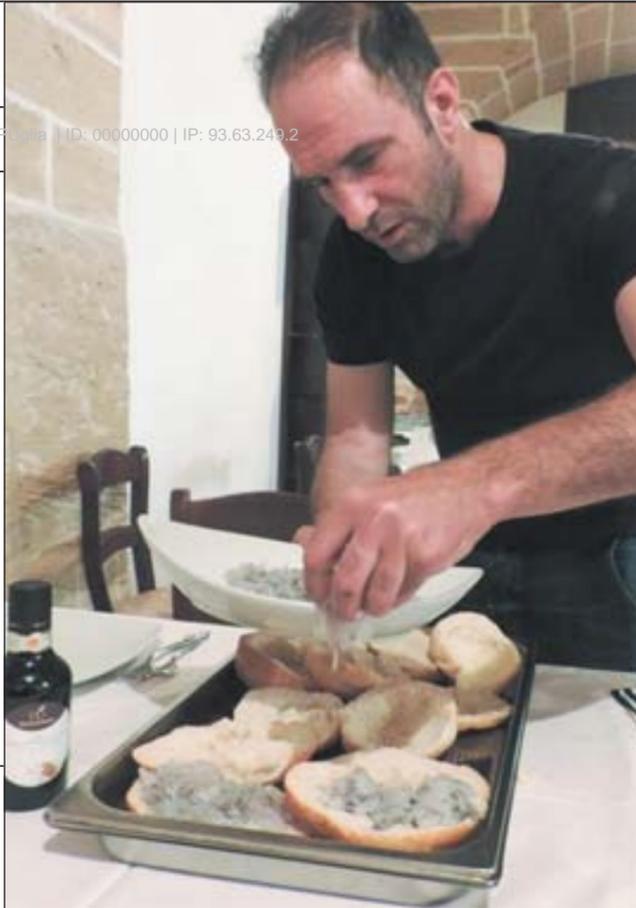


**Eccellenze
del territorio**



a cura di
Pino De Luca

(C) Il QuotidianoDIP... ID: 00000000 | IP: 93.63.249.2



LA SCHEDA

ROSATO TRE VINI D'AUTORE NEL CALICE

● La scheda di oggi invita al rosato, ma quello classico dal bel colore luminoso. Tre fra i nostri preferiti. Campo di Mare di Duca Carlo Guarini di Scorrano. Si tratta di un negroamaro 100% in regime completamente biologico. Ogni anno una sessione di grande valore, ma il 2015 ha una marcia in più.

Ha colore rosso rubino chiaro, al naso è intenso di frutta rossa e note minerali senza essere eccessivo, in bocca è fresco, setoso e fruttato. Di giusta lunghezza. La versione 2015 ha anche un'eccellente sapidità e un ingresso molto gradevole.

Margot delle Cantine Nistri di Faggiano. Un rosato da negroamaro 100% dal colore corallo, al naso frutta rossa fresca, ciliegia e fragola e anche toni floreali ed erbacei. In Bocca è lineare, di una freschezza splendida e una nota sapida. Discreto ma deciso riesce a dare il meglio di sé ad una temperatura fresca. La nota alcolica, al caldo, prende il sopravvento rendendolo improvvisamente un eccellente vino rosso anche se il colore è gentile.

Inter pares sed princeps. Siamo di fronte ad una annata speciale per una bottiglia speciale: il Cerasa di Michele Calò & Figli da Tuglie. Il segno distintivo del Cerasa è l'eleganza e lo stile. Un vino colto nel colore nei profumi e nel palato, capace di raccontare storia e che descrivere organoletticamente resta operazione secondaria. Interpretazione autentica del "rosato da tutto pasto" che, come un buon padre di famiglia, a tutti è in grado di regalare qualcosa. Sicuramente la ciliegia in bocca e al naso la fa da padrona, ma la ciliegia rossa di Vignola dalla nota agrumata e dalla freschezza inusitata.

Abbiamo scelto queste tre bottiglie per tre ragioni. Onorano una storia ed un vitigno, il negroamaro, che del rosato è il padre più nobile. Sono vini veri e non simulacri del vino che fanno l'occhiolino ad altre terre ed altre tradizioni. Ed ora immagino già i visi contorti dei talebani, la terza ragione è che sono vini che possono tranquillamente affrontare i due anni di affinamento in bottiglia, anzi dopo un anno danno il loro meglio. Ecco, l'ho detto, ed adesso mi aspetto che qualcuno organizzi una miniverticale di rosato.

Viaggio alla scoperta
del gusto gallipolino

LA SEPPIA SULLO IONIO FINISCE NEL PANINO

● So che può sembrar demodé, ma ancora sono lì, attaccato alla tv quando c'è il Giro d'Italia. La corsa rosa. La maglia rosa e mai nessuno che abbia pensato di unire un rosato alla grande kermesse. E mi sale la bile proprio nell'anno dei rosati, nell'anno baciato dalla fortuna per questa straordinaria tradizione della terra in mezzo ai mari. E l'ira s'accende ancor di più nel vedere produttori di gran nome e blasone che si lasciano sedurre dalle sirene dello scarico, del riflesso arancio, dell'effeminatezza di un prodotto rosa, scintillante, luminoso, "spaccabicchieri", segno indelebile di virilità e, insieme, di gentilezza e signorilità.

Che il rosa è maschio, lo è sempre stato nella storia. Una legge sciagurata dei nazisti (§175 StGB) del 1934 puniva l'omosessualità con l'internamento nei campi di sterminio e l'apposizione di un triangolo di colore rosa sulla divisa. E il rosa entrò a far parte del guardaroba femminile negli anni '40 proprio come segno del principio di parità che sarebbe esploso vent'anni dopo. Fino ad allora, infatti, "La regola generalmente accettata è il colore rosa per il ragazzo e il blu per la ragazza. Il motivo è che il rosa è più deciso e forte, mentre il blu è più raffinato ed elegante" (The Ladies Home Journal, 1918).

Ecco, mentre ci si impegna a trovar modo di lenire l'ira, il telefono squilla e l'amico Giovanni chiede aiuto. A Gallipoli, tra un'ora. *Amicus certus in re incerta cernitur*. E quindi ad un amico non si chiede perché. Si va. E ci si ritrova nel parcheggio della città bella, Francesco ci raggiunge e ci addentriamo tra i vicoli della città vecchia: La Grotta Marinara. Un impellente bisogno di storia ha aggredito Giovanni. Il luogo è elegante, signorile. Antonello, il nostro ospite, non c'è. Per attendere lo apriamo una bottiglia di champagne rosé (una cuvée di Laurent Per-

**Quando la tavola
invoglia**



La Grotta Marinara

Pesce freschissimo
crostacei e ricciole



Il pranzo

Seppie appena pescate e malana pepe, olio e birra fredda

rier) adeguata al luogo. Antonello arriva, ci squadra, porta il pesce fresco. Tra l'altro un "lattonzolo" meraviglioso, e poi crostacei e ricciole.

Antonello beve con noi e l'arcano si disvela. Il bisogno di Giovanni sarà soddisfatto. Panino con la seppia, ed anche con la "malana" che, in gallipolino secondo Antonello, non è il nero ma le trippe. Quattro seppie appena pescate e sciacquate nell'acqua di mare, sei panini privati della mollica e scaldati, le seppie tagliate a pezzettini, ripartite negli incavi del panino, una macinata di pepe e un generoso irrorare con il Terra d'Otranto Dop di Donna Oleria. Da bere rigorosamente birra Dreher.

Il primo morso è piacere come il secondo ed il terzo, poi è apoteosi che, quando si addenta la "malana" diventa nirvana. Scompare la sciccheria, scompare il XXI secolo e scompaiono le mille pietanze pornografiche così belle da vedere, mediamente gustose da mangiare e maledettamente difficili da smaltire. Sei tu, gli amici, una giornata di maggio con un panino con la seppia cruda e una Dreher fresca da farsi bastare. Non ci sono parole per descriverlo, ogni aggettivo si fa insufficiente ed approssimato, ogni metafora diventa sinossi. Silenzio e puro piacere. Un pezzo dell'universo migliore ti entra nel corpo, diventa parte di te e tu diventi parte dell'universo. Non ci so-

no profumi e sapori. Ci sono le voci dei pescatori che, la domenica a mezza mattinata, consumano il loro aperitivo, si narrano le cento parole necessarie a rinsaldare rapporti e a chiarire disguidi e poi tornano sereni al loro lavoro. E tu ti senti loro. E un Gran Cuvée diventa nulla, prodotto di massa financo. Magari costoso, bramato dalle torme di chi vive il tempo di adesso, delle bevande colorate e degli aperitivi dalle frittute misteriose e dalle salse improbabili. Ma lo puoi trovare ovunque, è fresco e frizzante, ha anche un retrogusto di nocciola molto piacevole. Ma "lu paninu cu la seccia e cu la malana" dove lo trovi? Devi viaggiare nello spazio, conoscere Giovanni, Francesco e Antonello che si presta a farti viaggiare nel tempo nel suo locale signorile, e dopo il panino a gustare i "gamberi pizzuti" ovviamente crudi e appena colorati con l'olio all'arancia (Francesco per l'olio ha sempre una tasca giusta) o una fetta di quel lattonzolo o di ricciola appena scottate.

Quanto sono lontane da quel tempo le cause di rabbia. Quanto costa poco sentire il sapore dell'anima di Gallipoli. E quanto valgono i volti dei tanti avventori nel luogo scic che, per un giorno, hanno incontrato quattro amici capaci di essere felici con un "panino con la seppia" ed una Dreher.

Il tour enogastronomico

SALVE

Giornalisti tra i sapori salentini (scoprendo i Borghi Autentici)

Festa nazionale che coinvolge 48 Comuni d'Italia

di **Annalisa NESCA**

A Salve alla scoperta del territorio e dei sapori locali con la festa nazionale dei «Borghi autentici d'Italia».

L'evento si svolgerà in contemporanea domenica in 48 borghi sparsi in tutta Italia, ma a Salve, si parte già oggi con diverse iniziative. Da un educational tour con giornalisti provenienti da tutta Italia, alla scoperta del borgo e delle sue attrazioni archeologiche per finire ad un concerto di musica ba-

rocca, il tutto organizzato grazie alla stretta collaborazione tra il Comune, le associazioni del territorio e gli operatori turistici.

Alle 18 davanti a Palazzo Ramirez è prevista l'accoglienza dei giornalisti, ospiti nelle strutture e nei ristoranti degli operatori che aderiscono all'associazione Salve Turismo. Il gruppo di giornalisti sarà accolto dal sindaco di Salve Vincenzo Passaseo, dagli operatori turistici e dalle guide dell'associazione Archè che gestisce i laboratori Sac e lo Iat di Salve.



In visita nelle masserie di Salve

L'intera mattinata di domani, invece, sarà dedicata a una passeggiata lungo la spiaggia tra marina di Pescoluse e Posto Vecchio, con una sosta sul litorale e la possibilità di praticare il Kite Surf o fare un giro in barca.

Dopo un pranzo in spiaggia a base di piatti tipici della cucina salentina, accompagnati dal Trenino Salentino, si proseguirà lungo l'itinerario archeologico dell'entroterra con la conclusione affidata all'osservazione del magnifico tramonto nella Marina di Torre Pali. Domenica mattina invece i giornalisti saranno immersi nella tradizionale fiera per la festa di San Nicola, con visita alla chiesa matrice dove si potrà ammirare l'organo «Olgiati-Mauro», il più antico di Puglia e uno dei più importanti d'Europa.

In occasione della festa dei Borghi autentici d'Italia è in programma anche un concorso nazionale foto e video, e sarà realizzato un video promozionale a cura di Piccola Grande Italia TV.

SALVE

Giornalisti tra i sapori salentini (scoprendo i Borghi Autentici)

Festa nazionale che coinvolge 48 Comuni d'Italia

di Annalisa NESCA

A Salve alla scoperta del territorio e dei sapori locali con la festa nazionale dei «Borghi autentici d'Italia».

L'evento si svolgerà in contemporanea domenica in 48 borghi sparsi in tutta Italia, ma a Salve, si parte già oggi con diverse iniziative. Da un educational tour con giornalisti provenienti da tutta Italia, alla scoperta del borgo e delle sue attrazioni archeologiche per finire ad un concerto di musica ba-

rocca, il tutto organizzato grazie alla stretta collaborazione tra il Comune, le associazioni del territorio e gli operatori turistici.

Alle 18 davanti a Palazzo Ramirez è prevista l'accoglienza dei giornalisti, ospiti nelle strutture e nei ristoranti degli operatori che aderiscono all'associazione Salve Turismo. Il gruppo di giornalisti sarà accolto dal sindaco di Salve Vincenzo Passaseo, dagli operatori turistici e dalle guide dell'associazione Archès che gestisce i laboratori Sac e lo Iat di Salve.

L'intera mattinata di domani, invece, sarà dedicata a una passeggiata lungo la spiaggia tra marina di Pescoluse e Posto Vecchio, con una sosta sul litorale e la possibilità di praticare il Kite Surf o fare un giro in barca.

Dopo un pranzo in spiaggia a base di piatti tipici della cucina salentina, accompagnati dal Trenino Salentino, si proseguirà lungo l'itinerario archeologico dell'entroterra con la conclusione affidata all'osservazione del magnifico tramonto nella Marina di Torre Pali. Domenica mattina invece i giornalisti saranno immersi nella tradizionale fiera per la festa di San Nicola, con visita alla chiesa matrice dove si potrà ammirare l'organo «Olgiati-Mauro», il più antico di Puglia e uno dei più importanti d'Europa.

In occasione della festa dei Borghi autentici d'Italia è in programma anche un concorso nazionale foto e video, e sarà realizzato un video promozionale a cura di Piccola Grande Italia TV.



In visita nelle masserie di Salve

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

