGUARDO
DEL FOTOGRAFO**



Dalle pianure e colline sinuose immerse nel profondo verde definite "Murge", alle "gravine"; dal mare con i suoi silenzi assordanti e il suo fascino ammaliante, all'entroterra dai colori che cambiano repentinamente nelle varie stagioni. Nelle città di mare il paesaggio comprende il verde degli ulivi e l'azzurro del cielo, che confonde il suo orizzonte con il mare.

– **Pietro Amendolara**

IL "VIGNETO ONDEGGIANTE" DI AMASTUOLA

Sono "onde del tempo che attraversano fin dall'antichità questo luogo", secondo l'architetto-paesaggista spagnolo **Fernando Caruncho** che ha dato forma e movimento al vigneto-giardino della cantina Amastuola di Crispiano: sono filari paralleli lunghi tre chilometri che creano lo speciale vigneto-giardino da oltre 100 ettari, intervallato da 1.500 ulivi secolari. Un luogo estetico e geometrico, ma anche funzionale alla conduzione biologica scelta dalla famiglia Montanaro: le onde infatti seguono le curve del terreno rendendo agevoli il sovescio e la raccolta.



Per il Movimento pugliese è la prima presidenza al femminile. Maria Teresa vive e lavora nell'area del Primitivo: non viene da una famiglia di produttori, ma ne ha sposato uno, Cosimo Varvaglione, legato alla terra e all'uva da quattro generazioni. Il suo, da nubile, è Basile, ma Maria Teresa è così dentro all'azienda, da aver reso i cognomi interscambiabili. In effetti è con lei che il marchio Varvaglione (fino agli inizi degli anni '90 leader del vino sfuso in Puglia) decide di imbottigliare e di metterci la faccia, conquistando un altro primato: l'azienda infatti è oggi prima in regione per fatturato e produzione. «Chiaramente è stata una

MARIA TERESA VARVAGLIONE

PRESIDENTE MOVIMENTO
TURISMO DEL VINO PUGLIA

decisione concordata – ricorda la Presidente – ma Cosimo fece sua l'idea sapendo che poteva contare su di me, così cominciai a viaggiare in tutto il mondo come responsabile dei mercati esteri pur avendo tre figli piccoli. Anni bellissimi, ma ora è arrivato il momento di far fare esperienza ai ragazzi e lasciare loro i necessari spazi». La nuova generazione sono Marzia, Angelo e Francesca: i primi due impegnati nel commerciale e nella comunicazione del brand, mentre l'ultima sta concludendo gli studi di viticoltura ed enologia. «Non ho problemi a dirle – conclude Maria Teresa – che all'occorrenza e spesso faccio anche da tappabuchi in azienda! E poi il mio nuovo incarico mi offre la possibilità di far conoscere ancor meglio questa parte di Puglia tarantina: con le sue coste marine dove spuntano tantissime Bandiere Blu, tra dune e calette. Il vino serve anche a questo».



Simona e Marika, sorelle, sono due quarantenni impegnate a tempo pieno nell'enogastronomia, divise come sono tra l'azienda di vino Trullo di Pezza a Torricella e il Resort Vinilia a Manduria. Di cognome fanno Lacaïta e il padre Pietro è un nome importante nel mondo dell'industria metalmeccanica. Il sogno però, per l'intera famiglia, è sempre stato quello di occuparsi della terra. Anche qui diversi anni di vino sfuso e poi la decisione "al femminile" di non vendere più ad altri, ma studiare e produrre le proprie etichette. Prima uscita nel 2012. «Siamo davvero giovani – sorride Simona – ed eravamo consapevoli che c'era un mondo già saturo di cantine: anche per questo l'obiettivo è stato quello di far quadrare il cerchio con la gastronomia e l'ospitalità». Così nella masseria a Torricella la parte delle degustazioni conta come quella della produzione e la cucina tarantina e salentina accompagnano sempre le batterie di assaggio. Il salto gourmet si fa al ristorante Casamatta, all'interno del resort della famiglia Lacaïta, un wine resort per l'esattezza, perché Vinilia, già dal nome, è un'esperienza a tutto tondo nel mondo enogastronomico dei Lacaïta fatto sì di storia, ma anche animato da un eclettismo che toglie via la polvere del passato a volte soffocante in contesti tradizionali molto caratterizzanti: una

SIMONA LACAÏTA

TRULLO DI PEZZA
E VINILIA RESORT

strada condivisa dal bravo chef Pietro Penna, esperienze nei Four Seasons in Italia e all'estero e in Toscana ai fornelli con Valeria Piccini. Lo chef sa di poter attingere a un paniere straordinario di ingredienti, verso i quali però non ha soggezione, anzi: semplicemente li guarda, li lavora, li trasforma da un'altra angolazione, guardando la modernità e soprattutto cercando di rispettarne ed esaltarne le proprietà.



Tarantina doc, anzi, "spartana" come ama definirsi, cioè "tosta", tenace. Simona Natale è la parte femminile di Es, il Primitivo di Manduria creato dal marito Gianfranco Fino che, per diversi anni, è stato il vino più premiato d'Italia. Da qualche anno è fuori dalla Doc per visioni opposte al disciplinare. Anche lei ha una vita prima e una vita dopo. Prima avvocato, oggi voce e volto dell'azienda manduriese. Non c'è ristorante che non conosca, chef che non saluti, territorio del vino che non rispetti. «Però non c'è posto più bello di casa mia – dice fiera – dalla spianata del faro di Taranto vedi un mare di un blu che quasi non credi possa esistere un colore del genere. E lì però pensi anche a un posto martoriato dalla monocultura dell'acciaio, che ha isolato economicamente e socialmente una città nata per incontrare e scambiare, un controsenso». Ora la coppia è concentrata sulla cantina che nascerà, tra un annetto. «Siamo partiti nel 2004 con poco più di

SIMONA NATALE

CANTINA
GIANFRANCO FINO

un ettaro, ma con un obiettivo preciso: fare un solo vino, un Primitivo di Manduria da vecchie piante ad alberello. Dopo quasi venti anni siamo ancora lì. Abbiamo aggiunto l'etichetta Jo a base Negroamaro, ma la sperimentazione continua sul vitigno manduriese ed è così nato Se, il Primitivo da vigna giovane nato da una selezione massale delle vecchie vigne, 12mila piante per ettaro e gli stessi portainnesti in uso a Romanée Conti. Man mano siamo arrivati a 15 ettari di vigna, ma che fatica convincere i vecchi proprietari a vendere gli alberelli. Quelle in affitto appartengono a contadini ultranovantenni che non mollano. Sono messapici loro, altra civiltà tosta!».

LE SPIAGGE PIÙ BELLE**1 Taranto**

D'estate il servizio Amat (amat.taranto.it) attiva un servizio di battelli per raggiungere l'Isola di San Pietro che, insieme all'Isola di San Paolo, fa parte del piccolo arcipelago delle Isole Cheradi. Più a sud est da segnalare la Baia di Saturo e la Baia di Pirrone

2 Est di Taranto lungo la costa

Marina di Leporano; una piccola baia con un suggestivo porticciolo
Marina di Pulsano: spiagge di sabbia chiara alternate a rocce scure
Marina di Lizzano: le sue spiagge sono larghissime, delimitate da una serie di dune naturali entrate a far parte dei patrimoni naturali segnalati dall'UNESCO.

3 Parco delle Dune di Campomarino

Ricco di macchia mediterranea e allestito con passerelle in legno - per preservare il sistema dunale - che portano direttamente al mare, questo sito di interesse comunitario ha dune per oltre 40 ettari di estensione e molte di queste superano i 12 metri di altezza.



Se leggendo fin qua vi è venuta voglia di Primitivo, di cozze pelose, di sabbia finissima, di mare da Bandiera Blu, di archeologia e di altro ancora, Antonella è la persona che fa al caso vostro. Non è una guida, ma una giornalista e scrittrice tarantina, conoscitrice attenta dell'enogastronomia, dell'arte e della cultura pugliesi. Studi a Siena, perfezionamento a New York, vita a Taranto per necessità consapevole: «Non posso stare altrove», e tira dritto a spiegarti perché qui lei ha tutto, senza comunque fare sconti alle criticità. «Avevamo un marchio collettivo per i mitili che non è stato rinnovato, né mai è nato un consorzio di tutela – racconta – prima che il Marta (il Museo Archeologico) riaprisse, parte della nostra collezione archeologica veniva esposta a Egnazia piuttosto che a Taranto; negli anni Venti del secolo scorso, nelle acque del Mar Piccolo erano tenute in allevamento trentacinque-quaranta milioni di ostriche, che nulla avevano da invidiare a quelle bretoni o normanne; il panettone migliore d'Italia si fa a Grottaglie, alcuni degli oli evo più blasonati provengono da queste terre. Le storie di queste produzioni sono storie a metà perché non si lavora per portarle fino in fondo». Il punto non è quello di opporre le terre tarantine al Salento, anche perché sarebbe un falso storico: «Taranto, Brindisi

**ANTONELLA
MILLARTE**

SCRITTRICE E GIORNALISTA

e Lecce erano una cosa sola – spiega la giornalista - il Salento ha fatto parte per secoli dell'antica circoscrizione delle Terre d'Otranto, il cui controllo marittimo era proprio affidato a Taranto. Lecce e Brindisi hanno guadagnato una popolarità che Taranto stenta a riconquistare, ma è solo un diamante grezzo da sgrossare». Anche Antonella riconosce nel Primitivo una leva di sviluppo importante: «Lo è nella misura in cui è una leva locale. Sono appena tornata dal Canada e in tanti mi chiedevano della cantina di Bruno Vespa che è proprio nel Tarantino. Il vino può aiutare a far sapere che le spiagge di Campomarino sono i Caraibi d'Italia: mare, vino, spiagge. A me viene in mente la California e la Napa Valley, non trova?»

LA COZZA PELOSA E DOVE GUSTARLA

La cozza pelosa o modiola è un mollusco tipico delle zone del golfo di Taranto, ha un aspetto caratteristico con il suo guscio quasi interamente ricoperto da peletti abbastanza folti che utilizza per fissarsi stabilmente a supporti naturali come gli scogli. La coltivazioni di questi mitili - pratica che ha inizio nell'anno Mille - vengono chiamati "quadri", formati da 4-7 file di pali - una volta in legno, oggi in ferro - fissati sul fondo e collegati poco sotto la superficie dell'acqua da corde vegetali dette "zoche". L'habitat ideale è tra il Mar Grande il Mar Piccolo, dove le frequenti maree e la presenza di "cetri", polle di acqua dolce, diminuiscono la salinità dell'acqua, conferendo un sapore particolare alle cozze e agli altri molluschi (qui da sempre infatti si coltivano anche ostriche, pettini, cuori, veneri e ricci).



1

Al Gatto Rosso
Taranto
via Cavour, 2
3405337800

Tra i pochi a servire ancora la cozza frita: da mangiare rigorosamente bollente: merita e non solo per le cozze.

2

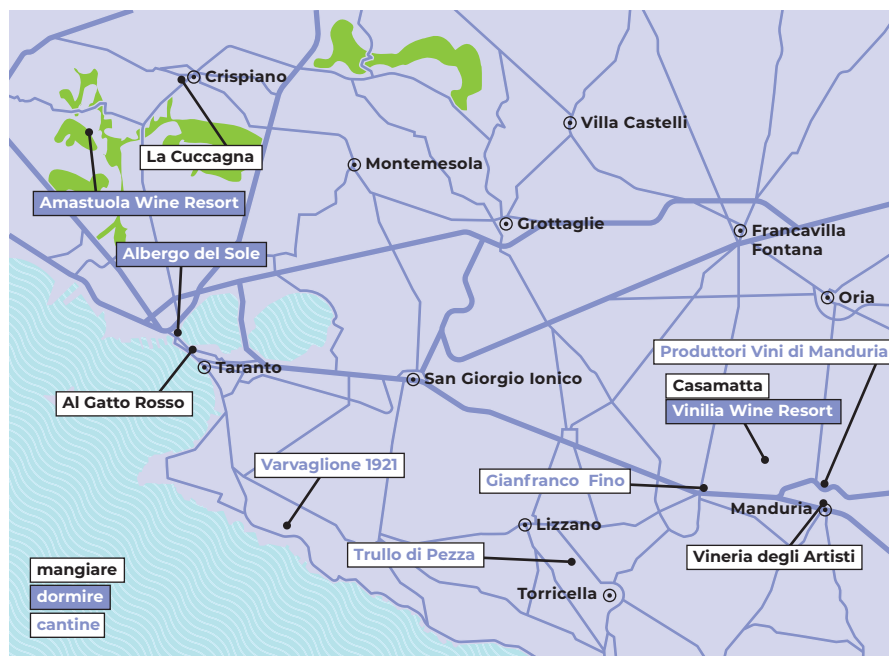
La Paranza
Taranto
via Cariati, 68
0994608328

Qui si viene soprattutto per gli antipasti di mare, caldi e freddi: così abbondanti da potersi fermare lì e non ordinare altro.

3

Gesù Cristo
Taranto
piazza Ramellini
0994777253

Le cozze in tutti modi possibili e immaginabili: crude, fritte, gratinate, al vapore, alla tarantina, con diversi formati di pasta.



GLI INDIRIZZI

Mangiare

❖ **RISTORANTE CASAMATTA - VINILIA WINE RESORT**
MANDURIA (TA) - CONTRADA SCRASCIOSA
0999908013 - VINILIAWINE.COM

❖ **VINERIA DEGLI ARTISTI**
MANDURIA (TA) - VICO SENATORE GIACOMO LACAITA
3477753961

❖ **AL GATTO ROSSO**
TARANTO - VIA CAVOUR, 2
0994529875 - RISTORANTEGATTOROSSO.COM

❖ **CUCCAGNA. GIRO DI VITE**
CRISPIANO (TA) - CORSO UMBERTO, 168
099616087 - LACUCCAGNAGIRODIVITE.COM

Dormire

❖ **ALBERGO DEL SOLE**
TARANTO - PIAZZA FONTANA 45
0994707612 - ALBERGODELSOLETARANTO.IT

❖ **AMASTUOLA WINE RESORT**
CRISPIANO (TA) - S.P. 42 - 0999908025 - AMASTUOLA.IT

❖ **VINILIA WINE RESORT**
MANDURIA (TA) - CONTRADA SCRASCIOSA
0999908013 - VINILIAWINE.COM/IT

Le cantine al femminile

❖ **PRODUTTORI VINI DI MANDURIA**
MANDURIA (TA) - VIA FABIO MASSIMO 19
0999735332 - CPVINI.IT

❖ **VARVAGLIONE 1921**
LEPORANO (TA) - VIA AMENDOLA 36
0995332254 - VARVAGLIONE.COM

❖ **TRULLO DI PEZZA**
TORRICELLA (TA) - CONTRADA TRULLO DI PEZZA
0999872011 - TRULLODIPEZZA.COM

❖ **GIANFRANCO FINO**
SAVA (TA) - VIA PIAVE, 12
0997773970 - GIANFRANCOFINO.IT

❖ **AMASTUOLA**
CRISPIANO (TA) - LOCALITÀ AMASTUOLA
STRADA PROVINCIALE 42 - 0999908025 - AMASTUOLA.IT