

Novembre 2015 – **Bell'Italia**, pagg. 90 - 102 – *Terra di Pastori e di imperatori*





Sopra: scorci sulla campagna dal cortile di una masseria monumentale, ad Andria. Pastorizia transumante e agricoltura hanno segnato il volto del grande altopiano, che si estende da Gravina di Puglia, a nord, fino ad Altamura, a sud. **Sotto:** distesa di ulivi, all'alba, a Montegrosso. La cultivar più diffusa è la Coratina. **Pagina seguente:** l'arcano fascino senza tempo di Castel del Monte (XIII secolo), edificato per volontà di Federico II di Svevia. Le testimonianze normanno-sveve sono una delle maggiori attrattive dei comuni che formano il Parco dell'Alta Murgia.





Rassegna stampa Novembre 2015



Un grande altopiano carsico circondato da candidi borghi

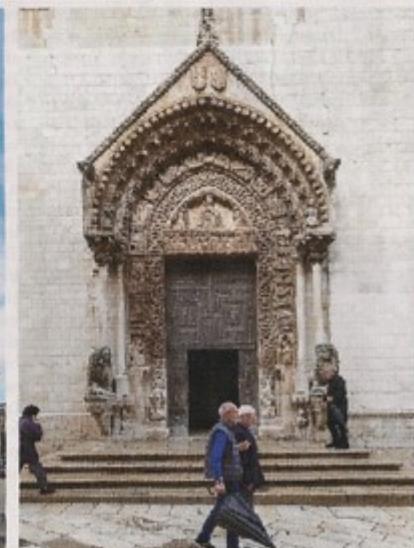
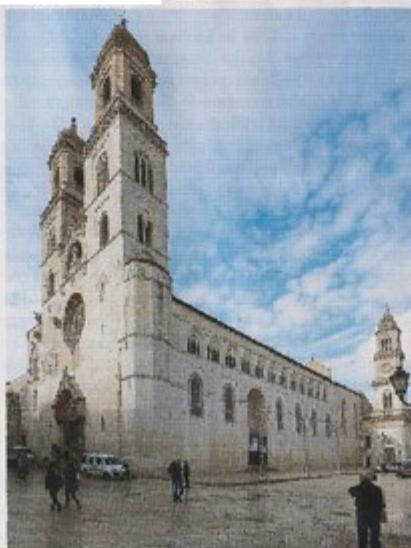




Nella foto grande:
vigneti di Nero di Troia
accarezzati dal sole,
nei dintomi di Gravina
di Puglia. La Doc Castel
del Monte ha uno dei
suoi punti di forza in
questo vitigno autoctono.

A sinistra: riflessi
di luce a Minervino
Murge, fotografato
al crepuscolo. Per la sua
posizione panoramica
è detto "balcone
della Puglia". **In questa
pagina, in alto:** candido
scorcio di via Croce,
nel cuore del borgo.

Qui a fianco da sinistra:
la cattedrale di Altamura,
edificata a partire
dal 1232 e ricostruita
dopo un terremoto
nel 1316; il portale
(XIV-XV secolo), prezioso
intarsio di sculture.





ALTA MURGIA

E uno spazio straniante che si estende a perdita d'occhio, dove sembra mancare ogni riferimento. L'Alta Murgia, nel territorio tra il comune di Andria e Altamura, va attraversata a ritmo lento, anche in auto, sui sottili nastri di asfalto che in alcuni tratti ripercorrono le tracce di antiche vie come l'Appia Traiana, la direttrice che accompagnava i pellegrini verso Brindisi e la Terra Santa, oppure seguendo le orme delle greggi di pecore, che un tempo occupavano in larghezza gli oltre 110 metri del Tratturo Reale.

MURETTI A SECCO

E MASSERIE MONUMENTALI

Circa 68 mila ettari di queste terre, fatte di pascoli, viti e ulivi e segnate dall'antica presenza dell'uomo, formano oggi il Parco Nazionale dell'Alta Murgia, i cui confini sono compresi nel territorio di 13 comuni in provincia di Bari e Barletta-Andria-Trani. Un vasto altopiano carsico quadrangolare di praterie e colline, che si sviluppa da nord-ovest a sud-est e che affianca ai percorsi storici altri itinerari più epicurei, come le Strade dell'Olio e del Vino di Castel del Monte. Entrambi questi percorsi partono dai fertili campi dell'agro di Andria e del vicino borgo rurale di Montegrossu. Da qui lo sguardo spazia a ovest verso le altezze degli Appennini e del Vulture, già in terra lucana, e a est, verso il Gargano. Sono terre rinfrescate dalle brezze dell'Adriatico, che soffia lambendo le saline di Margherita di Savoia con un vento costante, fresco e asciutto, perfetto per le coltivazioni. Un vento che muove le foglie argentee degli ulivi della locale culti-

var Coratina, che con la loro presenza e il loro profumo sono protagonisti nel mese di novembre, quando sacchi carichi di olive raggiungono i frantoi per dare il via alla spremitura a freddo.

I filari di viti sono invece spogli dopo la vendemmia settembrina, quando le cantine hanno lavorato le uve di vitigni antichi, riscoperti negli ultimi decenni, come il Nero di Troia per il rosso, che secondo la tradizione fu importato in Puglia dai Greci, e il Bombino Nero per i rosé, ora di gran moda. Vigneti che disegnano geometrie regolari attorno alle masserie squadrate e contornano lo splendido Castel del Monte, capolavoro di architettura medievale fatto erigere da Federico II (XIII secolo), Patrimonio dell'Umanità Unesco e apice delle testimonianze normanno-sveve nel paese. Dall'alto dei suoi 540 metri domina tutta la zona e dialoga idealmente, attraverso l'unica trifora presente nella struttura, con la residenza imperiale nella bianca città di Andria, verso cui la finestra è orientata. I boschi attorno all'edificio ottagonale, dove l'imperatore era solito andare a caccia con il falcone, sono ora diventati parte di percorsi escursionistici e ciclovie: come quella verso Corato

Tra i prodotti spicca il pane di grano duro, tipico di Altamura

e Ruvo di Puglia. Nelle giornate terse regalano viste sul mare.

In queste zone, uniche in Europa insieme alle vicine Murge materane, fanno i loro nidi nelle pietre i rarissimi falchi grillai (*Falco naumannii*). Non è raro trovarli nei bassi trulli di sassi, vicino agli jazzi (i recinti per le pecore a lato dei tratturi) e negli anfratti dei muretti a secco, opera di ingegno e pazienza dei contadini, che recuperavano le pietre di una terra brulla, arsa dal sole.

Tracce di quest'opera secolare si vedono lungo la "mediaana delle Murge", la strada che si percorre in direzione di Spinazzola e dei borgi di Minervino Murge. Quest'ultimo si erge in altezza con le sue case bianche che degradano verso un terreno aspro, dove si intuiscono i tracciati delle lame, i letti che un tempo raccoglievano le acque dei fiumi. Sono terroni perfetti per accogliere un altro frutto del periodo autunnale: i funghi cardoncelli (*Pleuro-*

pus eryngii). Considerati una prelibatezza locale, sono scuri e carnosì, ma dal gusto delicato, e devono il loro nome ai cardi selvatici vicino ai quali crescono e che "tingono" il paesaggio autunnale di macchie bianche. Perché sono soprattutto i colori a definire le stagioni nelle Murge. Il verde e l'argento dell'autunno, che si vela di lieve nebbia quando incontra l'inverno che imbianca - tra dicembre e gennaio - le strade e le colline calcaree. La primavera sboccia con l'asfodelo, la peonia, la rosa di San Giovanni, il ciclamino e le erbe spontanee: cicoriella, finocchietto, ruchetta. E poi l'estate, che incendia l'altopiano con una luce bianca, abbagliante.

UNO SCRIGNO DI BIODIVERSITÀ DI VALORE EUROPEO

L'area protetta è da vivere a piedi, in bici o a cavallo, in un territorio che richiama turisti in cerca di spazi, natura, gastronomia. Un processo di riscoperta recente, come ricorda Cesare Veronico, presidente del parco, che sottolinea l'importanza dell'adesione alla Carta Europea per il Turismo Sostenibile nelle Aree Protette. È nato così un "laboratorio" con corsi di orienteering e percorsi naturalistici, geologici e di riscoperta dell'ambiente rurale. «Un lavoro che prosegue», spiega Veronico, «sostenendo le aziende, per le quali si sta creando un marchio di garanzia al fine di commercializzare i prodotti con la certificazione di un ente esterno, che è l'Università di Firenze».

Sono già certificate le aree di produzione delle semole di grano duro, nel settore nord-occidentale delle Murge, «una zona che, secondo studi sulle diverse ere geologiche, non è mai stata sommersa dal mare», spiega Giuseppe Barile, presidente del Consorzio del Pane di Altamura Dop. Qui si produce il grano per le semole rimacinate che compongono, insieme al levito madre e all'acqua, il pane tipico. Un pane la cui crosta ricorda il colore e l'asprezza di questa terra, capace di elevarsi in creste rocciose ("murgia" viene da mure, "terra aguzza") e poi sprofondare in grotte carsiche, come quelle dove sono stati ritrovati i resti (di 150 mila anni fa) dell'uomo di Altamura.

Una terra che però sa anche essere morbida e accogliente come la mollica del pane, e fragrante come il profumo della legna che brucia nei forni e invade, fin dalle prime ore del giorno, il groviglio di strade bianche di Altamura. ■■■



96 Bell'Italia

doce
come
quando

alla pagina seguente

Rassegna stampa Novembre 2015

dove
COME
quando
ALTA MURGIA
(BA-BAT)

Tra splendori federiciani

Itinerario da Andria, città imperiale, ad Altamura, capitale del pane artigianale. Con soste golose nei frantoi e nelle cantine della Doc Castel del Monte di Silvia Frau • Foto di Franco Cogoli



La zona del Parco Nazionale dell'Alta Murgia si raggiunge in auto, da nord, con l'autostrada A14, uscita Andria; da qui diverse strade attraversano da nord a sud il parco: per raggiungere Altamura la 58 km, all'estremità sud-est, si seguono le strade provinciali 231 e 151. **In treno**: dalla stazione di Bari Centrale si raggiunge Andria con i treni delle Ferrovie Bari Nord (www.ferrovienordbaro.it), mentre Altamura è servita dalle Ferrovie Appulo Lucane (www.ferrovieappulucane.it). **In aereo**: l'aeroporto più vicino è Bari-Palese (www.aeropordipuglia.it), a 47 km da Andria. **Area Camper**: parcheggio attrezzato con acqua e servizi igienici vicino a Castel del Monte, sulla statale 170; info: 0883/58.98.80.



Dalle grotte del Paleolitico al Medioevo

Andria è la porta di accesso dell'Alta Murgia da nord. Fondata dai Normanni, diventò sotto gli Svevi residenza imperiale di Federico II. Nella **cattedrale** (piazza Duomo; visite guidate 338/7.96.69.78), splendido esempio di romanico pugliese, sono scoperte due delle sue mogli: Isolana di Brienne e Isabella di Inghilterra; aperta martedì-sabato ore 9.30-12.45 e 16.18.45, domenica solo pomeriggio. Non lontano si innalza **Castel del Monte** (località Castel del Monte, 0883/56.99.97). L'edificio fu costruito intorno al 1240 in cima a un colle, forse su progetto dello stesso

Federico II, utilizzando pietra calcarea, breccia corallina e marmi. Ha 8 torri che proteggono un cortile ottagonale; 8 anche le monofore che decorano il piano inferiore, mentre al piano superiore si aprono 7 bifore e una trifora; aperto ore 9-18.30, ingresso 5 €. L'altro accesso al Parco dell'Alta Murgia, da sud, è Altamura. Anche qui la **cattedrale** (corso Federico II di Svevia 77; visite guidate 345/6.91.39.49) è legata all'imperatore, che la fece costruire nel 1232 nella città da lui fondata. Da ammirare il rosone trecentesco e il portale, incorniciato da un arco a doppia

TERRE DI BARI DOP

Tre milioni di ulivi e un tesoro di extravergine

La zona più vocata alla produzione di olio è l'**agro murgiano**, nella zona di Andria, il cui territorio è occupato per 13 mila ettari da oltre 3 milioni di piante che danno più di 14 mila tonnellate di extravergine. È questa una delle tre zone di produzione dell'**olio extravergine di oliva Terre di Bari Dop**, che nella sottodenominazione Castel del Monte è ottenuto da olive di cultivar Coratina in percentuale maggiore all'80%. L'olio, di sapore fruttato, amaro o piccante, si può comprare all'**Officina Cooperativa della Riforma Federaria-I Tre Campanili** (Andria, via M. Galliano 76, 0883/54.32.12), che riunisce oltre 300 soci, o alla **Covas-Cooperativa Olivicoltori Andriasi** (Andria, via Castel del Monte 76, 0883/54.23.93). L'azienda **Terre di Trani** (vedi Gli alberghi) si trova in una masseria dell'800; da visitare l'antico frantoi e il piccolo museo collegato. Extravergine di oliva è alla base di prodotti da forno come i **taralli Calti**, di forma schiacciata, acquistabili on line (www.acquasale.net). Interessanti i corsi del centro visita del Parco dell'Alta Murgia **Torre dei Guardiani** (Agro di Ruvo di Puglia, contrada Jazzo Rosso, 080/3.71.34.87) per preparare saponi con olio esaurito, aromatizzati con essenze naturali; primo appuntamento: 8 novembre, costo: 7 €.



Bell'Italia 99



*dove
COME
quando*

ALTA MURGIA
(BA-BAT)



Masseria Terra di Traiano



Antichi Sapori

Gli alberghi

Masseria Terra di Traiano
(Andria, contrada
Torre di Bocca, strada
provinciale 12 km
13-200, 0883/56.94.74-
347/754.89.36).

Tra uliveti a coltivazione
biologica, una masseria
ottocentesca con spazi
per eventi e alcune
camere, essenziali ma
confortevoli. Prima
colazione golosa con
torte, marmellate, mieli e
frutta dell'azienda; doppia
e colazione da 100 €.

B&B Il Nido dei Falchi
(Altamura, corso
Federico II di Svevia
106, 320/0.88.34.52).
Vicino alla cattedrale, con
poche camere. La più
romantica è la stanza del
falco grigio; doppia
e colazione da 65 €.

Biomasseria Lama
(Andria, località Montegrossa,
0883/56.95.05).
Ristorante con tecniche
di biosarchitettura e
secondo la filosofia feng-
shui. Camere ampie, con
camino e affaccio sulla
corte interna; doppia e
colazione da 160 €.

Masseria Terra di Traiano
(Andria, contrada
Torre di Bocca, strada
provinciale 12 km
13-200, 0883/56.94.74-
347/754.89.36).

Tra uliveti a coltivazione
biologica, una masseria
ottocentesca con spazi
per eventi e alcune
camere, essenziali ma
confortevoli. Prima
colazione golosa con
torte, marmellate, mieli e
frutta dell'azienda; doppia
e colazione da 100 €.

Montegusto (Castel
del Monte, strada
statale 170 km 1.860,
0883/56.98.82).

Aperto di recente, sotto
il castello federiciano, in
un'ex azienda casearia:
5 camere con il nome
delle mogli di Federico II.
Al ristorante, piatti locali
presentati con gusto
contemporaneo; doppia
e colazione da 100 €.

B&B Il Nido dei Falchi
(Altamura, corso
Federico II di Svevia
106, 320/0.88.34.52).

Vicino alla cattedrale, con
poche camere. La più
romantica è la stanza del
falco grigio; doppia
e colazione da 65 €.

I ristoranti

Antichi Sapori (Andria,
località Montegrossa,
piazza Sant'Isidoro 10,
0883/56.95.29).

Masseria Terra di Traiano
(Andria, contrada
Torre di Bocca, strada
provinciale 12 km
13-200, 0883/56.94.74-
347/754.89.36).

Nel ristorante di Pietro
Zito, cuoco contadino
capace di attrarre
i gourmets in questo
angolo d'Italia poco noto,
"non è vietato entrare
in cucina". Nel menu
saperi veri, partendo
dalle erbe spontanee
per proseguire con
fave, cicori, grano arso
e formaggi della zona;
ospita anche il b&b
La Contr'Orta; conto 35 €.

Osteria dei Massari
(Andria, località,
Montegrossa, via
Baravella 10, 0883/
56.95.61).

Pochi tavoli
per una serata di relax,
accompagnati in un
affascinante itinerario
gastronomico. Da provare,
quando ci sono, i funghi
cardoncelli e i dolci fatti
in casa; conto 25 €.

Est-Vinum et Cibus

(Andria, via Carlo Troya
11, 380/3.69.15.47). Wine
bar con ottima carta dei
vini: le migliori etichette
locali accompagnano
taglieri di formaggi
e salumi; conto 18 €.

Ristorante Tre Archi

(Altamura, via San
Michele 28, 080/
3.11.55.69). Ambiente
accogliente e piatti
tradizionali come la
"ciela", fatta con fette
di pane raffermo, brodo
vegetale, pomodoro,
peperoncino, sedano,
patate e olio; conto 22 €.



Terravento

NERO DI TROIA E BOMBINO

Rossi e rosati dagli antichi vitigni locali

I vigneti attorno a Castel del Monte
godono di un clima ventilato, assolato
ma mai torrido. Danno vitigni antichi come
il Nero di Troia (da cui nasce un vino
elegante e austero), il Bombino nero,
prima Docg tra i rossi, il Bombino bianco
e il Pampanuto, riscoperto di recente. Tra
i precursori nella valorizzazione dei vitigni
locali c'è la famiglia De Corato dell'Azienda

Vinicola Rivera (Andria, provinciale 231
km 60,500, 0883/56.95.10), fautrice della
rinascita enologica della zona, con una
cantina storica e alcuni vigneti suggestivi
come quello di Lama dei Corvi, che da 350
metri scende verso il mare. Da provare,
tra i cru, il Puer Apulæ Nero di Troia
Castel del Monte Doc e il Falcone Castel
del Monte Doc Ricerca; tra gli autoctoni,
il rosato Pungitòsso. Proseguendo sulla
Strada dei Vini di Castel del Monte (www.stradavinicestadelmonte.it), ecco **Terrevento**
(Corato, strada provinciale 234 km 10,600,
080/8.99.09.23), altra eccellenza della
zona, che ha riportato in auge il Nero di
Troia nel '94 con il Vigne Pedale Castel del
Monte Doc Ricerca, il primo in purezza.
Una realtà molto importante per il territorio
è poi **Grifo-Cantina Cooperativa della Riforma**

Fondiaria (Ruvo di Puglia, via Madonne delle
Grazie 8-A, 080/3.60.16.11), che riunisce
1.020 soci. Tra i suoi top, l'Augustale
Castel del Monte Bombino Nero Docg.
Da provare anche il Moscatello Selvatico,
da vendemmia tardiva. Ultima tappa
all'**Azienda Agricola Marme-Tenuta**

Coccevola (Castel del Monte, contrada
Coccevola, 0883/26.24.89) per il rosso
il Vandalù, un Nero di Troia affinato in
barrique di rovere francese per 10-12 mesi.



Info

Parco Nazionale dell'Alta Murgia, Gravina
in Puglia, via Firenze 10, 080/3.26.22.68;
www.parcoaltamurgia.gov.it