

Rassegna stampa Febbraio 2015

19 febbraio 2015 – La Repubblica, pag. 44 – *Tra canyon, chiese e un pane dop*

Altamura (i forni), Gioia del Colle le mozzarelle) e Santeramo (le carni)

Tra canyon, chiese e un pane dop

CHIARA SPAGNOLO

ALTAMURA ■

È TERRA di grotte e gravine, la Murgia barese, di canyon e doline in cui i dinosauri passeggiavano 80 milioni di anni fa. Le trentamila orme della cava De Lucia di Altamura raccontano di animali alti dieci metri che qui pascolavano. Seguendo le impronte dei giganti ci si immerge in un paesaggio lunare che anticipa il Pulo, dolina profonda oltre 100 metri, sulle cui pareti si aprono le grotte abitate nel Paleolitico. A quell'epoca risale l'Uomo di Altamura, scheletro umano perfettamente integro incastonato tra le stalagmiti della Grotta di Lamalunga.

Terra di gravine ma anche di forni, in cui cuociono i pan di granoduro chedal 2003 godono del marchio dop, a cui le farine rimacinate e il lievito madre danno crosta croccante e mollica morbida. Lasciandosi guidare dall'olfatto si arriva al *Forno Antico di Santa Chiara* (vico Martucci 10) che risale al 1423 e dove è possibile assistere alla lavorazione

del pane. La visita al Museo archeologico è d'obbligo così come alla cattedrale dell'Assunta, poi il riposo nel b&b *Il Nido dei falchi* (Claustro Cifarelli 8; corso Federico II 105), dove ognistanza scavata nella roccia ha il nome di un rapace. Se si prosegue verso Matera è imperdibile Gravina, con il suo mondo sotterraneo di chiese rupestri. Se, invece, ci si addentra nella Murgia si può percorrere a cavallo l'ippovia dei trulli passando nella Foresta di Mercadante e arrivando ad Acquaviva delle Fonti, famosa per la cipolla rossa, dove *La Pecheronza* (www.pugliamiele.com; via G. Cafaro 8) del filologo Francesco Colafemmina svela ai profani il mondo del miele consentendo di diventare apicoltore per un giorno. A Gioia del Colle il passato riecheggia nelle sale del castello in cui Federico II rinchiuse l'amante Bianca Lancia non potendola sposare e Pasolini girò *Il Vangelo secondo Matteo*. Un altro museo archeologico e via ad assaggiare le mozzarelle prodotte con il latte delle mucche brune. Ai fratelli Capurso il merito di avere associato il nome del-

la città alla gioia del palato, creando Gioiella nel caseificio che produce anche burrate, stracciatella, scamorze, provoloni, burro, manteche e ricotte (www.gioiella.it; via Santeramo 101). Tutti prodotti che Giulio Surico e la moglie Miriam portano in tavola nell'*Osteria del borgo antico* (Corso Cavour 89) dove la variazione stagionale dei menù significa vero km0. Ad innaffiare il tutto i vini della cantina Polvanera (www.cantinepolvanera.it), sogno di Filippo Cassano che ha riaperto la masseria della Marchesana ai visitatori, consentendoli di partecipare a degustazioni ma anche alla vendemmia sulle terre carsiche che producono un Primitivo che gareggia con quello di Manduria.

A Santeramo in Colle — da qui partivano le vie della transumanza verso Jonio e Adriatico — la carne è protagonista. Di bovino ma anche di asino e di cavallo, da assaggiare nei fornelli che erano gli antenati poveri delle moderne bracerie. Uno dei più antichi (aperto nel 1799 dal capostipite Nunzio) è Da Lassandro, in cui la settima

Rassegna stampa Febbraio 2015

generazione di macellai prepara bombette e salsicce, involtini, braciole e polpettoni.

Scendendo verso Taranto, il trekking nell'oasi del Wwf Monte Sant'Elia regala emozioni e la possibilità di dedicarsi al birdwatching allungando lo sguardo verso la Sila e il Pollino. Laterza, Castellaneta, Mottola sono ancora terre di grotte e chiese rupestri. Ginosa, scavata nella roccia su uno strapiombo è un luogo incantato, con il castello aggrappato a una rupe e collegato al paese da un ponte.

E con l'ippovia dei trulli si arriva a cavallo ad Acquaviva delle Fonti

