



## Tutele vinicole del territorio

### DENOMINAZIONE

#### D'ORIGINE

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Aleatico di Puglia DOC                 | 9. DOCG Castel del Monte Rosso Riserva DOCG | 22. Negramaro di Terre d'Otranto DOC       |
| 2. Alezio DOC                             | 10. Colline Joniche Tarantine DOC           | 23. Orta Nova DOC                          |
| 3. Barletta DOC                           | 11. Copertino                               | 24. Ostuni DOC                             |
| 4. Brindisi DOC                           | 12. Galatina DOC                            | 25. Primitivo di Manduria DOCG             |
| 5. Cacc'e mmitte di Lucera DOC            | 13. Gioia del Colle DOC                     | 26. Primitivo di Manduria DOC              |
| 6. Castel del Monte DOC                   | 14. Gravina DOC                             | 27. Rosso di Cerignola DOC                 |
| 7. Castel del Monte del Bombino Nero DOCG | 15. Leverano DOC                            | 28. Salice Salentino DOC                   |
| 8. Castel del Monte Nero di Troia Riserva | 16. Lizzano DOC                             | 29. San Severo DOC                         |
|   | 17. Locorotondo DOC                         | 30. Squinzano DOC                          |
|   | 18. Martina Franca o Martina DOC            | 31. Terra d'Otranto DOC                    |
|   | 19. Matino DOC                              | 32. Tavoliere delle Puglie o Tavoliere DOC |
|   | 20. Moscato di Trani DOC                    |  |
|   | 21. Nardò DOC                               |  |

## Prodotti Gastronomici Tutelati

### DOP

CACIOCAVALLO SILANO DOP (f)  
 CANESTRATO PUGLIESE DOP (f)  
 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (f)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINA DI BRINDISI DOP (o)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DAUNO DOP (o)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRA D'OTRANTO DOP (o)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRA DI BARI DOP (o)  
 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE TARENTINE DOP (o)  
 OLIVA LA BELLA DELLA DAUNIA DOP (po)  
 PANE DI ALTAMURA DOP (dp)  
 RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP (f)

### IGP

ARANCIA DEL GARGANO IGP (ff)  
 CARCIOFO BRINDISINO IGP (po)  
 CLEMENTINE DEL GOLFO DI TARANTO IGP (ff)  
 LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO IGP (ff)  
 UVA DI PUGLIA IGP (ff)

# Puglia

All'estremità sudorientale della penisola, con le sue dominazioni greche e romane, è ubicata l'antica Apulia. La sua storia e tradizione passano dai Bizantini, Normanni, Svevi, Angioini, Aragonesi, Spagnoli, Veneziani e Saraceni. La Puglia è tutto un emozionante susseguirsi di caratteri diversi, dalle cattedrali romaniche di Trani, Taranto e Otranto alle decorazioni artistiche barocche di Lecce, dal rinascimentale Palazzo De Rosa a Foggia, al normanno castello di Bari, senza dimenticare il fascino enigmatico di Castel del Monte, simbolo della potenza di Federico II ad Andria, nella ultima costituita sesta provincia pugliese di Barletta-Andria-Trani. In questa regione si trovano incantevoli località come il Gargano, le Isole Tremiti e la penisola del Salento con le splendide cittadine di Gallipoli, Otranto e Santa Maria di Leuca. Scendendo verso sudest si incontrano le cattedrali romaniche di Ruvo, Bitonto e Bari. Le grotte di Castellana, con la loro misteriosa atmosfera si ricollegano all'ambientazione fiabesca della Murgia con i paesi di Alberobello, Locorotondo e Martina Franca. Quando si pensa alla cucina pugliese, la mente vola verso le tradizionali orecchiette con le cime di rapa, i saporiti formaggi, il pane con le olive e cipolle, le focacce ed i tarallucci, le succulenti cozze "arraganate" (al forno con pomodoro, olio e vino bianco). Terra di vocazione marinara, il menù offre ostriche, cannolicchi arrosto, anemoni fritti, seppie, triglie, orate e lumachine bianche. Tra i primi caserecci: i troccoli alla dauna, le zuppe di verdure e le lasagne accompagnate dal sugo d'anguilla. Tra i secondi spiccano gli gnummerieddi, involtini di interiora di agnello da latte. Tutte le pietanze sono esaltate da un olio di altissima qualità, un vero leader della produzione agricola pugliese con ben cinque DOP: Collina di Brindisi, Terra d'Otranto, Terra di Bari, Terre Tarentine e Dauno. Arte eccelsa è anche quella casearia, con la ricotta forte, il Canestrato DOP, il Fior di Latte e la nota Burrata (originaria di Andria), tutti da gustare insieme al rinomato pane pugliese con la pregiata DOP di Altamura. Oltre ai formaggi notevoli anche i salumi tra cui spiccano la Soppressata e il Capocollo di Martina Franca. Tra i dolci, imperdibili le natalizie carteddate (dolcetti fritti nell'olio cosparsi di miele o vin cotto) o la pasquale scarcèdda (ciambella preparata con uova intere complete di guscio). Nella viticoltura si contano 32 denominazioni tutelate e la prevalenza è nei vitigni a bacca rossa. Le zone di produzione si possono raggruppare in tre: la penisola salentina tra Brindisi e Taranto, la zona centrale soprattutto la valle dell'Itria e la zona a nord di Bari. Nel Salento troviamo i vitigni di Negroamaro e Primitivo, dal primo nascono vini rosati tra cui Nardò, Matino e Leverano. Il secondo nelle zone di Manduria viene prodotto anche nelle versioni dolce secco, liquoroso secco e liquoroso dolce naturale. Nella zona centrale i vitigni più diffusi sono l'uva di Troia, il Bombino bianco e nero, l'Aglianico e il Pampanuto, oltre a Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco e nero. In questa zona spicca la DOC Castel del Monte Rosso. Nella zona del foggiano da ricordare il vitigno Bombino bianco da cui nasce il San Severo. Nell'entroterra pugliese si trovano bianchi interessanti come il Locorotondo, Martina Franca e Gravina, ottenuti dai vitigni Verdeca e Bianco d'Alessano i primi due e dalla Malvasia bianca lunga il terzo. Altri importanti vini pugliesi sono il vino dolce Moscato di Trani e l'Aleatico.

INFO:

[www.pugliaturismo.com](http://www.pugliaturismo.com)

## Dal Gargano a Bari

di Marco Marucelli



Vieste (FG)

*Viaggio tra i sapori e i colori della Puglia, dal Gargano a Bari, alla ricerca dei prodotti tipici che contribuiscono a rendere famosa questa regione*

I monti della penisola del Gargano, nella Puglia settentrionale, si stagliano con la loro natura carsica e la loro ricchezza di cavità, il litorale è costituito da coste alte e ripide intervallate da grandi spiagge con sabbia finissima, sulle quali si aprono varie grotte. In questa zona allevamenti di vacche podoliche producono il latte da cui è ricavato uno dei prodotti più rari e quindi preziosi, gastronomicamente parlando, del meridione: il caciocavallo podolico del Gargano. La visita inizia dalla costa garganica, da Manfredonia fino a Peschici: Man-

fredonia, chiamata anche la Porta del Gargano, centro marittimo di antiche origini, re Manfredi nel 1256 vi costruì una splendida fortezza in cui è allestito il Museo Archeologico; nella cattedrale, ricostruzione seicentesca dell'antico duomo distrutto dai Turchi si trova una pregevole scultura duecentesca in legno raffigurante la Madonna con il bambino. Raggiungendo la valle di Mattinata con i suoi ulivi secolari, la strada alta sul mare permette la visione di uno splendido panorama delle varie località come Baia delle Zagare, Pugnochiuso, Gattarella dove alberghi e campeggi offrono ospitalità di buon livello; Vieste, arroccata sul promontorio roccioso, tra due spiagge di sabbia, il cui nucleo antico, con tortuose vie a saliscendi, è ben conservato, mentre nella parte più alta si trova la cattedrale romanica ed il castello di Federico II. Proseguendo si scopre, all'interno del Parco nazio-

nale del Gargano, un'altra prelibatezza foggiana: la fava di Carpino, che prende nome dall'omonimo comune. Si procede nell'entroterra attraverso la Foresta Umbra, una distesa di faggi e cerri con tante piccole aree sosta per il pic-nic lungo la strada, in località Dispensa, si ammira il faggio secolare alto ben 40 metri con il diametro del tronco di oltre cinque metri. Si raggiunge così Monte Sant'Angelo, il comune più elevato del Gargano, qui sorge il santuario di San Michele e all'estremità dell'abitato i resti del castello normanno. Si prosegue per San Giovanni Rotondo, famosa per aver ospitato padre Pio da Pietralcina, la cui salma è custodita nella chiesa del convento di Santa Maria delle Grazie. Interessanti sono inoltre la chiesa di Sant'Onofrio e l'antico battistero di San Giovanni detto Rotonda per la sua forma circolare, da cui prende nome l'abitato. Procedendo sulla

strada statale si giunge a San Marco in Lamis dove nei pressi del convento di San Matteo, si trova un interessante presepe artistico, tappa dei pellegrini diretti a Monte Sant'Angelo. A seguire infine Rignano Garganico detto il balcone della Puglia da dove si dominano il tavoliere, il golfo di Manfredonia, le Murge e Castel del Monte e quando il cielo è limpido anche la Maiella e il Gran Sasso, uno spettacolo di rara bellezza. Dopo tante delizie naturalistiche e storiche non si può resistere al gusto degli squisiti salumi fatti in casa accompagnati da deliziosi sottoli, ecco le caratteristiche orecchiette con cime di rapa e le fettucine con ceci e baccalà, per secondo le golose seppie ripiene, per finire i dolci all'altezza degli altri piatti con le superbe ostie ripiene di mandorle. La seconda parte del viaggio prevede di raggiungere Bari da dove risalire la costa per arrivare a Trani e addentrar-



*Riso, patate e cozze*

si verso la Murgia. Bari è una culla di storia ed arte, da non mancare una visita all'imponente basilica di San Nicola, la cattedrale dedicata a San Sabino, il castello ricordo della presenza di Federico II anche i questa città. Fiancheggiando la pineta di San Francesco si prosegue sulla strada litoranea fino a Giovinazzo per osservare la fascia costiera punteggiata di torri di avvistamento. Giovinazzo sorge su una penisola dominata dalla cattedrale e dal castello ed è cinto da mura. Superato il paese si giunge a Molfetta adagiata tra gli scogli e il verde della campagna, dove la città antica ed il borgo dei marinai meritano una visita, i piccoli negozi, le fresche cantine e anche alcune chiese tra cui il Duomo vecchio dedicato a San Corrado. Dalla parte gastronomica la cucina offre piatti di pesce, carne e verdure semplici e gustosi, ricco l'antipasto di formaggi e salumi, memorabili i tubettini fatti in casa con ceci neri e frutti di mare mentre per secondo l'agnello al forno con patate e lampascioni. La visita prosegue con il Museo Civico Archeologico e la piccola chiesa di Santa Margherita,



*Ciceri e Tria*

mentre a pochi chilometri, in aperta campagna, si drizzano i lastroni del grande dolmen di Chianca, uno dei maggiori d'Italia. Si procede velocemente verso Trani, la città nota per la monumentale cattedrale che si affaccia sul porto, per la bontà del vino e la lavorazione della pietra dura detta appunto, di Trani. La cattedrale fu edificata in onore di San Nicola Pellegrino sulla più antica chiesa di Santa Maria della Scala del VII secolo che conserva parti dell'antico pavimento a mosaico, particolarmente rilevanti la porta bronzea nella facciata e l'alto campanile duecentesco. In alcuni ristoranti della zona è facile trovare nel menù verdure grigliate, bruschette con pomodoro e rucola e affettati vari, la fantasia fa capolino tra i primi con ravioli agli asparagi e prosciutto e per secondo salsiccia alla brace. Da Trani si lascia la costa per inoltrarsi nella Premurgia, caratterizzata da fitte colture arboree, arrivando così ad Andria, fiorente cittadina agricola,



*Barletta - Castello Svevo*



*Andria - Castel del Monte*

con la chiesa di San Francesco dai bei portali ogivali e il campanile settecentesco, la chiesa tardogotica di San Domenico, la duecentesca chiesa di Sant'Agostino, il duomo eretto nel 1200 su una chiesa antica che fu poi riedificato nel XV secolo. Proseguendo si sale impercettibilmente ai non elevati pianori murgiani, il paesaggio muta sensibilmente soprattutto per la vegetazione che si fa gradualmente più rada. Dalla strada che segue un andamento tortuoso si avvista Castel del Monte, straordinario edificio a forma ottagonale movimentato da otto torrioni, questo maniero sfida da secoli il tempo nel ricordo di Federico II. La realtà invece ci porta a conoscere altre prelibatezze della zona: la ricotta di pecora, il delizioso caciocavallo con salsiccia fresca ed i lampascioni gratinati, le pappardelle

al ragù d'agnello e gli strascinati alle cime di rapa, per secondo baccalà in umido con patate accompagnato da un buon bicchiere di vino della zona di Castel del Monte che insieme all'ottima cassata di crema di ricotta possono solo appagare il buon gusto. Si arriva a Ruvo di Puglia con la sua magnifica cattedrale, il cui campanile era una antica torre, dove merita una visita anche il Museo Jatta con un'importante raccolta archeologica. Il viaggio termina a Bitonto, una delle icone pugliesi dell'olio d'oliva, dominato dalla cattedrale, nel centro del borgo antico, al cui fianco si trova la barocca guglia dell'Immacolata, mentre nell'attiguo palazzo Vesco-vile ha sede il Museo Diocesano con la pinacoteca Marena che custodisce importanti testimonianze artistiche dal Duecento al Seicento.

## SALENTO, NELLA TERRA DEI DUE MARI

Testi e foto a cura di Leonella Zupo



Santa Maria di Leuca (LE)

*Un itinerario dei luoghi e sapori più caratteristici del Salento con tappe a Ostuni, Torre Guaceto, Manduria, Tricase, Ugento, Specchia, Salice Salentino e Veglie, per poi chiudere in bellezza con l'area marina protetta di Porto Cesareo, Portoselvaggio e la Palude del Capitano in territorio di Nardò.*

A dare il benvenuto, una città ormai nota in tutto il mondo: Ostuni, la città bianca. Ad anticiparla, la piana degli ulivi secolari, dove alberi d'ulivo dai tronchi maestosi affondano le loro radici nella terra rossa, abbandonando le loro chiome al vento. La città illumina il cielo azzurro del Salento con le sue casette bianche, tra queste anche l'Hotel La Terra, un palazzo del centro storico restaurato da cui è possibile una visione panoramica dell'abitato. La prima fermata gastronomica degna di nota è all'Osteria del Tempo Perso, un nome un programma!, per raccontare il gusto di fermarsi, chiacchierare, assaporare e godere dei prodotti tipici locali. Orecchiette al sugo, le polpette di carne, involtini di carne d'asino con cuore di sedano e for-

maggio Pecorino, crema di fave e cicorie selvatiche, dolcetti di pasta di mandorle preparati da sapienti mani in un'atmosfera familiare, nell'azienda agrituristica La Vecchia Lamia, a San Vito dei Normanni. Qui i padroni di casa - che vivono tutto l'anno in un casolare indicato negli archivi storici con il nome di Lamione - offrono la mozzarella calda e morbida fatta al momento da un maestro dell'arte casearia, espressione della quarta generazione. Sua l'invenzione della mozzarella con il cuore di fresca ricotta. Momenti di vera poesia sono stati scritti dalla natura nella Riserva Naturale di Torre Guaceto. All'imbrunire i tordi volano in stormi sulle canne, mentre nel cielo azzurro del Salento brillano nuvole bianche, dipinte di rosa dal sole al tramonto. Ogni giorno la Riserva Naturale di Torre Guaceto è meta di scolaresche e visitatori, accolti nel centro visite e guidati lungo un percorso naturalistico affascinante. Ma la riserva di Torre Guaceto è divenuta anche una risorsa economica interessante: una cooperativa di giovani agricoltori produce infatti l'olio extravergine biologico Oro del Parco. Qui si produce anche il pomodoro fiaschetto, particolarmente indicato nelle

salse, e Torre Guaceto è divenuta presidio Slow Food. Una cooperativa di pescatori ha poi il permesso di pescare, sotto il controllo dell'autorità di gestione del parco, con reti dalle maglie larghe, appositamente studiate dall'Università del Salento. In questo modo i pesci hanno la possibilità di diventare adulti e di riprodursi. La pesca è così copiosa che sono stati gli stessi pescatori a chiedere di estendere la zona del parco marino protetto. Altra tappa del viaggio è Manduria, dove la distesa azzurra del mare, la torre fortificata di Torre Colimena e le dune protette danno il benvenuto ai turisti. Qui è stata protetta la macchia dunale, sono stati creati percorsi ciclabili e pedonali, reimpiantate diverse specie di macchia mediterranea. Ma Manduria, importante città messapica dalle mura megalitiche, citata anche da Plinio il Vecchio, fa rima ormai con il Primitivo. Tappa enologica quindi presso il Consorzio dei produttori del Primitivo, dove degustare Memoria, il Primitivo vinificato in purezza, Lirica, lasciato tre mesi a invecchiare in barrique, Elegia, affinato tredici mesi in barrique, e ancora Madrigale, il vino Primitivo dolce naturale, che attraverso una vendemmia tardiva nasce dall'uva lasciata appassire sulle piante. Il Primitivo accompagna anche il pranzo a base di prodotti tipici: polpette e involtini di carne d'asino, fave e cicorie per finire con dolci di pasta di mandorle, presso l'osteria Al Castello, che sorge nel centro storico di Manduria proprio all'interno del magnifico castello. Passeggiata poi

per il centro storico, impreziosito dalla meravigliosa chiesa madre, la Collegiata, e caratteristico per il ghetto degli ebrei, la Giudecca. Si prosegue poi verso Capo di Santa Maria di Leuca, là dove il mar Jonio e l'Adriatico si abbracciano e si fondono insieme, e dove è possibile alloggiare all'Hotel Terminal. In zona da visitare la splendida cripta del Gonfalone di Sant'Eufemia, piccola frazione del borgo di Tricase. La cripta custodisce affreschi di pregio che vanno dall'età bizantina al '500, periodo a cui è attribuito l'affresco della Madonna che campeggia sull'altare. Qui l'amministrazione pubblica è riuscita a realizzare un'operazione spettacolare: non appena il visitatore entra nella cripta, infatti, si accendono le luci e parte un video con una voce fuori campo che spiega le origini storiche, testimonianza del passaggio dei monaci bizantini in tutto il Salento. La stessa idea originale è stata applicata anche nella cripta di San Nicola, a Specchia, recuperata e riaperta al culto dei fedeli. La statua in pietra leccese di San Nicola circondata dagli angeli domina il piccolo altare, alle spalle del quale si può ammirare la proiezione dell'immagine bizantina. A seguire, visita nel centro storico di Specchia, dove il recupero del palazzo Risolo ha consentito di ricavare tre suite di gran pregio che, arredate con mobili d'antiquariato, con grandi camini, sono state destinate anch'esse al circuito dell'albergo diffuso sorto grazie ai finanziamenti del primo progetto Leader nel cuore del centro storico della piccola cit-



*Porto Selvaggio*



*I pagghiai*

tadina. A tavola la proposta è varia e si può percorrere un itinerario eccezionale di sapori sia presso l'agriturismo Gli Ulivi che nella trattoria La Coppuledha (che significa piccolo cappello, molto utilizzato dai contadini), dove il palato è deliziato con verdure e carni di prima scelta. Gli Ulivi propone tra gli antipasti anche una particolare pianta di mare, che cresce sugli scogli e ha un gusto unico. Non è difficile incontrare durante la permanenza in queste terre anche gruppi musicali che, con tamburelli e chitarre, fanno ballare agli ospiti la pizzica, la famosa danza salentina legata al fenomeno del tarantismo, esportata ormai in tutto il mondo. Ma il Capo di Leuca è strettamente legato anche alla cultura dell'olio, non a caso è presente il più grande frantoio ipogeo del Salento di età bizantina, dove la vita degli uomini si intrecciava con quella degli animali e dove la terra s'incontrava con il mare perché a lavorarvi erano i pescatori, costretti al fermo durante le tempestose giornate d'inverno. Ultima tappa le Terre d'Arneo. Primo approccio al Castello Monaci, una costruzione dalle antiche origini, che apre i suoi maestosi e affascinanti cancelli per far sognare una vita principesca tra ampi saloni per ricevimenti, grandi camini ed eleganti mobili. Castello Monaci ha aperto una sua ala alla fruizione del pubblico grazie al Museo del vino. Qui sono in mostra gli strumenti dell'antica civiltà del Negroamaro, dalla raccolta dell'uva nei campi alla vinificazione, con strumenti ritenuti oggi primordiali, un eccezionale documento di archeologia industriale. Per rifocillarsi consigliamo Casa Porcara a Veglie (LE)

che accoglie gli ospiti deliziandoli con agnello e patate, fave e cicorie e sagne ncannulate. Impossibile lasciare questo territorio senza prima restare abbagliati dalla bellezza della Riserva marina di Porto Cesareo, nel parco naturale protetto che l'équipe del professor Ferdinando Boero dell'Università del Salento scoprì la medusa immortale, una medusa cioè che muore e poi si rigenera, ridiventando giovane se viene messa in condizioni di cattività. Il Salento qui esplose in tutto il suo fascino nella Riserva Naturale di Porto Selvaggio e nella Palude del Capitano. Un laghetto d'acqua dolce e salata si specchia tra le rocce dopo che le grotte carsiche crollarono per cedere il posto al mare e alla sorgenti di acqua dolce. Non a caso la località si chiama "le Spunnulate", che in dialetto neritino significa proprio crollo. Il Comune di Nardò, ha recuperato all'interno dell'area una masseria di straordinaria bellezza, Torre Nova, utilizzata di frequente per mostre ed eventi enogastronomici. E per restare in tema di enogastronomia, il consiglio è quello di gustare un pranzo a base di pesce presso il ristorante dell'Hotel Isola Lo Scoglio a base di spaghetti con le cozze e frutti di mare, frittura di paranza innaffiata con il buon vino rosato di Leone de Castris, invenzione tipicamente salentina. Anche in questo modo si celebra il connubio tra mare e terra, l'anima vera del Salento.



*rosone della Chiesa di S.Nicola*