

7 aprile 2014 – Corriere del Mezzogiorno, pag. 7 : *Il Parco dei sapori*

La Murgia Il paesaggio incantato di una vasta area tra Puglia e Basilicata

Il parco dei sapori

Gli antichi forni e il pane di Altamura

La carne alla brace e i cardoncelli

Il pane di grano duro, i dolci di mandorla, i fichi secchi, i funghi, i vini, le cicerchie e i formaggi di pecora: l'Alta Murgia è ricca di prodotti diventati eccellenze della cucina pugliese. A cominciare dal pane di Altamura. È ottenuto dall'impiego di semole ricche di glutine e rimacinate con varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia.

Nel luglio 2003, a livello europeo, al pane di Altamura è stato riconosciuto il marchio denominazione di origine protetta. Cotto nei tradizionali forni a legno e in pietra, il pane di Altamura si distingue per la sua fragranza e il suo sapore. Ha crosta croccante e una mollica soffice di colore giallo paglierino. Si presenta sotto due forme tradizionali: la prima denominata nella antina lingua locale «U skuanète» (pane accavallato): è alta, accavallata, mentre l'altra è più bassa, conosciuta in dialetto come «a cappidde del padre de simone» (a cappello di prete).

L'area geografica delimitata dove sono coltivati i grani comprende i territori dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge in provincia di Bari. E la zona di produzione del «Pane di Altamura» comprende soltanto il territorio amministrativo del Comune di Altamura. Il pane di Altamura è un prodotto di panetteria ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro, ricavato dalla macinazione di gra-

ni duri delle varietà «appulo», «arcan-gelo», «duilio» e «simeto» prodotte nel territorio delimitato nel disciplinare di produzione. Il prodotto si ottiene secondo l'antico sistema di lavorazione che prevede l'uso di lievito madre o pasta acida — sale marino — acqua. Al momento del consumo deve presentare queste caratteristiche: la pagnotta non deve pesare meno di cinque grammi, la crosta deve possedere uno spessore non inferiore a 3 millimetri e la mollica, di colore giallo paglierino, presenta una omogenea alveolazione; l'umidità non deve superare il 33 %.

Le vie del gusto sulla Murgia sono dunque infinite e si sposano in una sorta di simbiosi naturale alla natura e al paesaggio del parco nazionale dell'Alta Murgia, una riserva protetta che si estende sulla parte più elevata dell'Altopiano delle Murge di Nord-Ovest. Coincide con una parte della più estesa zona di protezione speciale istituita per proteggere la steppa a graminacee, habitat del Falco grillaio, un sito di importanza comunitaria.

Di particolare interesse naturalistico sono la foresta Mercadante nel territorio di Cassano delle Murge, il Pulo di Altamura, la più grande dolina carsica del territorio nonché la valle dei dinosauri, sempre nel territorio altamurano. Altri luoghi d'interesse sono

le Gravine, tipiche morfologie carsiche della Murgia e il Bosco Difesa Grande nel territorio di Gravina di Puglia, una grossa massa forestale di oltre 3000 ettari che costituisce uno dei complessi boschivi più importanti della Puglia.

Particolari sono gli jazzi, costruzioni rupestri utilizzate durante i periodi di transumanza, frequenti soprattutto nel territorio di Andria, Ruvo, Minervino e Spinazzola. La vegetazione dell'Alta Murgia cambia a seconda della zona. E' un susseguirsi di formazioni rocciose, fitti boschi e vaste distese stepiche. In queste praterie rocciose ritroviamo alberi tipici della vegetazione mediterranea quali il cipresso comune e il pino silvestre, oltre ad aree più o meno estese di querceto. Nei boschi della murgia oggi si ritrovano per lo più esemplari di roverella, fragno, oltre alla quercia spinosa, il leccio, il cerro e il farnetto.

Il sottobosco è ricco di piante come il caprifoglio, il biancospino, il pungitopo, il cisto e il mirto. Sulle rocce è facile trovare le piante di cappero, con i loro bei fiori, oltre a piante aromatiche come rosmarino e origano. Nel parco crescono anche piante o arbusti ad interesse alimentare, come l'asparago, il noce, il fico, il mandorlo, il ramno, il nespolo, il prugnolo, il

lampone e la mora selvatica.

Nel parco nazionale ha trovato poi dimora una buona varietà di fauna, soprattutto di piccole e medie dimensioni. A favorire la riproduzione degli animali è la presenza di numerose grotte, anfratti e formazioni rocciose, che offrono loro rifugio. Tra la popolazione di mammiferi ci sono donnole, faine, daini, istrici, lepri, scoiattoli, piccoli roditori, volpi e tassi.

Questo pezzo di Puglia è ricco inoltre di funghi: tra le specie fungine troviamo il fungo cardoncello e la gallinella, fungo commestibile dall'intenso colore giallo, oltre a numerose altre specie non commestibili. I funghi vengono "celebrati" in numerose sagre invernali. Come quella di Gravina dove il protagonista assoluto è il fungo cardoncello, accompagnato dal vino novello. Sono questi i piatti della tradizione contadina al centro della sagra "Gravina, città d'arte". Una festa nella festa: artisti di strada, musica e gastronomia d'eccellenza.

Il fungo cardoncello è al centro anche di un'altra sagra che si svolge ogni anno a Poggiorsini. Altro prodotto molto ricercato della cucina murgiana è la salsiccia a punta di coltello, un insaccato di antica produzione ottenuto da pezzi pregiati di carne di maiale, prodotto ad Altamura, Gravina, Poggiorsini e Spinazzola. La salsiccia secca si prepara utilizzando carni

magre di maiale (prosciutto e spalla) con aggiunta di lardo. Questo insaccato, affinché conservi la sua tipica caratterizzazione organolettica, ha bisogno di essere essiccato secondo il metodo naturale e cioè all'aria in luoghi o spazi "dedicati" dove si realizzano semplicemente condizioni idonee di umidità relativa e temperatura. Ricercato dagli amanti della buona cucina è la cicerchia, prodotto poco conosciuto ma molto consumato nell'entroterra e in campagna. Il sapore varia tra una fava e un cece.

Nell'ambiente dell'Alta Murgia ha trovato il suo habitat migliore e come legume si presta molto bene nella rotazione dei cereali migliorandone la qualità. Ai piatti e ai prodotti tipici della Murgia si aggiunge la qualità dell'olio prodotto nella zona della Murgia. Il tipo di oliva che si coltiva prevalentemente nel territorio Nord-barese è quella della varietà "coratina", che giunge alla giusta maturazione nel periodo che va da metà novembre a fine dicembre. Le tecniche di lavorazione delle olive di solito vengono tramandate di generazione in generazione, ma i procedimenti sono molto simili tra loro. Esistono due tipi di frantoio: il "tradizionale" e il "continuo" (o moderno).

Valentina Marzo



Gli affettati

Nella zona della Murgia, tra Altamura e Gravina in Puglia, vengono prodotti affettati di alta qualità, che sono poi degustati con pane casereccio

