

Rassegna stampa Luglio 2015

1° luglio 2015 – Repubblica pag. 38 – *Senatore Cappelli – quella pasta è d'altri tempi*

Una varietà dalla spiga altissima che si coltiva dal 1900

Grano

Senatore Cappelli
quella pasta
è d'altri tempi

MARCO BOLASCO

PUGLIA: terra di grano, si potrebbe dire. Quest'enorme polmone agricolo del Sud Italia può infatti vantare molti primati in termini di coltivazioni, e fra questi l'olio extravergine e il frumento sono fra le produzioni più interessanti, sia in termini di quantità che di qualità. Già, ma grano è un insieme un po' generico all'interno del quale esistono differenze e peculiarità, adatte ad altrettante tipologie di trasformati. E non è raro imbattersi in un pacco di pasta che porti la definizione singolare, di "Senatore Cappelli", dovuta alla ricerca di un genetista agrario, Nazareno Strampelli, che creò un ibrido incrociando semi provenienti da tutto il mondo.



Fu all'inizio del Novecento che Raffaele Cappelli consentì a Nazareno semine sperimentali nel Nord della Puglia, dalle quali emerse una varietà particolarmente adatta alla produzione di pasta. Oggi, a cavallo fra Puglia e Basilicata, da Altamura a Gravina di Puglia, si coltiva questa varietà che può dare spighe alte fino ad un metro e ottanta centimetri e si contraddistingue per il profumo intenso e il sapore deciso. A Gravina, Maria Desiante conduce l'azienda di famiglia, specializzata nella produzione biologica di "Senatore Cappelli": «Crediamo in quello che facciamo perché è stato un percorso non facile. Sono attaccata alla terra, è la mia passione». La passione per la produzione si manifesta in ogni atto quotidiano, in questa terra a due passi dal Parco

Nazionale dell'Alta Murgia e, attraverso l'agricoltura, diventa riscatto sociale: «Ai giovani che hanno difficoltà a trovare lavoro - afferma Maria Desiante - io dico di non perdere mai le speranze. Bisogna apprezzare la campagna anche lavorandoci, proprio perché ci può dare un futuro».

Giorno intorno al Parco Nazionale si può raggiungere Minervino Murge, dove la Masseria Barbera serve un gustoso spaghetti Senatore Cappelli con carbonara di verdure. E gli amanti degli ortaggi troveranno un'oasi anche nell'osteria Antichi Sapori di Montegrosso d'Andria, percorrendo un'altra ventina di chilometri nel verde. Qui Pietro Zito celebra il trionfo delle verdure del suo orto, tra fave, cicoriette, cicchie, olive, bietole e pomodoro. Grano e olio extravergine non mancano.



LE IMMAGINI

Sopra, il villaggio medioevale di Gravina di Puglia. In alto, orecchiette con i broccoli e la "Fattoria degli spaghetti" Cavalieri. A sinistra, un piatto di cavatelli, tipico primo di questa regione.