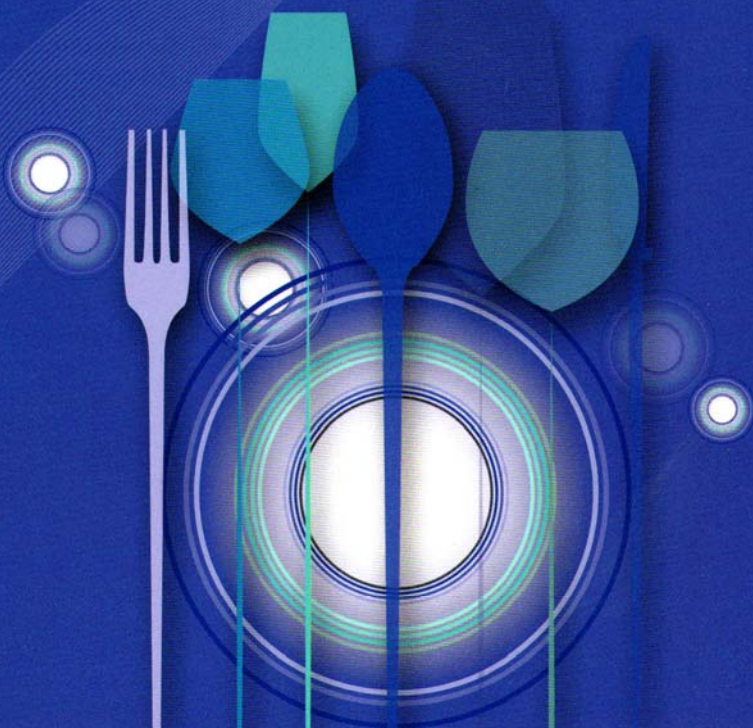


LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

Guida al
Buon Gusto
di Puglia e Basilicata

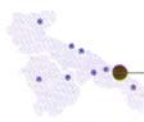


con il patrocinio di



I SIMBOLI DELLA GUIDA

Guida al Buon Gusto di Puglia e Basilicata



le città sede
degli Istituti Alberghieri

PUGLIA
Bari
Ceglie Messapica
Crispiano
Lecce
Molfetta
San Giovanni Rotondo
BASILICATA
Matera
Potenza

15

ingredienti
dosi per 4 persone



le portate



antipasto



primo piatto



secondo piatto



contorno



dessert

la tipologia



ricetta della tradizione



ricetta della salute



ricetta dell'innovazione



San Giovanni Rotondo



Sformatino di riso con ostriche e crema di scampi

ingredienti
dosi per 4 persone



- n° 10 ostriche
- n° 16 scampi medi
- g 3 caviale
- g 200 riso carnaroli
- lt 1 fumetto di pesce
- g 20 panna da cucina
- 1/2 bicchiere di vino bianco frizzante

124

procedimento



Tostare il riso con la cipolla tritata, bagnando con il vino bianco e lasciare evaporare.

Incorporare il fumetto di pesce un poco alla volta e a tre quarti di cottura aggiungere sei ostriche tritate, la polpa di cinque scampi crudi, un po' di panna da cucina e cuocere per pochi secondi.

A parte, per preparare la salsa agli scampi, mettere in una padella dell'aglio in camicia, gli scampi sgusciati, del vino bianco, la panna da cucina e del prezzemolo tritato e un po' di fumetto di pesce; cuocere per 5 minuti.

Al centro di uno stampino poggiare un'ostrica cruda senza guscio, aggiungere il riso fino a riempire lo stampino e completare la cottura in forno, a bagnomaria, per 4 minuti a 180°.

Alla fine della cottura, sformare il riso nel piatto e spruzzare con del caviale nero e aggiungere la salsa agli scampi.

Decorare con un angelo di scampo (con le chele legate alla coda).




abbinamento



D'ARAPRI'

San Severo (FG)

INFO: tel. +39-0882-227643

www.darapri.it  d'Arapri - Spumante Metodo Classico

BRUT

spumante metodo Classico



VITIGNO:

Bombino bianco
e Pinot nero

TIPOLOGIA:

bianco

GRADAZIONE

ALCOLICA:

12,6%

SI FA NOTARE PER:

il colore paglierino brillante, il perlage sottile. Il bouquet è etereo con sentore di crosta di pane, seguito da toni fruttati di mela, pesca e arancia. Al gusto si porge delicatamente secco ed armonico, con bocca fresca e di buon corpo, con un retro olfatto di note tostate e panettone.

PERSONALITÀ:

frutto del metodo classico utilizzato. È il prodotto più commercializzato della Casa, ed è stato anche il primo ad essere creato. Vede l'aggiunta della liquer d'expedition.

ALTRI ABBINAMENTI:

è un vino spumante di classe, adatto a festeggiare ogni occasione importante come ricevimenti, dinner parties, banchetti. Ideale da centellinare nei momenti di relax.

125



A TAVOLA DUE REGIONI DI SERIE A

Giuseppe De Tomaso
Direttore de La Gazzetta del Mezzogiorno

Chissà se un domani Puglia e Basilicata formeranno un'unica Regione, come da più parti si sussurra e si auspica. Per la Gazzetta del Mezzogiorno entrambe lo sono da più di un secolo. Lo sono perché Puglia e Basilicata si completano a vicenda come un vasto borgo metà di mare e metà di terra, metà di pianura e metà di montagna.

Se Puglia e Basilicata non sono il Sud desolato di altre realtà confinanti forse è merito anche del nostro giornale che ha saputo svolgere la funzione di sindacato di territorio per la sua area di diffusione. Il ruolo di un giornale è duplice: fare da guardia al Potere in nome degli interessi legittimi del territorio, stimolare lo spirito di iniziativa delle classi dirigenti di ogni centro, grande o piccolo che sia.

I pugliesi e i lucani sono intraprendenti e laboriosi. Sono riusciti a trasformare terre improduttive in giardini da riviste patinate. Sono riusciti a prendere un'agricoltura estensiva e a rimodellarla in agricoltura intensiva. Lo hanno fatto sfidando la siccità (Puglia) e la lontananza dai mercati. Lo hanno fatto rubando e insegnando il mestiere a rivali e concorrenti.

Oggi Puglia e Basilicata possono ben fregiarsi del titolo di Regioni del Buongusto. La Guida della Gazzetta intende esaltare il meglio della loro enologia e gastronomia. Il vino e la cucina sono il valore aggiunto di questa macroregione, sono la bacchetta magica che fa di un territorio (il nostro) un angolo di paradiso terrestre. Pensate un po': due regioni, o se preferite una sola, in cui c'è di tutto. Dal turismo sulla neve al turismo marino, da beni culturali irripetibili a paesaggi da cartolina. La cucina è il condimento più riuscito di questo menù irresistibile.

Fino a pochi anni addietro, vini e piatti di Puglia e Basilicata non erano noti al pubblico internazionale. Oggi la Puglia e la Basilicata sono la grande rivelazione del mangiar bene italiano. I suoi brand furoreggiano a Londra e a Tokio. I suoi chef troneggiano sui media più autorevoli.

Ma non basta. Bisogna insistere per farci conoscere ancora di più. Non bisogna aver paura di dimostrare bravura e capacità. Bisogna andare orgogliosi nel sottolineare i propri successi. Bisogna porsi nuovi traguardi da raggiungere. Ci fermiamo qui, augurandovi buona lettura. A tavola Puglia e Basilicata sono in serie A.

UNA PUGLIA APPETIBILE TUTTO L'ANNO



Fabrizio Nardoni
*Assessore alle Risorse Agroalimentari
della Regione Puglia*



Una guida che accompagni al buongusto è come una cartina che segna il tragitto dei monumenti agro-alimentari della nostra regione. Così un vademecum tra le centinaia di specialità alimentari tipiche della Puglia finisce per essere la migliore mappa turistica, culturale, storica e antropologica di una terra ricca, biodiversa e dal grande valore esperienziale.

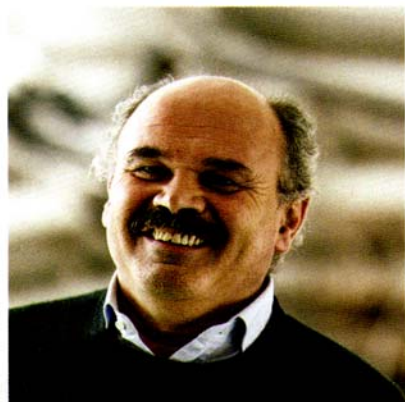
Il gusto prevarica la barriera dei sensi per diventare uno dei più grandi strumenti di marketing territoriale. Meglio di una brochure o di uno spot.

Chi vuol conoscere la nostra penisola può imparare a leggerla nei vini autoctoni o negli oli dop dalla Daunia al Salento e ritrovarsi sul palato anni di storia rurale che da tutto il Mediterraneo si è fermata qui.

Puntare sull'enogastronomia ha, dunque, il potere di promuovere una Puglia appetibile 365 giorni l'anno. Per ogni stagione di raccolta colori e sapori da scoprire in un progetto di destagionalizzazione che bene hanno compreso le nostre Masserie Didattiche, le nostre cantine per vini di eccellenza, il numero crescente di birrifici artigianali o i vari Consorzi di promozione di uva, ciliegie, carni e prodotti tipici. Ma se questa mappa indirizza l'esplorazione di turisti e gastronomi provenienti da fuori regione, per i pugliesi la Guida è come un libro di storia del costume, della tradizione e della sapienza dei nostri avi. È il libro che racconta attraverso la cucina e un paniere di materie prime di eccellenza quanto la Puglia sia stata in grado di conservare, sperimentare e inventare nell'arte dello stare a tavola. Un promemoria utile anche per chi consumando "pugliese" decide di portare in tavola unicità, salubrità e garanzie a chilometro zero. Le stesse che abbiamo voluto racchiudere attraverso il progetto Agricoltura & Qualità all'interno dei ferrei disciplinari previsti per la concessione del Marchio Prodotti di Qualità di Puglia. Un sigillo che garantisce la provenienza dall'origine al prodotto finito e che fa parlare della Puglia non solo in termini di qualità, ma anche di eticità e sicurezza alimentare.

IL PRIMATO DELLA BIODIVERSITÀ FIGLIA DI TRE MARI

8



Oscar Farinetti
Fondatore della catena Eataly

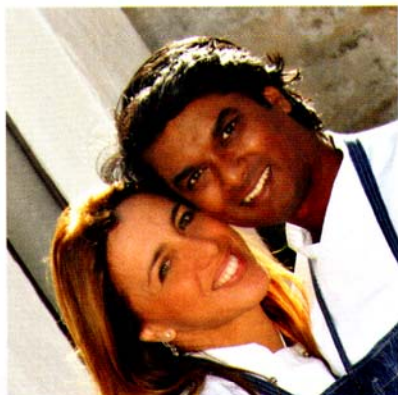


Seimila anni prima di Gesù Cristo arriva l'agricoltura in Puglia. Il know how proveniente dalla mezzaluna fertile tra il Tigri e l'Eufrate, insieme con i semi giusti, ha avuto bisogno di migliaia di anni, ma ora entra in Europa attraverso la Puglia. E questo primato è evidente ancora oggi. Si sente e si avverte prima di tutto nelle persone. È raro trovare in altri popoli l'orgoglio dei Pugliesi, e anche dei Lucani, per la propria terra, i prodotti, i sapori, i profumi. All'interno della biodiversità italiana quella della Puglia costituisce un vero e proprio primato, figlia della particolare estensione da Nord a Sud e dei venti dei due o, forse è più giusto dire, tre mari di Puglia.

Dalle pregiate cultivar del grano a quelle delle olive, fino alla sconfinata varietà di vitigni autoctoni situati in ogni angolo della regione. Da qualche anno anche le tecniche di trasformazione hanno raggiunto livelli di eccellenza. E ora mi ritrovo a sentire il gusto delle proteine in una pasta fatta con semole di grani pugliesi, profumi e sapori straordinari in un olio extravergine ottenuto frantoiando solo crotina: piaceri indimenticabili a degustare Primitivo, Nero di Troia, Negro Amaro, Aglianico, Bombino Bianco, Fiano, Verdeca, Moscato, tutti rigorosamente vinificati in purezza. La Puglia ha una tradizione ben più antica e radicata di cucina con il pesce crudo rispetto al Giappone, qualificandosi così come principale luogo al mondo per questa specialità. Che dire poi dei formaggi? Ne indico due per tutti: burrata e caciocavallo. E fra i salumi cito solo il capocollo, ma non riesco a dimenticare la salsiccia a staffa. Proprio ieri mi sono mangiato due fette di capocollo di Martina Franca con un bicchiere di meraviglioso Nero di Troia. Consentitemi una punta di orgoglio. Abbiamo realizzato un Eataly a Bari per celebrare queste meraviglie. Qui i prodotti pugliesi di alta qualità sono i veri padroni.

UN GIARDINO INCANTATO NON SOLO PER CHEF

10



Chef Antonella Ricci e chef Vinod Sookar
Ristorante "Al fornello da Ricci"
di Ceglie Messapica (BR)

La cultura dell'accoglienza nelle nostre fertili terre del Mezzogiorno è sempre stata legata ad un bicchiere di vino. Un tempo, non lontano, anche al mattino nelle case ai visitatori si offriva un calice di benvenuto accompagnato da un buon tarallo fatto di farina, olio di oliva e, appunto, vino bianco. Con l'arrivo del benessere queste abitudini sono rimaste anche se, di certo, rimodulate nei tempi e nelle quantità, ma soprattutto nella qualità. Nel ristorante "Al fornello da Ricci" fondato dai miei genitori Angelo e Dora, e che ha quasi 50 anni di storia, il vino ha sempre mantenuto un ruolo di rilievo ad iniziare dal benvenuto con un calice di vino rosato: la nostra identità salentina, e pugliese, in un bicchiere. Mio padre Angelo ci ha lasciato in eredità una cantina di tutto rispetto, mia sorella Rossella continua questa passione e la condivide in sala. E lo chef Vinod Sookar, mio marito col quale condivido anche gli ultimi 16 anni di Stella Michelin, cura sempre con attenzione il dettaglio – per noi fondamentale dei vini – nei menu pugliesi che proponiamo fuori Ceglie Messapica. In Italia e nel mondo, ricette e vini sono un "matrimonio" ben riuscito e, finalmente, con la Guida del Buongusto di Puglia e Basilicata c'è non solo una mappatura del buono ma soprattutto del tipico e per noi, immersi nel cuore del Mediterraneo, vuol dire un caleidoscopio di profumi, sapori, stagioni. Puglia e Basilicata sono un "giardino" incantato per gli chef che, qui, nei nostri orti e nelle nostre millenarie tradizioni culinarie, trovano sempre nuove ispirazioni.

FANNO SCUOLA LE NOSTRE PRELIBATEZZE

Antonella Millarte

Food & wine expert

C'è un mondo che cambia, velocissimo, sempre più globalizzato. Il wine & food non fa eccezione, anzi dall'apertura di frontiere e dallo sterminato palcoscenico multimediale ecco che si sono aperti nuovi scenari. Pensando "glocal" e con l'obiettivo di contribuire a ridare centralità ai professionisti del vino e della cucina, "La Gazzetta del Mezzogiorno" ha messo in pista un nuovo progetto editoriale. Senz'altro è una prosecuzione della vecchia Guida ai Vini di Puglia e Basilicata, nata quasi 15 anni fa, in un contesto nel quale i guru erano i sommelier. Ora lo scettro mediatico è passato agli chef, l'attenzione verso la cucina è notevolissima.

Ma chi sono i professionisti del gusto? Senz'altro i giovani cuochi o addetti alla sala che, numerosissimi, escono dalle scuole alberghiere prestigiosissime di Puglia e Basilicata. Saranno, magari, meno sotto i riflettori dei mass media e di più nelle cucine o fra i tavoli dei ristoranti. Di certo il blog amplifica la notorietà, e magari la maggior parte di loro non ne ha uno. Ci sono, poi, i talenti di chi da autodidatta costruisce una carriera nel food, ma sono appunto le eccezioni.

Da queste premesse la scelta di coinvolgere le scuole alberghiere delle due regioni, fucine di campioni che tutto il mondo ci invidia. La nuova Guida al Buongusto, quindi, mette insieme ricette sviluppate dalle scuole seguendo le tre indicazioni ricevute: piatti che fanno bene alla salute, della tradizione o innovativi. I vini, ed anche alcune birre artigianali, sono stati liberamente abbinati da professori e allievi, sai di cucina che di sala, per la prima volta seduti tutti assieme! E se, grazie alla generosità dei vignaioli, è stato posto il "seme" di una enoteca scolastica ... speriamo che continui a germogliare anche sulle nostre tavole.

I VINI



In un mondo di corsa, come quello odierno, anche per il vino abbiamo scelto di accorciare le informazioni. Il desiderio è quello di essere in sintonia con una società che comunica via sms, legge velocemente non oltre una pagina e mira all'essenziale. Con la nuova "Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata", "La Gazzetta del Mezzogiorno" si cimenta proprio in questa grande prova che è non solo il cambiamento dei gusti e delle abitudini alimentari, ma anche nella comunicazione.

Il web ci ha cambiato la vita, e con esso i cellulari che sono oramai dei mini pc. Le info, allora ridotte solo alla città dove ha sede l'azienda, al numero di telefono, al sito web e alla presenza su facebook. Le sigle? Tutte snellite da D.O.C. a DOC, da D.O.P. a DOP, da D.O.C.G. a DOCG, da I.G.T. a IGT, da I.G.P. a IGP e così via.

Le caratteristiche del vino ridotte all'essenziale: quello che serve per abbinare, al volo, il nostro piatto. E per soffermarci, anche non essendo degli esperti ma dei grandi appassionati, sull'esame visivo e olfattivo e gustativo ma reso il più possibile semplice e comprensibile.

Altra novità, di questi ultimi anni, sono i severi limiti ai budget di chi ama la buona tavola. E, allora, state tranquilli perché in queste pagine affianco alle bellissime e chiare ricette delle nostre eccellenti scuole alberghiere, troverete solo la segnalazione di vini che – al produttore – costano meno di 15 euro a bottiglia.

I.P.S.S.A.R "MICHELE LECCE" SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)



196

GIURIA

GIOVANNI BATTISTA ZITO Dirigente scolastico

ANTONELLA MILLARTE Coordinatrice Guida al Buon Gusto di Puglia e Basilicata

CANNATA ANTONIMO Docente

LAPOMARDA MICHELE Docente

TROTTA GIUSEPPE Docente



ALUNNI

NICOLA LAURILOA VD Cucina
CIRO PERTA VD Cucina
MATTEO GRILLO VC Cucina
MISCIO MICHELA VD Cucina
PERTA M.ROSARIA VD Cucina
PRENCIPE ANDREA VC Cucina
FATONE ANGELITA IIIC Sala bar
HOSSAM TAGHIGHOCHT IIIC Sala bar
SALVEMINI SIPONTINA IIID Sala bar
SCARANO SIPONTINA IIID Sala bar
SERGIO RENDINA IIID Sala bar