



La provincia dell'Imperatore

Daunia, la chiamavano gli antichi Greci e, dopo di loro, i Romani. È il nome che ricorda la popolazione che la colonizzò nell'Età del bronzo rimane vivo ancora oggi, fra l'altro nella Igt che copre gran parte del suo territorio. Quello più diffuso però, praticamente usato come sinonimo della provincia anche a livello istituzionale, è il nome nato qualche secolo dopo, durante l'impero bizantino, cioè Capitanata. È la parte più settentrionale della Puglia. Terra di contrasti, dai panorami selvaggi sulle alture rocciose del promontorio del Gargano, lo "Sperrone d'Italia" che si protende nel mare Adriatico, ai vasti orizzonti del Tavoliere delle Puglie che a occidente si interrompono nuovamente per l'innalzarsi dei monti Dauni, propaggine pugliese dell'Appennino.

I contrasti che offre il panorama vitivinicolo della Capitanata, poi, non sono da meno di quelli geografici. È la provincia con più vigneti e con la massima produzione di vino in tutta la Puglia. I suoi circa 34 mila ettari di vigne, poco più di un terzo dell'estensione totale, danno circa tremila ettolitri di vino, oltre il 40 per cento della produzione



LA CARNE DELLA TRANSUMANZA

La Muschiska è un prodotto legato alla tradizione culinaria del Foggiano, in particolare a Rignano Garganico e Sannicandro Garganico. Consiste in strisce di carne di pecora, di capra o di vitella giovane, condite con peperoncino, sale, aglio e finocchio

ed essiccate al sole per 15-20 giorni. Presenta un colore bruno e viene consumata sia cotta che cruda. Anticamente si preparava solo con carne di pecora ed era il cibo dei pastori durante i lunghi trasferimenti nella stagione della transumanza.





GUSTO SEMPLICE E SCHIETTO

Come i migliori vini pugliesi, il "sugo alla zia Vittoria" è un condimento che unisce semplicità e schiettezza all'intensità del sapore. È una salsa tipica soprattutto del Foggiano, preparata in casa sia per consumarla al momento sia per conservarla in vasetti di vetro e la si trova anche pronta nei negozi di specialità locali. Si parte soffriggendo sul fondo di una pentola o casseruola aglio e cipolla in abbondante olio extravergine d'oliva. Quando il soffritto è ben dorato, si aggiungono pomodori, peperoni rossi o gialli e sedano tagliati a pezzi. Una volta

cotto il tutto, lo si passa in uno spremipomodori per farne una salsa omogenea. Ovviamente perfetto per condire spaghetti e qualsiasi tipo di pasta e, con il suo sapore robusto e leggermente acidulo, per accompagnare un buon rosato.



della regione. Già questi numeri sono significativi perché, tradotti, ci fanno capire che la resa media per ettaro della provincia di Foggia è di oltre il 30 per cento superiore alla media regionale. Un'altra occhiata alle statistiche ci dice che qui la produzione di vini Doc rispetto al totale è ai minimi regionali. E così si intuisce che larga parte della vitivinicoltura foggiana è ancora arroccata sulla produzione di grandi masse di vini anonimi, destinati a prendere le vie del Nord in cisterna come basi per vermouth, o magari a varcare un paio di frontiere ed essere spumantizzati nei grandi stabilimenti tedeschi. Ma ciò non toglie che, sapendo scegliere,

anche in Capitanata sia possibile trovare vini assolutamente straordinari, come dimostrano una volta per tutte alcuni dei vini selezionati dai nostri esperti. Vini che, come del resto nelle altre province, non pretendono certo di esaurire tutte le etichette che vale la pena di assaggiare. Anzi, vogliono essere soprattutto un invito a scoprire le ricchezze della zona. Magari venendoci di persona. Perché se c'è una cosa che unisce le scogliere del Gargano, le rocce dei monti Dauni e le fertili pianure del Tavoliere, è la bellezza di paesaggi che fanno innamorare, oggi come nell'antichità, e come all'epoca del loro più illustre estimatore. ▶



L'OLIVA BELLA DELLA DAUNIA

Così come l'uva si coltiva per fare vino ma anche, e in grandi quantità, per essere mangiata direttamente come uva da tavola, anche l'altro grande prodotto dell'agricoltura pugliese, le olive, oltre che per gli ottimi oli extravergine della regione sono coltivate per arrivare sulle nostre tavole così come sono, o per essere usate come ingrediente in una infinità di ricette. Di particolare pregio la Oliva Bella della Daunia Dop, prodotta nei comuni di Cerignola, Stornara, Ortanova, San Ferdinando di Puglia e Trinitapoli, tutti in provincia di Foggia. Il frutto si presenta di forma ellissoidale allungata, di grande dimensione – pesa dagli 11 ai 18 grammi – e molto polposo. Il colore può essere verde o nero a seconda del grado di maturazione

al momento della raccolta. Per le olive verdi viene la raccolta, rigorosamente manuale per non danneggiare le olive, parte in genere ai primi di ottobre, quando la buccia da verde foglia comincia a diventare un verde con sfumature giallo paglierine. Quelle nere sono invece raccolte più tardi, da fine ottobre a dicembre, quando cominciano a diventare di colore rosso vino. Le olive sono poi lavorate secondo due procedimenti diversi a seconda se sono "verdi" o "nere" e vendute in salamoia. Di origine incerta, per alcuni deriverebbe dalle olive "Orchites" dei Romani, mentre altri ipotizzano una provenienza dalla Spagna, questa varietà viene coltivata in zona almeno dal 1400 e già ai primi del Novecento era esportata fino negli Stati Uniti.



Pianura divina

"Se il Signore avesse conosciuto questa piana di Puglia, luce dei miei occhi, si sarebbe fermato a vivere qui", scrive in una lettera l'imperatore Federico II. Quanto amasse la Capitanata, del resto, il "Fanciullo di Puglia" l'ha dimostrato anche con i suoi atti di governo. Con una decisione senza precedenti in quattro secoli di Sacro Romano Impero, Federico lasciò infatti il fratello a reggere le sorti della Germania e non solo tenne per sé il regno delle Due Sicilie, ma fece proprio della sconosciuta cittadina di Foggia, nel cuore della piana da lui tanto ammirata, la sua capitale impe-

IL SANTO DEL POPOLO

Osannata da alcuni, duramente criticata da altri, semplicemente usata dalla maggior parte delle decine di migliaia di pellegrini che vengono a San Giovanni Rotondo per rendere omaggio a San Pio da Pietralcina – o Padre Pio tanti devoti continuano a chiamarlo affettuosamente anche dopo la canonizzazione, la grande chiesa progettata da Renzo Piano è comunque diventata una tappa da non mancare in un viaggio nel nord della Puglia. Non fosse altro che per rendersi conto di persona della grandiosità dei 6 mila metri quadrati che ne fanno una delle chiese più vaste in



Italia. Le critiche nascono dallo stile moderno e funzionale che coloro che avrebbero preferito vedere una chiesa di forma più classica considerano troppo spoglio e privo di pregio artistico, più adatto a una struttura sportiva che a un luogo di culto e preghiera. E poi, naturalmente, c'è la memoria di Padre Pio, uno dei più straordinari fenomeni di devozione popolare del Novecento. Un santo che nelle gerarchie ecclesiastiche aveva più nemici che sostenitori e che è stato praticamente imposto dalla inarrestabile marea dei fedeli che lo volevano vedere sugli altari.



riale. Con una superficie di circa 4 mila km quadrati, il Tavoliere delle Puglie è la più vasta estensione pianeggiante in Italia dopo la Pianura Padana e, come quella, è il risultato dell'innalzamento di un preistorico fondo marino. Il nome, peraltro, non allude alla piattezza del terreno ma deriva dalle "Tabulae censuarie" dei Romani, in pratica i fogli catastali dell'epoca, dove erano annotati i confini dei pascoli e dei campi coltivati che da sempre costituiscono la ricchezza di queste terre.

Storia e natura

Con la bellezza dei suoi paesaggi selvaggi, con i percorsi di trekking nel parco nazionale che ne occupa una notevole parte, con le isole Tremiti che ne costituiscono la sua appendice nell'Adriatico e con i resti archeologici e i santuari di cui è disseminato, a memoria delle antichissime civiltà che l'hanno occupato sin dall'epoca paleolitica, il Gargano è, a buon motivo, uno dei più visitati poli turistici della Puglia. E le colline che segnano la transizione fra la pianura e questo grande massiccio montuoso emerso dal mare sono costellate di vigneti da cui si producono ottimi vini. Così come si producono ottimi vini sulle colline più a ovest, ai piedi dell'Appennino Dauno. Non bastassero i paesaggi, la storia, l'arte, le testimonianze religiose, scoprire le cantine che sanno far tesoro della ricchezza di questo territorio sarebbero già da sole un ottimo motivo per giustificare una visita. 🍷



INDIRIZZI UTILI

Dove dormire

Hotel Cicolella. Con 102 camere confortevoli e moderne, è l'unico quattro stelle nella città di Foggia. Tel. 0881.566111 - www.hotelcicolella.it

Hotel Il Quadrifoglio. Moderno tre stelle appena fuori dal centro abitato di Cerignola, in una posizione che ne fa un'ottima base per visitare i dintorni. Tel. 0885.424154 - www.ilquadrifogliohotel.it

Hotel Sipontum. Semplice ma confortevole, è un piccolo albergo storico nel centro di Manfredonia. Tel. 0884.542916 - www.albergohotelsipontum.com

Dove mangiare

Peppe Zullo. Ristorante, scuola di cucina, azienda agricola, e anche una manciata di raffinate suite per pernottare in pieno relax a Orsara di Puglia. Tel. 0881.964763 - www.peppezullo.it

Le antiche sere. Affacciato sulla laguna di Lesina, propone piatti della tradizione locale rivisitati da Nazario e Lucia. Tel. 0882.991942 - www.leantichepere.it

Il Cortiletto. Una cucina che attinge alle tradizioni locali con prodotti della terra pugliese e propone anche un menù vegetariano. Tel. 0881.542554 - www.ristoranteilcortiletto.it

La fossa del grano. Trattoria rustica nel centro storico di San Severo, propone piatti della tradizione locale. Tel. 0882.241122 - www.lafossadelgrano.it

La nuova mangiatoia. Pesce fresco, piatti della cucina tradizionale e ottime pizze in un ambiente caldo, raccolto e romantico nel centro cittadino di Foggia. Tel. 0881.634457 - www.ristorantelanuovamangiatoia.it

De Cillis funghi e tartufi della Puglia. Nome programmatico per questo elegante locale di Foggia che propone percorsi enogastronomici alla scoperta di piatti tipici basati sugli ingredienti richiamati sull'insegna. Tel. 0881.776183.

Il Porto. A due passi dal porto di Manfredonia, propone soprattutto piatti di pesce freschissimo, con il pescato del giorno a vista insieme al buffet degli antipasti. Tel. 0884.581800 - www.ristoranteilporto.it