

25 marzo 2014 – Leggo, pag. 19 : Tra erbe e funghi dell'Alta Murgia

Tra erbe e funghi dell'Alta Murgia

Gigi Padovani

La cucina povera era una necessità. Ora è grande attualità. La Puglia ha un ricco giacimento gastronomico di ricette tradizionali di mare e di terra, e per scoprire qualche piatto insolito con inusuali ingredienti basta lasciare la costa adriatica per addentrarsi nelle zone interne, splendide e quasi incontaminate. Come le terre del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, un altopiano di roccia calcarea con quote non superiori ai 700 metri, un grande quadrilatero a ovest di Bari.

In questi giorni la natura si sta risvegliando e ai margini del parco (www.parcotaltamurgia.it), una sorta di steppa mediterranea con massi, doline e grotte, incominciano a fiorire i mandorli. A qualche chilometro di distan-

za, lungo la provinciale tra Minervino Murge e Gravina, gli steli di grano, sono già di un verde brillante. Ma sono le erbe spontanee delle Murge – la cardogna o cardoncello, l'asfodelina, la borragina, la cicoriella, la senape e i famosi lampascioni, piccoli cippollotti amarognoli – a dare il sapore a tutti i piatti, in questa stagione. Per il fungo cardoncello di solito bisogna aspettare le nebbie dell'autunno, ma in queste settimane – grazie all'umidità residua – ne sono spuntati molti nei prati e persino negli orti: è emozionante la «cacciata» notturna del fungo, quando se ne trova uno da un chilogrammo in mezzo a un campo di bietole.

Attraversando l'Alta Murgia è d'obbligo una visita a Castel Del Monte, sede del maniero ottagonale voluto da Federico II di Svevia: una località che ormai i buongustai associano agli ottimi vi-

ni Doc che ne prendono il nome. A pochi chilometri c'è Altamura, la rinomata «città del pane», fatto di semola di grano duro: una specialità che attira migliaia di gastronomi. Nella cittadina pugliese si assiste anche a un encomiabile risveglio musicale: sta per riaprire il Teatro Mercadante, dove l'Orchestra Saverio Mercadante, diretta dal maestro Rocco Debernardis, continuerà a eseguire sinfonie classiche e opere. Se a Bari, nei vicoli del centro storico le donne preparano le orecchiette, da Altamura la tradizione risponde con i capunti, o capunde in dialetto. «I chiacchiere so chiacchiere, i capunde iéngghiese la vénte», recita un antico proverbio contadino: cioè le chiacchiere stanno a zero, ma i capunti (sorta di cavatelli) riempiono la pancia.

Alla scoperta
di piatti veraci
pugliesi
da gustare
tra Altamura,
Castel del Monte
e Corato



BELLEZZA

Panorama di Castel Del Monte, il maniero ottagonale costruito da Federico II di Svevia, all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia