

**Gusto** Tra i convertiti il professor Mike Patrick (università di Atlanta) e il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti

# Semola oro giallo di Puglia

## E' la grande scoperta dell'ultimo congresso di «Identità golose» a Milano: per pane, focacce, ma anche dolci e croissant

di ONOFRIO PEPE

**D**ov'è che si assaggia il croissant farcito con il culatello di Zibello? E il rafaio di Puglia? E il babà di semola rimacinata di grano duro imbevuto di originale rum della Guyana? E il tarallino al seme di finocchio di semola impastato con olio extravergine? E la celebre «focaccia blues», quella che ha sconfitto il McDonald's, aromatizzata con un piccolo cucchiaino di ricotta forte? E quei funghi cardoncelli appena baciati da olio pizzicante accompagnati dal famoso pane di Altamura? L'8° congresso mondiale di **Identità Golose** è finito da un bel pezzo, gli stand grandi e piccoli sono in smobilitazione, ma ancora tanti cercano quel piccolo «spazio goloso» allestito e fortemente voluto da Mimmo Casillo, giovane amministratore di Selezione Casillo di Corato. Selezione Casillo e Agricola del Sole, aziende operanti nella diffusione delle eccellenze mediterranee, partecipando per la prima volta a questo evento mondiale, hanno lasciato un segno formidabile della Puglia. Tutto ciò grazie alla rete di propri collaboratori coordinata da Valeria Tedone, giovane laureata in Economia e Commercio specializzata in marketing, alla collaborazione di Vito Savino, direttore vendite della selezione Casillo, e al formidabile contributo del Consorzio di filiera «Campo», con il suo presidente Andrea Dibenedetto, e del maestro-pasticciere Vincenzo Benvenuto (Caffetteria del Viale di Altamura) e all'intuizione dell'associazione Vie del Pane, presieduta da Predrag Matvejevic, e di Focaccia Blues, una congrega del gusto che fa riferimento agli inaffondabili Amici del Cardoncello, associazione storica murgiana. Ecco la rete di collaborazioni fatta di solide basi produttive ed economiche ma soprattutto di passione e amore per la terra e i suoi protagonisti.

Grazie a questa inedita e formidabile alleanza, la Puglia è uscita protagonista e si è imposta all'attenzione degli chef, dei gastronomi e dei giornalisti puntando sulle virtù salutari di un prodotto, il grano duro e la sua semola rimacinata, che rappresenta la storia della Puglia agroalimentare insieme all'olio e al vino. Memoria e storia di questa Regione, non sempre ricordata come si dovrebbe, grazie a piccoli e grandi produttori e trasformatori appulo-luca-

ni. Un'intuizione, quella di Mimmo Casillo, che ha fatto di questo piccolissimo spazio una sorta di laboratorio dell'«oro giallo», segno identitario della Puglia, non solo per la produzione di grani duri ma anche per la loro trasformazione in semole rimacinate di altissima qualità e diversità che trovano impiego nella produzione di pasta, pane e ora anche dolci. Una lunga storia di maestri mugnai dell'entroterra pugliese e di quell'area che s'inoltra nella Basilicata e nella Campania.

Casillo, Tandoi, Moramarco, Teot, Basile, Loporcario, Massaro, Mercadante, Dibenedetto, Martimucci, Mininni, Loidice, Capriati, Calemma, Padula, Giancaspro e Lorusso. Sono questi solo alcuni nomi delle grandi famiglie di mugnai, artigiani montatori di molini e industriali, cercatori di quell'oro, la semola rimacinata, custodita in ogni chicco di grano duro. La semola dalle virtù salutari che solo adesso si sta imponendo in tutto il mondo. Basti pensare che il professor Mike Patrick, docente di Storia dell'alimentazione dell'università di Atlanta, ha deciso di mettersi in cammino per le strade degli Stati Uniti con un grande autoarticolato con la scritta «storico fresco». Dice Mike Patrick: «Farò promozione della semola rimacinata di questo territorio conosciuta grazie alla associazione Club delle Orecchiette perché non bisogna perdere la memoria della tecnica di impastare la pasta in casa. Sono rimasto in Puglia una settimana e ho imparato a fare orecchiette, capunti e ferri».

Un esempio, questo di Milano, per i tanti «promoter-mungitori» di risorse che immaginano che la visibilità di un territorio si ottenga solo in funzione del denaro investito, della grandezza dello spazio acquistato e di intriganti allestimenti. Invece, bastano una buona squadra, i contatti giusti, la passione e, soprattutto, le materie prime di eccellenza insieme ad interpreti e messaggeri convinti. Ne è rimasto stupito lo stesso Oscar Farinetti, oramai guru mondiale del cibo italiano. Di fronte al croissant di semola al culatello non ha potuto trattenere, insieme al viticoltore e grande produttore del Sagraentino di Montefalco, Marco Caprai, e ai grandi chef Igles Corelli e Massimo Bottura, un'esclamazione di meraviglia. «Mai avrei immaginato una tale armonia di sapori... Vedi un po' sti pugliesi, non finiranno mai di stupirmi. Ha ragione il mio amico Renzo Arbore, una ne pensano, cento ne fanno». La «brigata golosa» della Puglia ha creato momenti di autentica

meraviglia con azioni di cucina tradizionale e sperimentale. Hanno partecipato chef pugliesi affermati come Peppe Zullo (ristorante Peppe Zullo di Orsara) e Pietro Zito (ristorante Antichi Sapori di Montegrosso - Andria), ma anche giovani cuochi come Felice Sgarra (ristorante Umami di Andria) e Giuseppe Tafuni (ristorante del Corso di Altamura) che lavorano e contaminano tra loro materie prime semplici della

grande tradizione pugliese. Per concludere, la ricercatrice gastronomica Maria Castellano, autrice del libro *Pane & Co.* (ed. Biblioteca Culina-ria) ha presentato una sorta di festa del «pane&co»: crema di olive termite di Bitetto e pomodorini di Torre Guaceto con la famosa focaccia blues e bruschetta di Altamura del maestro panificatore Vincenzo Dambrosio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, Peppe Zullo taglia il pane di Orsara. Sopra, Igles Corelli alle prese con i sapori di Puglia. Sotto Oscar Farinetti (il primo a destra)

