

IL MAGAZINE PER CHI È ORGOGLIOSO DI ESSERE, O SENTIRSI PUGLIESE

AMAZING

Puglia

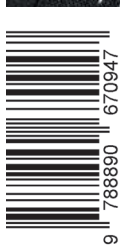
N. 1 - GENNAIO/MARZO 2018 - € 5

www.amazingpuglia.com



UOMO PRIMITIVO

Fulvio Filo Schiavoni,
presidente
del Consorzio
Produttori Vini,
racconta il successo
della Doc Manduria
nel mondo



Cultura

Con la cultura si mangia: lo dimostrano otto (belle) storie

Politica

Cosa resta dei 10 anni di Nichi Vendola? E dove ci porterà Michele Emiliano

Business

Ecco 20 aziende che scommettono sulla Puglia. E la fanno crescere

Storie

Fabiola: io sorrido ancora - Solito: El Paiso - Il ragazzo che leggeva 5 righe

Imprese

Poche tasse, bassi stipendi, incentivi statali: l'Albania è il nuovo Eldorado?

Motoria

MOTORIA Bari



MOTORIA Trani



MOTORIA Matera



Motoria

è concessionaria ufficiale di vendita ed assistenza Mercedes-Benz, AMG Performance Center, V e Vans in esclusiva per Bari, BAT, Matera. In prossima apertura, a Taranto.

Showroom e Services

- Showroom con ampio stock Mercedes-Benz e AMG e veicoli esclusivi
- Salone per l'Usato FirstHand
- Esposizione km0 multibrand
- Servizi esclusivi di mobilità
- Consulenza finanziaria
- Noleggio a Medio e Lungo Termine
- Assistenza Ufficiale Mercedes e SMART
- Servizio di manutenzione con PickUp & Delivery



Concessionaria Ufficiale

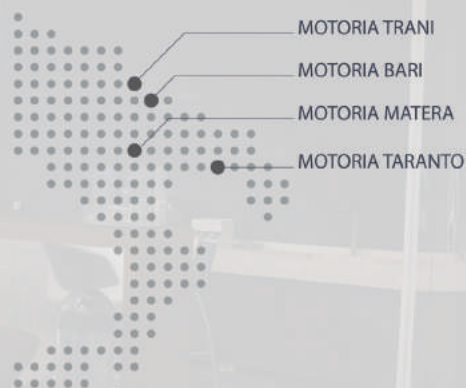


Mercedes-Benz | V e Vans

AMG
Performance Center



La presenza territoriale



Bari - S.S. 96 km 118+600 | 080 532 22 12

Trani - via Barletta S.S. 16 Km 756+583 | 0883 95 45 24

Matera - via delle Arti 13/15 - Zona PAIP | 0835 38 42 02

Taranto - viale Unità d'Italia, 65 - prossima apertura



Hai una flotta aziendale?

Maldarizzi
4Business

**Un team dedicato alla consulenza
e alla mobilità dei professionisti**

Veicoli commerciali
Pronta consegna
Allestimenti personalizzati
Noleggio
Gestione Flotte e Maldarizzi SAT
Finanziamenti agevolati
Credito d'imposta
Super ammortamento al 140%
Leggi regionali
Incentivi conto terzi
Manutenzione programmata

*"Il nostro augurio per la prima edizione di Amazing Puglia,
che informazione e mobilità restino, lavorando insieme, baluardi di libertà"*
Maldarizzi Automotive Group

www.maldarizzi.com



THE SEXIEST ADVERTISING FOR THE SEXIEST MAGAZINE, BEST WISHES "AMAZING PUGLIA"



GOOD DESIGN DOESN'T DATE



VAL  NTINI[®]
ARREDAMENTI

VIA FOGGIA 31 • MESAGNE (BR)
WWW.VALENTINIARREDAMENTI.IT





IDEA VERDE
CENTRO NAUTICO
top class

VIA MONTAGNA
MESAGNE | PUGLIA | ITALIA

NAUTICAIDEAVERDE.IT

IL P

Auguri Amazing Puglia, naviga libero nel mondo!



PIACERE DI SENTIRSI LIBERI

THE PLEASURE TO BE FREE



Alessandro Leogrando

1977 - 2017

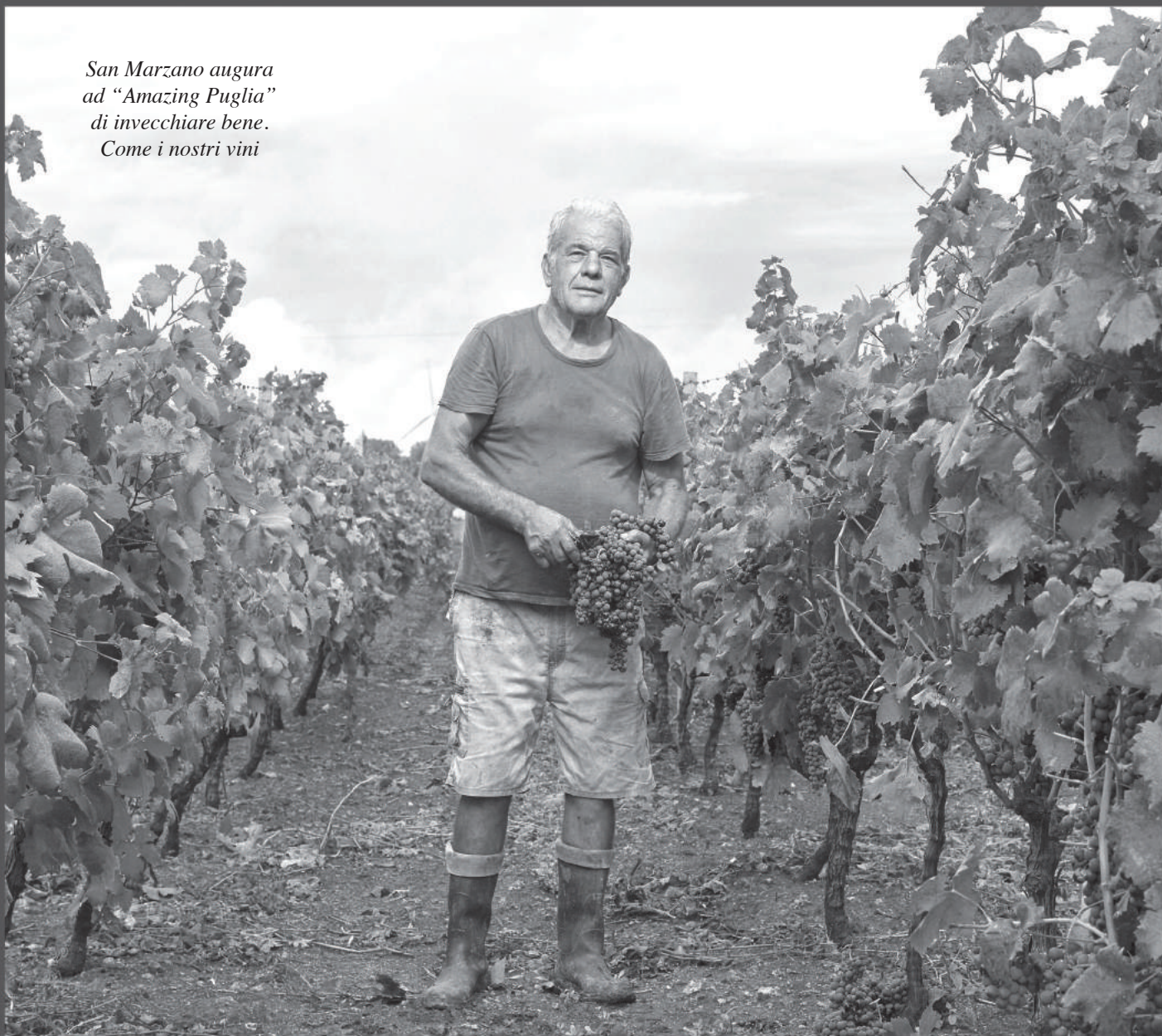
Erano bastate una mail e una telefonata per convincere Alessandro Leogrando a collaborare con Amazing Puglia. Avrebbe potuto snobbarci, ma non lo ha fatto. Avrebbe potuto prendere tempo, ma non lo ha fatto. «Certo che puoi pubblicare il mio articolo», aveva detto. E per me era stata una grande conquista, perchè grazie ad un comune amico avevo apprezzato la qualità della sua scrittura e la profondità con cui affrontava i temi di cui amava occuparsi. Ci saremmo dovuti conoscere personalmente alla presentazione del primo numero di Amazing Puglia, ma un malore improvviso se lo è portato via, il 26 novembre scorso, a soli 40 anni. Le parole del padre, Stefano, fanno capire la grandezza della perdita di Alessandro per l'intera Puglia (e non solo per essa).

«Alessandro, per me, era bellissimo. Alessandro era la Gioia che entrando in casa ci coinvolgeva e travolgeva, robotante e trascinate; ma era anche il lavoro fatto bene, analitico e profondo; tutto alla ricerca della verità; ed era anche la denuncia; fatta con lo stile dell'annuncio che, nonostante tutto, un mondo migliore è ancora possibile. Ho sempre percepito, orgogliosamente, che la Sua essenza fosse molto, ma molto migliore della mia. Oggi questo padre si sente orfano».

Ad Alessandro, al suo amore per la scrittura e la cultura, dedichiamo questo primo numero di Amazing Puglia, nella certezza che questo magazine gli sarebbe piaciuto. E proveremo a fare questo lavoro seguendo i principi cari ad Alessandro e ricordati dal signor Stefano. Ci sembra il modo migliore per ricordarlo e per ringraziarlo.

Fabio Mollica

*San Marzano augura
ad "Amazing Puglia"
di invecchiare bene.
Come i nostri vini*



SAN MARZANO

WINE, SHARING, BEAUTY

www.cantinesanmarzano.com

*Siamo la regione più trendy d'Italia e tutto il mondo parla di noi, perché in Puglia è accaduto qualcosa di raro: la buona politica ha incontrato la voglia di **cambiamento** della gente. Di Fabio Mollica*

Puglia Revolution

Forse non tutti i pugliesi ne sono ancora coscienti, ma in Puglia negli ultimi 15 anni c'è stata una rivoluzione che ha cambiato il volto e il destino di una regione. Eravamo famosi per la Scu ed il contrabbando, e nel 2000 Franco Tatò scrisse che la Puglia “*non è la California*”. Insomma, all'epoca eravamo ancora una terra da evitare, o che non riusciva ad esprimere il potenziale che qualche manager illuminato già intravedeva. Oggi, anzi, da qualche anno ormai, siamo la regione più popolare e trendy d'Italia, tutti vengono in vacanza nel Salento, nella Valle d'Itria o sul Gargano, siamo osannati sulla stampa turistica internazionale, e forse anche Tatò, che a Fasano ha acquistato e ristrutturato una bella masseria (come hanno fatto decine di altri personaggi famosi), scriverebbe che oggi la Puglia non sarà ancora la California d'Italia, ma è una gran bella realtà italiana. Non solo per il mare cristallino, le spiagge caraibiche, il buon vino e la straordinaria cucina, ma per tanti altri motivi. Il primo dei quali è che in Puglia, pur negli anni della recessione più drammatica del dopoguerra, è avvenuto qualcosa di raro, che quando accade dà vita a grandi sconvolgimenti: è successo che la buona politica (buona, non perfetta, né infallibile) ha incontrato sulla sua strada la voglia di cambiamento della gente, e l'ha innescata piuttosto che spegnerla, dando vita ad una pluralità di iniziative di cui oggi raccogliamo i frutti. ➤➤

Se siamo al top nel mondo e in Italia, lo dobbiamo al lavoro fatto da Puglia Promozione, dall'Apulia Film Commission, dal Teatro Pubblico Pugliese. Se nelle nostre province decine di start-up sono divenute aziende affermate lo si deve anche agli stanziamenti di "Bollenti spiriti" e alle altre misure che hanno finanziato idee imprenditoriali e sogni giovanili.

Ecco, in Puglia qualcosa è accaduto. Qualcosa di grande, che non può essere né dimenticato né ridimensionato, ma andrebbe quanto meno riconosciuto. Dovremmo essere orgogliosi di quanto di buono è accaduto in Puglia nei dieci anni dell'era Vendola, e conservarne il meglio per continuare a crescere e ad essere invidiati dal resto d'Italia. Ciò non equivale a dire che Nichi Vendola non abbia commesso errori: sulla Sanità, per esempio, si poteva e doveva fare molto di più, e stendiamo un velo pietoso su alcuni assessori (almeno un paio) che non avrebbero mai dovuto mettere piede nel Palazzo e che guarda caso ne sono stati buttati fuori. E avremmo fatto volentieri a meno anche della telefonata all'uomo dell'Ilva, priva di rilevanza penale, eppur portatrice di altri significati e interpretazioni (la politica che si inchina ai poteri forti).

Ma ci sembra giusto fermarsi a riflettere su come siamo diventati ciò che siamo e dare la voce a chi ha avuto una parte del merito in questo cambiamento. Ecco perché nel primo numero di *Amazing Puglia* abbiamo deciso di ridare la parola ad alcuni protagonisti della "rivoluzione pugliese". Nella speranza che i nuovi padroni del vapore (quelli di oggi e quelli di domani) non disperdano realtà, personalità ed energie che sono state così preziose. E che continuano a dare i loro frutti anche in termini elettorali, perché se un tempo eravamo una regione di destra (seppure della destra sociale, quella più o meno illuminata dei Tatarella, non certo quella populista dei Salvini) e oggi la destra perde perfino la roccaforte Lecce, qualcosa vorrà dire e qualche giustificazione oltre i dati elettorali andrebbe cercata.



In Puglia non va tutto bene, e sono ancora troppi i ragazzi che ogni giorno gettano la spugna e decidono di trasferirsi altrove in cerca di lavoro. Prima quell'altrove si chiamava Milano e Bologna, oggi si sono aggiunte Londra, Berlino, New York. Ma nel complesso questa regione è cresciuta così tanto che le eccellenze e le *case-history* ormai non si contano più. Ed è a queste storie che *Amazing Puglia* dedicherà tanto spazio.

Benjamin Franklin diceva che ci sono tre tipi di persone al mondo: quelle inamovibili, che non vogliono andare da nessuna parte e non raggiungono nulla; quelle mobili, che sentono il bisogno di movimento e sono preparate ad ascoltarlo e accoglierlo; infine ci sono le persone che si muovono, quelle che fanno accadere le cose. Ecco, noi cerchiamo di essere tra queste ultime, lanciando il primo *Mook* (magazine+book) dedicato alla nostra terra. *Amazing Puglia* è un progetto editoriale cartaceo-digitale che si svilupperà nella prima fase attraverso il magazine trimestrale, il sito web *amazingpuglia.com* e la relativa pagina Facebook. La seconda fase, per scaramanzia, non ve la sveliamo. Come sostiene

Siamo orgogliosi di essere pugliesi e vogliamo diventare il magazine di chi la Puglia la ama ed è orgoglioso di viverci. O di esserci nato.

il direttore del *New Yorker*, David Remnick, "i lettori oggi ti pagano solo se offri professionalità e bella scrittura" (*la Repubblica* del 15 agosto 2017). E questo è quello che cercheremo di offrirvi in queste pagine: storie belle e ben raccontate, che facciano tornare il piacere di leggere, di approfondire e andare oltre i titoli dei quotidiani o le 15 righe degli articoli sul web. Per questo ho invitato a scrivere per *Amazing Puglia* una serie di amici e colleghi che stimo molto, non tutti giornalisti, ma accomunati da un paio di caratteristiche: la serietà (della persona) e l'originalità (nella narrazione dei contenuti). Sono orgoglioso che abbiano accettato il mio invito a far parte di una squadra che vuole raccontare la Puglia e i pugliesi con l'obiettivo di convincervi prima a comprare e poi a conservare i numeri di *Amazing Puglia*, come fossero dei libri.

Se ciò avverrà, entreremo nel magico gruppo di persone che "fanno accadere le cose". Sì, siamo orgogliosi di essere pugliesi e vogliamo diventare il magazine di riferimento per tutti quelli che la Puglia la amano e sono fieri di viverci. È una questione d'amore. Per la propria terra e per la sua gente migliore. Questo non è solo un magazine. *It's a love affair.*

Good luck,
"Amazing
Puglia"!



Good luck,
"Amazing
Puglia"!

I PIU' GRANDI MEGASTORE EXPERT IN PUGLIA



4000 MT DI CONVENIENZA E PROFESSIONALITÀ



LECCE / SURBO

Strada prov.le Lecce-Surbo
Complesso Clausura Zona Bianca Tel. 0832 30 84 42

MESAGNE (BR)

Zona Industriale Tel. 0831 77 77 54

COMPLICI



VITO MASSAGLI

a pag. 20

Non ho ancora ben capito se la fotografia per lui venga prima o dopo il lavoro. Sicuramente è una passione per cui è risposto a macinare tanti chilometri, anche nei giorni di riposo. Ama lo sport, qualsiasi sport, ma per questo primo numero ci ha regalato scatti meravigliosi di meravigliosi scorci di Puglia (la ripetizione è voluta).



LAURA FINO

a pag. 72

Giornalista, esperta di comunicazione e marketing, appassionata di video, arte e bellezza, dopo l'esperienza in Sky Tv come promo-producer torna al Sud dove fonda 'Linfa comunicazione'. Scrive, disegna e si occupa di progetti per promuovere aziende, arte e cultura. Trova anche il tempo per fare la mamma e la moglie. E per scrivere per Amazing Puglia.



ORONZO MARTUCCI

a pag. 33

È probabilmente l'unico giornalista al mondo a non avere una sua foto decente (quella che vedete risale a 20 anni fa). Il che la dice lunga su quanto poco gli interessi l'apparire. È stato il mio capo-redattore al Quotidiano di Brindisi, ed ho sempre apprezzato il suo fiuto per le notizie interessanti e la libertà che lasciava ai suoi "ragazzi". È una delle penne "politiche" più pungenti di Puglia.



ALESSANDRO LEOGRANDE

a pag. 117

Nato a Taranto nel 1977, viveva a Roma. È deceduto il 26 novembre scorso a causa di un malore improvviso. Era vicedirettore del mensile "Lo straniero". Collaborava con quotidiani e riviste e conduceva trasmissioni per Radiotre. Per "L'ancora del Mediterraneo" ha pubblicato: Un mare nascosto (2000), Le male vite. Storie di contrabbando e di multinazionali (2003; ripubblicato nel 2010), Nel paese dei viceré. L'Italia tra pace e guerra (2006). Nel 2008 per Strade Blu Mondadori "Uomini e caporali. Viaggio tra i nuovi schiavi nelle campagne del Sud" (Premio Napoli-Libro dell'anno, Premio Sandro Onofri, Premio Omegna, Premio Biblioteche di Roma). Il suo ultimo libro è stato "Il naufragio. Morte nel Mediterraneo" (Feltrinelli), con cui ha vinto il Premio Ryszard Kapuściński e il Premio Paolo Volponi.



CARLOS SOLITO

a pag. 136

Il The Life Style Journal lo ha definito un "Ulisse bohemienne dei giorni nostri, narratore giramondo, poliedrico autore". Per noi Carlos è una sorta di Vincent Gallo mediterraneo: scrittore, fotografo, giornalista e regista, è nato in Puglia, a Grottaglie. Collabora con numerosi magazine e quotidiani nazionali realizzando reportage di viaggi. Dirige spot pubblicitari, videoclip musicali e cortometraggi. Le sue fotografie sono state esposte in diversi paesi del mondo. Quando non viaggia legge, esplora grotte, cammina per sentieri, parla al mare e celebra il culto della barba dal suo fidatissimo barbiere Il Gitano ad Altamura. Per OZ Film è appena uscito il suo nuovo cortometraggio Paride, interamente girato in Basilicata, che racconta l'amore tra due uomini, prodotto in collaborazione con Lucana Film Commission e trasmesso su RAI Movie.



PIER PAOLO CITO

a pag. 142

Photoreporter brindisino, per anni in forza all'agenzia Associated Press. Nella sua carriera è stato finalista al premio Pulitzer ed ha avuto molti riconoscimenti internazionali. È stato fotografo al seguito di Papa Giovanni Paolo II per molti anni ed è riuscito a tornare sano e salvo da numerosi teatri di guerra. E lo ha fatto solo perché voleva collaborare con Amazing Puglia.



EMILIANO PODDI

a pag. 39

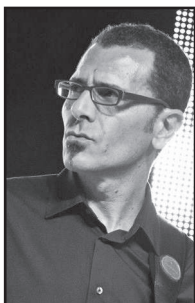
Una delle migliori penne pugliesi. Si è formato e insegna alla Scuola Holden di Baricco. Il suo amore per il basket dà luogo a struggenti capolavori sulle pagine di "Repubblica". Ha scritto tre libri: "Tre volte invano" (Instar Libri), "Alboràn" (Instar), "Le vittorie imperfette" (Feltrinelli). Per Amazing Puglia ha raccontato la sua esperienza con "Bollenti spiriti".

CONTRIBUTORS



AMEDEO CONFESSORE

a pag. 113
Sì, lo so, in foto non fa una bella impressione, ma vi poso assicurare che dal vivo è ancora più "personaggio". Amedeo è un tipo originale, che ascolta musica strana (per me). La sua cultura musicale, e non solo quella, è così vasta che non mi permetto mai di contraddirlo. Ma una cosa è certa: scrive molto bene. E questo è ciò che mi importava.



VALENTINA D'ANDREA

a pag. 19
Valentina D'Andrea, scenografa ed illustratrice, inventa nel 1999 "Officina di Fantadesign", uno spazio che si occupa di arte, moda, design, mettendo a dialogare più materiali all'interno della stessa funzione. Creatività, ricerca, sperimentazione, contaminazione sono le sue parole chiave; lavora su prodotti e progetti investendo in immaginazione... Le piace raccontare le sue cose scegliendo frasi e parole da un suo vocabolario mentale, fatto di neologismi e fanta-parole. È una tavolozza tutta da scoprire.



FILIPPO MOTOLE E ROBERTO ROMEO

a pag. 190
Filippo con il basso è bravo, per carità, ma con matite, colori e computer riesce a realizzare dei capolavori. E allora, in attesa che il New Yorker si accorga di lui, gli abbiamo proposto di regalarci qualche grande emozione a colori. Accompagnata dalle parole, altrettanto emozionanti e profonde, di Roberto Romeo. Le foto in cui sembrano (ripetiamo: sembrano) due persone affidabili, sono di Domenico Summa.



MICHELE DE FEUDIS

a pag. 54
Beh, sappiate che se questo magazine nasce come trimestrale è tutta colpa sua, perché ha dei tempi che definire biblici è dire poco. Però scrive bene e, soprattutto, scrive cose intelligenti. Dunque vale la pena aspettare. Del resto ci sarà un motivo se scrive per il Corriere del Mezzogiorno ed il Tempo, e se collabora con l'Ansa. Comunque, a parte i ritardi nell'inviare gli articoli in redazione, per tutto il resto è una gran bella persona.



VALENTINA MURRIERI

a pag. 86
Scrivo per "LeccePrima.it" e "La Gazzetta del Mezzogiorno". Si occupa di temi come la Sacra Corona Unita e i migranti, ma con istinti famelici e onnivori anche di cultura e attualità. È co-curatrice dei volumi "Agrodolce, reportage sul Salento che cambia" (2006) e "A nido d'ape, quaranta donne ritratte da quaranta giornaliste" (2013). Alterna la cronaca nera a forme di vita più edulcorate: possibilmente tra i fornelli nella propria cucina, in un'enoteca o sulle note di Peter Gabriel. Viveva decisamente un'esistenza più tranquilla prima di adottare il pastore maremmano più famoso su Facebook: Bauman.



MARCELLO FAVALE

a pag. 63
Per trentanni punto di riferimento della RAI in Puglia e non solo, Marcello Favale ha seguito, da giornalista, i fatti più rilevanti che hanno contribuito alla trasformazione della Puglia moderna. È andato in pensione da alcuni mesi, ma non ha smesso di essere vicino alle iniziative di valorizzazione delle eccellenze pugliesi, in ogni campo. Collabora ancora con alcune testate nazionali per continuare a seguire ed illustrare lo sforzo di quanti vogliono fare della realtà pugliese una delle più avanzate nell'area mediterranea.

MASSIMO GUASTELLA

a pag. 115
È Ricercatore/Professore aggregato di Storia dell'Arte Contemporanea del Dipartimento di Beni Culturali dell'Università del Salento. Ma è soprattutto un amico non comune. Avete presente quel genere di amici che non riuscite a mandare al diavolo nemmeno quando hanno posizioni molto diverse dalla vostra? Ecco, con Massimo ho lo stesso rapporto. Perché lo stimo molto per la sua cultura e per la sua schiettezza. E poi perché è più anziano e quelle rare volte che corriamo insieme mi tocca rallentare. Per rispetto.



ISPIRAZIONE ARTIGIANALE PER UNA BIRRA D'ECCELLENZA PUGLIESE

www.birramusa.it

NUMERO 1 - Gennaio/Marzo 2018

CONTENUTI

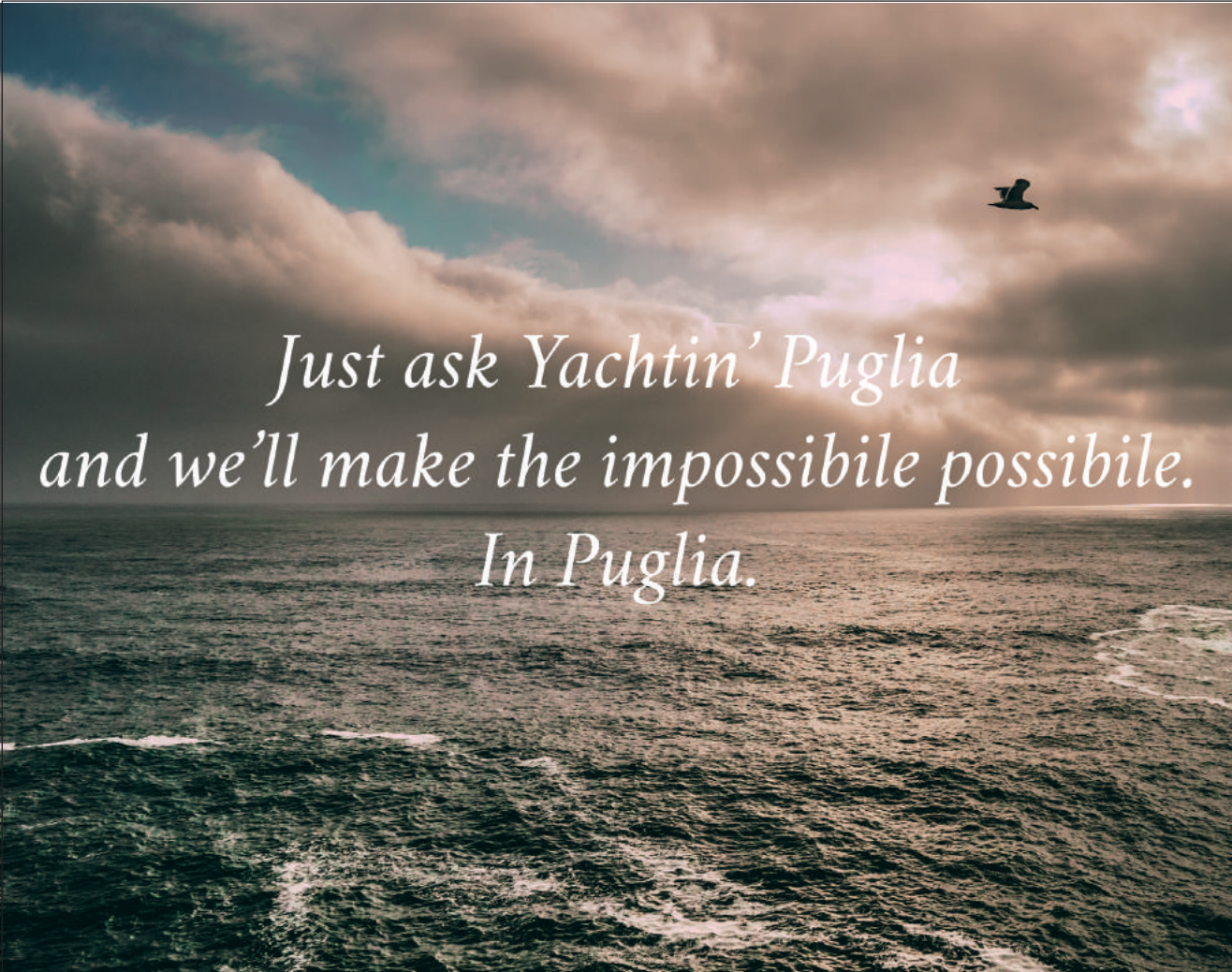
FLASH BACK



33/48

**L'EREDITÀ
DI VENDOLA**

Cosa resta alla Puglia
dei 10 anni di Nichi?
Cosa ha funzionato
e cosa poteva
andare meglio?
E dove ci sta portando
Michele Emiliano?



*Just ask Yachtin' Puglia
and we'll make the impossibile possibile.
In Puglia.*



YACHTIN' PUGLIA
EXPERIENCE THE SECRET ITALY

Titi Shipping
*Vico de Lubelli, 8
72100 | Brindisi*

yachtinpuglia.com
info@yachtinpuglia.com

Buon mare, Amazing Puglia!

CONTENUTI



20

THIS IS PUGLIA!

In ogni numero un fotografo racconta la Puglia a modo suo.

50

BUONA AMMINISTRAZIONE

Ci sono delibere e progetti buoni in tanti Comuni. Eccone alcuni.

52

VITA DA SINDACI: ANTONIO DECARO

“Preferisco perdere il consenso ma restare umano”.

54

ELOGIO DELLA BORGHESIA

Dicono che il ceto medio sia scomparso. Ma con il nuovo sistema elettorale la borghesia può tornare a giocare un ruolo importante.

56

ECONOMIA: PARLA DE BARTOLOMEO

Il presidente di Confindustria Puglia dice la sua sulla fine della recessione e sui settori che stanno rispondendo meglio alla ripresa.

63

BUSINESS: STORIE DI UOMINI E AZIENDE

Mariano Light, Kiasmo, Cooperativa Ariete, Officine Tamborino, Renzo Bottazzo, Kyme, Maldarizzi group, Megamark, Ecologica.

83

START-UP

Swipe Story, Shouzz, Match Making, Millenari di Puglia

92

INVESTIRE ALL'ESTERO

Tasse e stipendi bassi, incentivi statali: Tirana è il Paradiso?

97

CON LA CULTURA SI MANGIA

Millo, il Marta, il Libro possibile, il Mercatino del gusto, Amerigo Verardi, Alfred Milot Rashi, Les Flaneurs, Valentina D'Andrea.

117

PASSATO PRESENTE

Il revival delle masserie, di Alessandro Leogrande.

122

STORIE

Disabile a chi? / Fabiola Spalluto: io sorrido ancora.

142

REPORTAGE

Su un peschereccio per un workshop di fotografia.

153

CIBO & VINI

Antonio Riontino, Fulvio Filo Schiavoni, Giovani chef di Puglia, I Vini migliori dell'anno, Sandrino, Ocsa, Birra Musa, Puglia Restaurants Award 2018, I Mercatini di Borgo Egnazia.

181

SHOPPING

Puglia Design Store, Candido 1859.

**Cibo
& Vini**



**Cultura
Musica
Teatro**



**Moda
Design
People**



È TUTTO QUI

AMAZINGPUGLIA.COM



Amazing Puglia

RISCRIVERSI LA GIORNATA..





LA SOLITUDINE

A mare ci si può divertire,
innamorare, socializzare.
Si può anche ritrovare
se stessi, in momenti
di assoluta e meravigliosa,
quanto irripetibile, solitudine.
Che ci si trovi in barca
o in spiaggia poco conta.
Ascoltarsi, porsi delle
domande, darsi delle risposte
in compagnia delle onde e del
vento, è qualcosa di estatico.

*At sea you can have fun,
fall in love, socialize.
You can also find yourself,
in moments of absolute,
marvelous and unrepeatable
loneliness. It doesn't matter
if you are on a boat or on the
beach. The company of the
waves and the wind, is always
a good company.*





GROTTA DELLA POESIA

San Foca è un villaggio di poche case sulla litoranea salentina, e la Grotta della Poesia ne è la principale attrazione. È un luogo magico e gioioso, romantico e affollato. Fateci una sosta. E tuffatevi, se ne avete il coraggio.

San Foca is a small village located along the amazing road that gets you from Lecce to Otranto. Just few homes and a great sea. The “Poem’s Grotta” is the attraction of this place. It’s romantic and joyful, but quite crowded.

Don’t miss it.

*And jump-in the sea from the top of the “scogliera”.
If you are brave.*





RED BULL CLIFF DIVING A POLIGNANO

Un appuntamento imperdibile dell'estate pugliese: l'élite del cliff diving si sfida all'ultimo tuffo, lanciandosi dalla piattaforma situata a 27 metri di altezza, davanti ad una folla di turisti estasiati.

An unmissable event of the Apulian summer: the elite of cliff diving challenges until the last dive, jumping from a platform located at 27 meters high, in front of a crowd of ecstatic tourists.





TRAMONTANA LA NOSTRA BORA

Quando spira alla massima potenza, il vento di tramontana è assimilabile alla bora triestina.

Eppure cotanta forza genera anche spettacoli incredibili, come quello delle onde che sovrastano la scogliera, creando un suggestivo spettacolo di mini-cascate.

At his maximum power, the wind of "tramontana" is similar to the Trieste's "bora". It's incredible how such force also generates amazing performances, like the waves that overlook the cliff, creating an evocative show of mini-waterfalls.





I COLORI DELLA TERRA

Non sono solo i colori del mare ad ispirare gli appassionati di fotografia. In Puglia anche la terra offre tanti spunti creativi. Come questo sentiero che attraversa un campo coltivato a carciofi.

It's not just the colors of the sea that inspire photographers. In Puglia also the land offers many creative ideas. Like this path crossing a field covered with artichokes.

CON IL PATROCINIO DI:



Comune
di Brindisi



Provincia
di Brindisi



CAMPAGNA OSPITATA
GRATUITAMENTE DA
AMAZING PUGLIA

stepbrndisi
PER IL SOCIALE

DISABILE A CHI?

**LA PRIMA RETE
PER LA DISABILITÀ A BRINDISI**

disabilitainsieme.it



**disabilità
insieme**
diritti·doveri·desideri

Concept: TIZIANO MELE - Photo: CREATIPH

**OFFI
CINE**
TAMBORRINO



ph. Flavio & Frank

LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DELL'ACCIAIO

www.officinetamborrino.com

ERAVAMO

UN FEUDO

DI DESTRA

E forse torneremo ad esserlo

di Oronzo Martucci



CON L'ARRIVO DELLA SECONDA Repubblica la Puglia si è trasformata in una sorta di Emilia nera, autorizzando un parallelo tra le fortune elettorali a senso unico della regione del centro Italia guidata dalla sinistra e quelle che dal 1994 hanno riguardato la destra nella nostra regione. La definizione di Emilia nera però è andata scemando dal 2004 in poi, perché con la morte del leader di Alleanza nazionale Pinuccio Tatarella, avvenuta nel 1999, non furono più molto chiari né il collante politico programmatico né il punto di riferimento indiscusso del fronte moderato organizzato da colui che nel 1994 entrò nel primo governo guidato da Silvio Berlusconi con la delega di vice premier e

l'appellativo di ministro dell'armonia.

In quel fronte moderato, vincente, negli anni Novanta in Puglia si ritrovarono moltissimi socialisti che dopo gli anni di Tangentopoli e la fuga ad Hammamet di Bettino Craxi, non volevano stare dalla parte di coloro che, come gli ex Pci, consideravano i carnefici del loro leader. In Puglia i socialisti avevano avuto un peso consistente negli anni Ottanta grazie alla presenza nella regione di due leader di primo livello come Claudio Signorile e Rino Formica, entrambi ministri in vari governi.

L'amalgama ben riuscito tra i socialisti e i moderati, che guidati da Tatarella avevano abbandonato in Puglia l'atteggiamento radicale di lotta al sistema che aveva contraddistinto negli anni precedenti i dirigenti dell'Msi, portò alla nascita e alla forte crescita di Alleanza nazionale e a straordinari risultati alle elezioni politiche del 1994: An ottenne nella quota proporzionale il 27,5 per cento dei consensi, superando di gran lunga il Pds (20 per cento) e il Ppi (14). Soprattutto, alla Camera conquistò la vittoria in 23 collegi su 34 in cui era divisa la Puglia con il Mattarellum, lasciando 10 seggi ai progressisti e un seggio (a Taranto) alla Lega d'Azione meridionale di Giancarlo Cito.

Raffaele Fitto, l'ultimo governatore e uomo forte della destra pugliese. Dopo di lui 10 anni di Vendola.

Nel 1994, in Puglia, nella quota proporzionale non era presente Forza Italia, a causa di problemi intervenuti nella fase di presentazione delle liste. I berlusconiani furono rappresentati nella quota proporzionale da Programma Italia, una lista che si fermò al di sotto del 5 per cento.

Nel 1996 la Puglia era già meno nera. Con l'Ulivo (fronte del centrosinistra) che conquistò la vittoria in 16 collegi della Camera, il Polo per le libertà (centrodestra) in 17 e la Lega d'Azione meridionale in uno, con l'ex sindaco di Taranto Giancarlo Cito, assimilabile comunque al centrodestra come collocazione politica. Forza Italia nella quota proporzionale era già al 25 per cento e il primo partito nella regione.

La forza dei moderati, organizzati in Forza Italia e in An, nel 2000 permise di portare alla guida della Regione Raffaele Fitto, leader dei Cristiani democratici per la libertà poi confluiti in Forza Italia.

Le elezioni politiche del 2001 furono le ultime che permisero al centrodestra di accreditare in parte l'idea della Puglia come di un'Emilia nera, con la conquista di 15 collegi al Senato e 22 alla Camera contro 7 al Senato e 12 alla Camera dell'Ulivo. L'effetto Tatarella, nel

frattempo deceduto senza aver lasciato un vero erede capace di essere punto di riferimento di Forza Italia e An allo stesso tempo, e in parte anche l'effetto Fitto iniziarono a scemare. Tant'è che nel 2003 cominciò a prendere corpo la cosiddetta Primavera pugliese, un ritorno cioè del centrosinistra vincente alla Provincia di Foggia e l'anno successivo al Comune di Bari, con Michele Emiliano sindaco, e nelle Province di Lecce, Taranto, Brindisi e Bari. L'Emilia nera si stava sgretolando. Nel 2005 arrivò la conquista da parte del centrosinistra anche della Regione, con Nichi Vendola, e dei Comuni di Taranto, nel 2007, e di Foggia, nel 2009. Nei Comuni di Lecce, Brindisi e Taranto però, ancora nel 2005 erano in carica 3 sindaci di centrodestra, a conferma di un radicamento sociale e non solo elettorale di quell'area in particolare nel Sud della Puglia.

Quel radicamento ha continuato a dare i frutti sino alle politiche del 2013, quando il centrodestra in coalizione (cioè ancora Pdl) ha ottenuto la maggioranza dei seggi disponibili al Senato in Puglia. Ed è stato un radicamento, sino a quella data, costruito attorno alla leadership di Raffaele Fitto, nonostante la sconfitta del 2005 alla Regione.

Il leader di Maglie aveva avviato un lavoro di modernizzazione della Puglia interrotto dalla vittoria non prevista di Vendola. Fitto perse per troppa sicurezza, per la scarsa dispo-

nibilità a condividere le scelte, e perché aveva predisposto un piano di riordino ospedaliero che distingueva tra presidi medici e presidi chirurgici, prevedeva qualche taglio di troppo e fu avversato da operatori sanitari e cittadini che gli dissero di no. Quel piano non dispiaceva a chi di sanità se ne intendeva, come nel caso del professore Umberto Veronesi. Ma tant'è.

La riconquista da parte del centrosinistra del Comune di Bari nel 2009 e della Regione nel 2010 continuò a sgretolare l'idea della destra vincente in Puglia che si era accreditata negli anni Novanta. Lo stesso Michele Emiliano, eletto governatore della Puglia nel 2015, evidenziò che “questa era l'Emilia nera, la regione più a destra d'Italia. Vinciamo per la sesta volta consecutiva dal 2004, tre volte al Comune di Bari e tre volte alla Regione”.

“Alla Regione avremmo vinto anche con la destra unita”, aggiunse per ricordare che la sua vittoria non era per nulla riconducibile al fatto che gli avversari si fossero presentati con due candidati presidente, Adriana Poli Bortone e Francesco Schittulli.

OGGI LA PUGLIA È DI SINISTRA? La Puglia è rossa? E' difficile sostenerlo perché Emiliano ha portato al governo della Regione pezzi significativi del centro moderato e convinto a votare per lui, già negli anni della sua sindacatura, personalità che avevano condiviso il progetto tatarelliano.

Anche le scelte politiche e di governo sono difficilmente etichettabili, perché egli si sposta facilmente nell'agire politico per recuperare spazio, oltre che nel centrodestra, tra i grillini e nel mondo a sinistra del Pd, così da proporsi come un leader moderno e antisistema e non essere catalogato come esponente democratico, ma piuttosto come riferimento di una cittadinanza attiva che negli anni scorsi era stata rappresentata dagli esponenti della Primavera pugliese.

Emiliano si è anche candidato alle primarie del Pd (perse, con l'8 per cento, contro Renzi ad aprile 2017) cercando di recuperare lo spazio che a livello nazionale aveva tentato di coprire un altro leader pugliese, Nichi Vendola, il quale nel 2012, al primo turno delle primarie della coalizione di centrosinistra per la premiership vinte da Pier Luigi Bersani, ottenne il 15 per cento. Ma le differenze tra i due governatori sono tante, tantissime, come ammette e sottolinea lo stesso Emiliano.

I primi anni del governo Vendola sono trascorsi avendo come riferimento una visione di riformismo radicale e un programma condiviso dai partiti della Primavera pugliese. Quella visione ha permesso alla Puglia di: diventare un punto di riferimento sul mercato turistico nazionale e internazionale; costru-

**CON L'ARRIVO DELLA SECONDA
REPUBBLICA LA PUGLIA SI TRASFORMÒ
IN UNA SORTA DI EMILIA NERA.
POI, CON LA MORTE DI TATARELLA,
LE COSE INIZIARONO A CAMBIARE**

ire qualche solido riferimento sul piano delle politiche industriali e della ricerca come nel caso della nascita del Distretto tecnologico aerospaziale, considerato una eccellenza a livello europeo; mettere in campo politiche giovanili, finanziando master e corsi di formazione per i laureati disposti a studiare fuori e a ritornare a casa per mettere a disposizione le competenze acquisite; dare solide basi al sistema sanitario regionale in profonda trasformazione; seguire percorsi di modernizzazione e di razionalizzazione allo stesso tempo per tagliare gli sprechi e ridurre la mobilità passiva, cioè i ricoveri fuori regione che ogni anno costavano e continuano a costare alla Puglia attorno ai 200 milioni di euro (nel 2017 la situazione non è cambiata di molto); mettere in sicurezza la rete del servizio idrico integrato e la società di gestione Aqp, la società che gestisce il più grande acquedotto d'Europa; sostenere e dare ulteriore forza al sistema infrastrutturale aeroportuale, sul quale già aveva puntato Fitto, completando gli investimenti necessari per far crescere la rete (Bari, Brindisi e Grottaglie). All'ammodernamento della rete infrastrutturale dal 2009 è stato aggiunto l'innovativo accordo con Ryanair per permettere la realizzazione a Bari e Brindisi di due basi operative del vettore irlandese low-cost che hanno incentivato i voli dei pugliesi verso molte capitali europee e città nazionali irraggiungibili anche con il treno e permesso l'arrivo in Puglia di centinaia di migliaia di turisti stranieri in più ogni anno, non solo nei mesi estivi.

La politica riformista di Vendola ha garantito straordinari risultati in molti settori nei primi anni e paradossalmente ha cominciato a perdere la spinta propulsiva man mano che crescevano la sua potenziale leadership e la sua notorietà a livello nazionale.

Il riformismo è stato il filo conduttore delle iniziative di governo delle giunte guidate da Vendola. Nonostante tali scelte, però, la Puglia ha visto decrescere il suo pil negli anni dal 2008 in poi, cioè negli anni successivi alla crisi internazionale. La locomotiva del Sud, come veniva definita sino al 2007, quando fece registrare una crescita dell'1,7 per cento del pil, si è trasformata in vagone di coda tra le Regioni del Mezzogiorno con una perdita netta sia in termini di posti di lavoro che di prodotto interno lordo.

Nel 2015 è toccato a Emiliano assumere la guida della coalizione di centrosinistra. E subito ha cercato di prendere le distanze da molte delle iniziative e dalle scelte di governo messe in campo dal suo predecessore. Il neo presidente ha sostituito il riformismo di Vendola con i programmi costruiti nelle sagre. Paradossalmente è accaduto però che le sagre del programma hanno portato il presidente a scelte di governo solitarie. Sia

chiaro: non è che Vendola facesse scegliere alla maggioranza. Però il dibattito era pubblico. E al momento delle decisioni sul futuro della sanità, di Aqp, di Aeroporti di Puglia, la maggioranza faceva sentire la sua voce.

Cosa accade ora in sanità? I piccoli ospedali chiudono ed Emiliano annuncia che altri ancora ne verranno disattivati per garantire la sicurezza dei cittadini. Nel frattempo la mobilità passiva non viene frenata e la medicina del territorio e tutta di là da venire. I medici ospedalieri e quelli di medicina generale hanno accusato Emiliano e le strutture di riferimento dell'assessorato alla Sanità di rifiutare il confronto e di adottare scelte che affossano il sistema.

Quali decisioni sono in corso di adozione per rilanciare il sistema aeroportuale e quali gli interlocutori per individuare un partner industriale da coinvolgere nel governo e nel capitale sociale di Adp? Le notizie sono davvero solo in possesso di un cerchio magico, come è accaduto quando si è parlato di una intesa, poi saltata, con la Gesac, la società che gestisce lo scalo di Napoli Capodichino.

In che modo la Regione intende affrontare il rinnovo della concessione del servizio idrico integrato, in scadenza al 31 dicembre 2018, con il rischio che Aqp perda la concessione?

Il quadro di riferimento è buio.

Emiliano non condivide le scelte né con i partiti e i movimenti che lo hanno sostenuto, né con i consiglieri di maggioranza.

La Puglia è diventata rossa? La Puglia è come la vuole Emiliano, il quale è un po' democratico, un po' grillino e un po' populista. Il presidente ha detto che la sua posizione non è diversa da quella dei governatori Maroni, Zaia e Toti, i quali chiedono che le Regioni del Nord che producono più reddito abbiano più soldi da spendere rispetto a quelle del Sud "perché non è accettabile che il Nord sostenga totalmente il Mezzogiorno". Su questa strada diventa difficile per il centro-destra e per il Movimento 5 Stelle costruire una alternativa programmatica al governatore. Però su questa strada è ancora più difficile capire dove vuole andare la Puglia e se debba essere considerata rossa o nera.

Fitto e Vendola avevano una chiara direzione di marcia e una caratterizzazione politica e programmatica. Emiliano copre tutti i campi, non dà tregua né agli avversari né agli amici, impedisce elaborazioni programmatiche alternative, garantisce e offre posti di potere in modo diffuso e coinvolge anche gli ex avversari nelle sue strategie di governo. Un esempio: Francesco Schittulli, il candidato presidente proposto dai fittiani e da Forza Italia alle regionali del 2015, è diventato un consulente del governatore. Il tourbillon movimentista diventerà ancora più intenso con l'avvicinarsi delle elezioni politiche, quando il governatore pugliese e leader di Fronte democratico cercherà di piazzare il maggior numero di candidati eleggibili alla Camera e al Senato nelle liste del Pd, in quelle di ispirazione civica che presumibilmente nasceranno in accordo con i de-

**LA PUGLIA È DIVENTATA ROSSA?
LA PUGLIA È COME LA VUOLE EMILIANO,
IL QUALE È UN PO' DEMOCRATICO,
UN PO' GRILLINO E UN PO' POPULISTA.**



Michele Emiliano (PD). Strizza l'occhio ai populisti, al M5S, alla destra. I bene informati dicono che punti a fare il ministro di Grazia e Giustizia.

mocratici e nei collegi elettorali uninominali. Il suo tourbillon crea problemi in particolare al M5S pugliese. Perché Emiliano continua a: proporsi come un avversario della casta; contestare chi vive di politica e nella burocrazia di partito; contrastare il governo nazionale sulle scelte per ambientalizzare l'Ilva e per salvare la fabbrica chiedendo la decarbonizzazione dello stabilimento siderurgico di Taranto e della centrale Enel di Brindisi-Cerano; opporsi alla realizzazione dell'approdo del gasdotto di Tap a San Foca di Melendugno; sostenere lo spostamento a Brindisi e l'utilizzo di parte del gas dell'Azerbaijan per decarbonizzare Ilva e Cerano. Da ultimo, Emiliano ha lanciato l'appello per la costruzione di un fronte delle Regioni del Sud per far sentire la voce dei territori e lo ha fatto durante un convegno di Fratelli d'Italia e in sintonia con i dirigenti degli ex di An. Il politologo Marcello Veneziani, che di destra se ne intende, ha subito spiegato che "Emiliano vuole condurre una battaglia a tutto campo perché non ha una provenienza ideologica marcata e sa che la Puglia è una terra destrorsa, conservatrice e moderata. Con il Pd che non si sa quale prospettiva possa

avere, per Emiliano diventa necessario allargare il campo di gioco". Questa è la Puglia, nera o rossa nessuno ormai può dirlo. Perché qui ci sono tanti colori. Come accade quando appare l'arcobaleno. E la Puglia l'arcobaleno l'aspetta, non attraverso una nuova Primavera pugliese, ma scelte chiare che riescano a dare un ulteriore slancio all'economia, a rafforzare la filiera del turismo e dell'agroalimentare, a valorizzare la cultura e il paesaggio, a costruire un sistema logistico integrato che valorizzi i porti e la logistica integrata, ad aiutare l'arrivo di nuove iniziative industriali, a permettere un ulteriore sviluppo delle eccellenze che sono cresciute negli anni della crisi internazionale, a consolidare la rete dei servizi. La Puglia c'è. Ci sono i giovani che hanno accumulato esperienze internazionali anche grazie ai Bollenti Spiriti regionali degli anni scorsi e vorrebbero tornare a casa per dare qui corpo ai loro sogni.

Costruire un filo attorno a queste esperienze e farle diventare sistema potrebbe essere la soluzione per i problemi della Puglia e per aiutarla a ridiventare davvero la locomotiva del Sud. Locomotiva rossa o nera poco importa.

"Auguriamo ad Amazing Puglia di essere presto presente in ogni stanza degli hotel pugliesi".

www.nettunohotel.it



NETTUNO HOTEL



BRINDISI - Viale Arno, 51 (Z.I.) - tel. +39 0831 550194 - fax +39 0831 550198

Il programma più innovativo e rivoluzionario
mai lanciato in Puglia, raccontato da chi l'ha vissuto da vicino.
Al fianco di quei ragazzi che sognavano di cambiare
il loro futuro. E quello della loro terra.

bolleNTi spiriti

(e giovanile ardore)

di EMILIANO PODDI

QUANDO SENTII PARLARE PER LA PRIMA VOLTA DI BOLLENTI SPIRITI, IL PROGRAMMA di politiche giovanili della Regione Puglia, ricordo che mi scappò un sorriso. Mi piaceva l'idea in sé, naturalmente. E mi piaceva anche che il programma avesse un nome che il suo stesso ideatore, Nichi Vendola, con la "s" che si ritrova, avrebbe fatto fatica a pronunciare. Nel 2013 la Scuola Holden mandò me e la scrittrice Eleonora Sottili in Puglia a tenere un corso articolato in tre tappe: Locorotondo, Gioia del Colle, Bari. I nostri allievi sarebbero stati undici ragazzi variamente impegnati nei Laboratori Urbani, forse l'iniziativa più bella di BolleNTi Spiriti. Di che si tratta? Semplice. Prendi un edificio dismesso - una fabbrica, una scuola, un mercato, un convento -, lo recuperi, lo dai in gestione a un gruppo di giovani e loro lo trasformano in uno spazio pubblico, un posto da riempire con attività culturali, mostre, spettacoli, corsi di formazione. Lo slogan che tuttora si trova sul sito della Regione riassume benissimo i fatti: *"Laboratori Urbani, vecchi edifici per giovani idee"*. Il corso della Holden sarebbe stato per me l'occasione di conoscere da vicino queste giovani idee e coloro che le stavano portando avanti. Mara, per esempio, una bella ragazza dall'aria ingannevolmente placida. Lavorava al LUC, il vecchio mercato del pesce di Manfredonia riconvertito in Laboratorio Urbano Culturale. Prima del corso avevamo chiesto ai ragazzi di scrivere un racconto che rispondesse a queste domande: chi siete, da dove venite, come e perché avete deciso di impegnarvi nei Laboratori Urbani. Il racconto di Mara partiva dalle sue perplessità al momento di decidere se aderire o no al programma. Intanto non le piaceva il nome: BolleNTi Spiriti le sembrava un'espressione da vecchia zia, da professoressa di lettere, da opera lirica. E infatti è proprio da lì che vengono queste due parole, dalla Traviata di Giuseppe Verdi. Alfredo e Violetta si sono trasferiti in campagna, lontano da Parigi e dalle sue feste mondane, e se la passano bene, talmente bene che all'inizio del secondo atto Alfredo dice, anzi canta: *"De' miei bollenti spiriti / il giovanile ardore / ella temprò col placido / sorriso dell'amore"*. Ero uno scapestrato, ammette Alfredo, uno col sangue caldo; ma adesso, grazie all'amore di Violetta, mi sono dato una calmata. Non a caso, vista l'influenza dell'opera lirica sulla nostra lingua, nell'uso corrente si è affermata la formula "calmare i bollenti spiriti", concetto su cui tornerò più tardi.

E

E insomma, a Mara il nome del programma non piace. Ma il ragazzo che sta tentando di convincerla a impegnarsi nel progetto non demorde, e le parla della possibilità di trasformare l'ex mercato ittico della loro città in un centro giovanile. Mara dev'essere una ragazza molto sensibile alle parole, perché anche questa espressione - centro giovanile - le suona come un allarme.

Cos'è di preciso un centro giovanile? Nella sua testa prendono forma tre ipotesi. "Uno: un posto in cui cani e uomini mangiano nella stessa scodella. Due: un istituto di recupero per giovani disadattati. Tre: un oratorio in cui si fa doposcuola e nei momenti di massimo slancio si gioca a bocce".

L'ho già detto: al di là dell'aspetto rassicurante Mara è una tipa tosta, una che non si accontenta delle formule preconfezionate, bollenti spiriti, centro giovanile, riconversione, riqualificazione. Che significa veramente tutto questo?

Lasciamola un momento lì, Mara, in preda ai suoi dubbi lessicali ed esistenziali, e vediamo come la pensano i suoi compagni di corso.

Francesco, faccia pulita da bravo ragazzo, occhiali tondi, racconta la prima volta che ha messo piede nel suo Laboratorio Urbano, l'Accademia del Cinema di Enzitetto, periferia di Bari. Lì per lì, scrive Francesco, quando scesi dall'autobus per Enzitetto ero perplesso. E intanto, mentre lui legge il suo racconto, io penso: di nuovo. Anzi, dal momento che sono in Puglia, cioè a casa, lo penso in dialetto: *arreto*, mi dico, due su due, anche Francesco perplesso come Mara.

Poi scopro che la perplessità di Francesco è di natura non linguistica, bensì geografica. Secondo lui, infatti, la prima difficoltà da affrontare se la tua destinazione è Enzitetto, è che Enzitetto non esiste. O meglio, forse esiste, però non c'è scritto da nessuna parte, non sui cartelli stradali e nemmeno sull'autobus che ti ci porta. Comprensibilmente spaesato, Francesco cerca conforto tra i residenti. Il primo in cui si imbatte è



un ragazzino, "lo stampo del classico bullo, il tipico cozzaletto di Bari vecchia trapiantato in periferia". Francesco gli chiede se per caso sa dove si trova il Laboratorio Urbano, ma lui, il cozzaletto, ignora la sua domanda, lo guarda in faccia con una certa insistenza e alla fine dice: "*Ma c'tin sop all'ecchj? Moo eh, iè arr'vat Harry Po*". Provo a tradurre (edulcorando un po', me ne rendo conto): "Curioso il paio di occhiali che sfoggi. Sai, ricordi molto da vicino il maghetto Harry Potter".

È poi la volta di Margherita, The Factory Urban Lab, Palagiano. Il suo racconto parla di un *brain storming* che nelle intenzioni doveva servire a lanciare proposte per animare il centro, ma che nella realtà dei fatti si trasforma in uno sfogatoio per giovani frustrati che si lamentano, urlano, imprecano, inveiscono contro l'aridità culturale della propria terra e alla fine se ne vanno sbattendo la porta.

Enrica ci parla di una mostra ospitata dalle Officine Culturali di Bitonto che all'ultimo momento rischia di saltare per un banale problema tecnico.

Marco, Laboratorio Inpuntadipiedi di Francavilla Fontana, nella storia che ha scritto è alle prese con un poeta la cui compagna, non appena scende dal treno, chiede subito un anticipo sul cache concordato per il reading del suddetto poeta.

Nadia racconta di una panchina di pietra leccese che stava davanti all'Ex Fabbrica Paladini di Lequile, il suo Laboratorio Urbano, panchina che ora non c'è più perché una baby gang l'ha distrutta per gioco.

E così via, undici racconti che iniziavano tutti in questo modo, cioè malissimo. Al momento di assegnare il compito, prima del corso, avevamo raccomandato ai ragazzi di ricordarsi che alla base di qualsiasi storia c'è sempre un conflitto, una difficoltà, qualcosa che va storto. Ora ci rendevamo conto che ci avevano preso in parola, altroché. Le loro storie traboccano letteralmente di conflitti e di difficoltà. Ricapitolando: una ragazza riluttante a impegnarsi in un Laboratorio Urbano a Manfredonia; un ragazzo che si perde - forse per sempre - a Enzitetto; una riunione che finisce a pesci in faccia a Palagiano;



A. & R. Tartaglione

una mostra in serio pericolo a Bitonto; un poeta con una specie di compagna-bancomat a Francavilla; una panchina vandalizzata a Lequile.

E poi, ancora, un'affissione abusiva sui monumenti cittadini a San Ferdinando di Puglia (Dario); un caso di congelamento a Valenzano tra le mura nel Laboratorio (Loredana); un elefante depresso a Gioia del Colle (Pietro); un rondone impazzito sul tetto di una cummersa a Locorotondo (Lillo); una pièce teatrale di denuncia che a San Marco in Lamis totalizza quattro spettatori (Michele).

Erano rappresentate tutte le province, ora che ci facevo caso, le storie coprivano uniformemente la nostra regione.

Fortuna che non si fermavano lì, queste storie. In fondo si trattava solo della prima parte dei racconti, quella in cui il conflitto si manifesta in modo a volte così problematico che sembra che il protagonista debba esserne sopraffatto. È lì che si gioca la partita, in una storia. Ed era proprio lì, in mezzo ai casini, che i ragazzi si mostravano coerenti con il programma cui avevano

“

I ragazzi dei Laboratori Urbani, di fronte alle difficoltà, non si erano persi d'animo, i loro bollenti spiriti non si erano affatto placati, tutt'altro. Avevano reagito, ognuno con il proprio carattere.

”

aderito e con il suo stesso nome, Bollenti Spiriti. Ma non nel senso della Traviata, e nemmeno nel senso comune dell'espressione. I ragazzi dei Laboratori Urbani, di fronte alle difficoltà, non si erano persi d'animo, i loro bollenti spiriti non si erano affatto placati, tutt'altro. Avevano reagito, ognuno con il proprio carattere.

Francesco, ad esempio, quello che si era perso a Enzitetto, dopo che il cozzaletto lo aveva apostrofato come Harry Po', si stringeva nelle spalle e pensava: buon segno. D'altronde lui stava cercando l'Accademia del Cinema, e la prima persona che si era trovato davanti era uno che gli citava Harry Potter (sia pure con il caratteristico troncamento finale del barese), un personaggio ormai del grande schermo tanto quanto della letteratura. Ecco perché era un buon segno. C'era della coerenza, e c'erano le premesse perché Francesco dicesse al cozzaletto: senti cozzaletto, a proposito di Harry Potter, qui a Enzitetto c'è un posto dedicato a lui e a tutti i personaggi del cinema; ci vieni?

Margherita, quella del *brain storming*

finito a pesci in faccia, nella seconda parte della sua storia raccontava che la settimana dopo aveva organizzato un altro incontro e si erano ripresentati gli stessi ragazzi che avevano mandato a scatafascio quello precedente e di nuovo si erano messi a sbraitare, a inveire, a criticare. E va bene così, pensava Margherita. Almeno si incazzano questi ragazzi, almeno non restano passivi, non accettano la realtà così com'è. Per ora il Laboratorio Urbano serve a questo. Verrà il tempo anche per le proposte, il tempo in cui la rabbia sarà convogliata in qualcosa di costruttivo.

Enrica, quella della mostra che rischiava di saltare, aveva fatto il diavolo a quattro, si era impegnata, si era ingegnata e alla fine la mostra non era saltata. Semmai era saltata lei, prima su una sedia, poi su una scala, "un'ora buona di smadonnamenti, sfottò e sudore, sali in cima, sistema i ganci, prova ad appendere, pareggia le altezze, raddrizza, sposta, più giù, a destra, bene così", e dagli e dagli alla fine aveva escogitato una soluzione tecnica per allestire la mostra. Marco, quello alle prese con la compagna-bancomat del poeta, si era lasciato scucire un po' di euro, d'accordo, ma in definitiva ne era valsa la pena, perché poi la compagna del poeta si era tranquillizzata e il poeta aveva fatto un reading bellissimo, Marco si ricordava ancora i versi a memoria, le parole del poeta avevano colpito lui e tutti quelli che le avevano ascoltate.

Nemmeno la storia di Nadia, quella della panchina vandalizzata, finiva lì. Sulle prime le cose perfino peggioravano, perché la panchina, dopo essere stata spezzata in due dalla baby gang, veniva ulteriormente frantumata da altri ragazzini del posto, sempre per gioco. Poi addirittura spariva, la panchina. Ormai non ne restava più traccia, erano scomparse anche le macerie. Ma ecco che un bel giorno si presenta al cospetto di Nadia una ventina di persone. "Gente che abita nei dintorni, perlopiù anziani, ma c'è anche qualche ragazzino.

O

Ognuno con il suo pezzo di pietra in mano, recuperato e pronto alla trasformazione”. Si dà il caso che nel Laboratorio siano attivi dei corsi di scultura, e quelle persone sono lì apposta, vogliono dare alla panchina un'altra vita, sono convinti che da quei frammenti possano nascere nuove forme. “Non dicono niente, e d'altra parte non c'è niente da dire. Sembra un rito, forse lo è. Allora c'è speranza, mi dico. Questa specie di processione silenziosa non me la dimenticherò tanto facilmente”, scrive Nadia. E Mara, la linguista riluttante? L'avevamo lasciata in sospeso, dubbiosa se farsi coinvolgere nelle attività del Laboratorio Urbano di Manfredonia. Stava cercando di capire meglio cosa ci fosse dietro alle formule “bollenti spiriti” e “centro giovanile”, e a un certo punto lo aveva capito, lo aveva letto negli occhi e perfino nel battito di ciglia del ragazzo che le stava chiedendo di impegnarsi e di crederci.

“Ricordo”, scrive Mara, “l'entusiasmo di quando, adolescente, ho inserito nel lettore il mio primo cd, di quando ho deciso che avrei suonato il piano e la chitarra. Penso a quando ho condiviso con qualcuno la passione per un libro. Rivivo quella curiosità vorace, il divertimento e il piacere dell'atto creativo e immagino di convogliare tutto questo entusiasmo, questa energia, queste emozioni in un'unica scatola, in un unico punto. Un punto dal quale le passioni cominciano e in cui hanno la possibilità di svilupparsi, di diffondersi e di contaminarsi. Sarebbe un contenitore da riempire, uno strumento da usare, uno spazio da interpretare ogni giorno. Penso che la mia adolescenza, se ci fosse stato un posto del genere, sarebbe stata diversa. Magari l'avrei odiato, ma in nessun caso avrei potuto ignorarlo. Avrei potuto desiderarlo diverso, ma dopo esserci entrata almeno una volta non avrei voluto più tornare indietro. Ora, però, non sono più un'adolescente, e forse questo posto arriva troppo tardi.

Ti piacerebbe far parte della cooperativa? mi chiedono. E a me, in quel momento, viene in mente un romanzo di Thomas Bernhard con uno strano titolo – Ja. In definitiva, penso, cos'è che ci fa rotolare verso una scelta o verso un'altra? L'incastro dei singoli momenti. Un battito di ciglia. Il titolo del romanzo di uno scrittore misantropo e pessimista. E allora dico sì”.



In questa pagina i ragazzi del LU di San Ferdinando di Puglia (Foggia), gestito dalla Dida Art. Nella pagina precedente una foto delle Officine culturali, il laboratorio Urbano di Bitonto (foto Tartaglione).

Crediti: Margherita Capodiferro, The Factory Urban Lab, Palagiano. Francesco Cucci, Accademia del Cinema, Enzitetto. Enrica D'Acciò, Officine Culturali, Bitonto. Marco Montanaro, Inpuntadipiedi, Francavilla Fontana. Nadia Nestola, Ex Fabbrica Paladini, Lequile. Mara Salcuni, LUC Peppino Impastato, Manfredonia. Pietro Bradascio, Bandedàpart, Gioia del Colle. Loredana Carbone, Ciberlab, Valenzano. Michele De Lullo, Laboratorio Artefacendo, San Marco in Lamis. Antonio Lillo Tarì, G.Lan, Locorotondo. Dario Tupputi, SAM Stazione ArteMusica, San Ferdinando di Puglia. Marica Girardi, Alberto Gulli e Simona Martini, responsabili del CRLab, centro servizi a supporto dei Laboratori Urbani, organizzatore del corso. Eleonora Sottili, scrittrice e docente della Scuola Holden. Sara Busto, responsabile del corso per la Scuola Holden.

SCARDICCHIO  FOTOGRAFIA



“Che
Amazing Puglia
sia l’inizio
di una lunga
storia d’amore”.

Via Appia, 284 - Brindisi Tel 0831 542857



AMAZING WINES
FOR AN AMAZING PUGLIA



TORREVENTO

vini di un'altra puglia

NERO DI TROIA
sono le scelte di base
che ti portano al vertice

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1180/13



VIGNA PEDALE
Castel del Monte
Rosso Riserva 2012
DOCG
Tre Bicchieri
Gambero Rosso
2016



OTTAGONO
NERO DI TROIA
Castel del Monte
Rosso Riserva 2014
DOCG
Tre Bicchieri
Gambero Rosso
2017

Azienda Vitivinicola TORREVENTO
Località Castel del Monte SP 234 Km 10,600
Corato (BA) - ITALIA - Tel. +39 080 8980923 +39 080 8980929 +39 080 3720057
Fax +39 080 8980944 - info@torrevento.it - www.torrevento.it

“HO RICEVUTO DUE SOLE ISTRUZIONI:
REALIZZARE LA MIGLIORE AGENZIA
DELL'AUDIOVISIVO ITALIANA
E NON PENSARE PIÙ ALLA DESTRA E ALLA SINISTRA,
MA SOLO AI BRAVI E AI CIUCCI.
SÌ, PROPRIO COSÌ MI FU DETTO:
SCEGLI SOLO I MIGLIORI PER TE, SII AUTONOMO,
NOI CI SAREMO SEMPRE,
MA SOLO PER RISOLVERE LE QUESTIONI POLITICHE,
NON PER ENTRARE NEL MERITO
DELLE VOSTRE SCELTE ARTISTICHE E MANAGERIALI”.

**Silvio Maselli e Giancarlo Piccirillo
hanno vissuto la stagione vendoliana da protagonisti.
Al primo fu affidata l'Apulia Film Commission.
Il secondo fu chiamato a dirigere Pugliapromozione.
In questa doppia intervista raccontano la loro esperienza.
E quel che ne rimane.**



SILVIO MASELLI È STATO IL PRIMO DIRETTORE DELL'APULIA Film Commission, una delle agenzie create da Nichi Vendola per riorganizzare il settore culturale pugliese e ridare slancio ad una Regione che scontava un forte arretramento. L'Apulia Film Commission, come Pugliapromozione, è stata un fiore all'occhiello di quegli anni e lo è ancora. Maselli vi è rimasto per sette anni. Poi è stato chiamato in giunta dal neo-sindaco di Bari Antonio Decaro che lo ha nominato assessore alla Cultura, al Turismo e alla Partecipazione.

Lei è stato uno dei protagonisti dei 10 anni di Vendola, come li giudica?

Sono stati anni magici, forse irripetibili, perché hanno rappresentato la massima coincidenza di due grandi linee tematiche della politica: la tradizione e la innovazione. Un uomo colto e sensibile, come Nichi, figlio della migliore storia comunista e libertaria meridionale, ha chiamato al governo alcuni dei suoi più capaci compagni di vita politica e, insieme a loro, ha gettato nella mischia quelli che reputava essere i migliori giovani della "Generazione X", nati cioè tra i '60 e gli '80. Ne è sortita una classe dirigente straordinaria, coesa, solidale al suo interno, non animata da ambizioni sfrenate o guerre fratricide, ma dall'unico sogno

utile: cambiare la propria terra, renderla migliore, innovare le forme della politica e amministrare con fantasia e probità. La cultura, l'emersione dal basso dei talenti, la fiducia, la trasparenza, il paesaggio, il turismo, l'attivismo, la libertà di rappresentarsi Mezzogiorno in modo dinamico, nazionale e internazionale, con una forte tensione sull'area adriatica e mediterranea insieme alla particolarità del leader, un omosessuale cattolico e culturalmente cosmopolita capace di vincere per ben due volte le primarie contro la vecchia nomenclatura, hanno dato coraggio e visione a tutte le classi dirigenti e ai cittadini: il cambiamento era non solo possibile, ma necessario e praticabile. Credo che questo mutamento, di stampo cul-

turale, sia il fondamento della rivoluzione gentile. Ma non sarebbe forse avvenuto senza le "onde di Emiliano" e il crollo del sistema Tatarellian-Fittiano che nel 2004 ha cambiato per sempre anche Bari.

In un contesto di forte attivazione sociale, che mi pare sia stata la vera cifra del "vendolismo", questo innesco ha dato frutti straordinari, difficilmente replicabili. Perché anche nel momento di massimo consenso, Nichi non è mai stato l'uomo solo al comando, ma l'uomo "solo con tutti".

Quanto è stato importante il ruolo della Apulia Film Commission? Cosa avete fatto di buono e cosa potevate fare di meglio?

Quando all'età di 32 anni mi sono sentito chiamare da Vendola per costruire uno strumento allora del tutto sconosciuto alle nostre latitudini come una Film commission, ho ricevuto due sole istruzioni: realizzare la migliore agenzia dell'audiovisivo italiana e non pensare più alla destra e alla sinistra, ma solo ai bravi e ai ciucci. Sì, proprio così, mi fu detto: scegli solo i migliori per te, sii autonomo, noi ci saremo sempre, ma solo per risolvere le questioni politiche, non per entrare nel merito delle vostre scelte artistiche e manageriali.

In questa piena libertà era difficile sbagliare: la nostra generazione è la più preparata e cosmopolita della storia umana, Nichi è

stato il primo a capirlo e a darci fiducia. Noi lo abbiamo ripagato realizzando semplicemente la migliore film commission italiana ed una delle più efficienti e originali a livello globale.

Credo che Film Commission abbia giocato un ruolo centrale, nel suo duplice aspetto di agenzia di marketing territoriale per far conoscere al mondo il valore della Puglia e di riflessività interna: i pugliesi hanno imparato ad apprezzare la propria terra perché ha un valore nel mondo e i più giovani sono stati invitati a specializzarsi sulle nuove professioni del futuro. Abbiamo inventato uno standard: oggi molte film commission realizzano festival, forum di coproduzione, corsi di alta formazione, meeting di business, feste nei festival, progetti memoria. Ma noi siamo stati semplicemente i primi a farlo bene. Quando arrivavamo a Bruxelles o a Los Angeles, ci vedevano giovani, preparatissimi e sprovvisti di interpreti, perché poliglotti. Facevano fatica a crederci italiani. A maggior ragione meridionali!

Ma non tutto ha funzionato come avevo immaginato: avremmo dovuto investire molto meglio sulla formazione dei talenti regionali, stimolando così anche il sistema d'impresa a investire.

L'assessorato alla Cultura al Comune di Bari è stata una promozione?

Credo proprio di sì. La differenza tra ruolo tecnico e politico è nell'autonomia delle decisioni. Oggi non devo più tradurre in pratica le decisioni della giunta regionale o del mio consiglio di amministrazione. Sono io, d'intesa con il sindaco e il suo programma, a determinare le scelte strategiche e a cercare il consenso su di esse: la Bari Guest Card, il Polo contemporaneo delle arti, i festival e i cartelloni stagionali, il rilancio del Museo civico e la reinvenzione dello Spazio Murat, il re-branding e il posizionamento turistico di Bari sono progetti che nascono dalla visione della città mia e del sindaco.

Quando Decaro mi ha proposto di entrare nella sua squadra, non ho avuto tentennamenti perché stimo Antonio, pensavo e penso che Bari avesse bisogno di lui. Ed eccomi qui adesso, fedele alle mie idee e alla mia cultura politica.

Cosa pensa delle nomine di Emiliano fatte dopo la sua elezione: è stato giusto fare lo "spoils system" in Puglia Promozione, Apc, AdP... ?

Personalmente ho sempre ritenuto giusto lo "spoils system": chi ottiene il mandato elettorale ha il diritto e il dovere di amministrare con la propria squadra e di essere giudicato anche per la qualità delle sue scelte. Il punto sono le politiche, non le persone. E su

questo intravedo molta più continuità con la stagione di Vendola di quanto si dichiarino. Ne sono una prova l'investimento che si sta continuando a fare sul comparto culturale - dalle "community library" ai laboratori di fruizione - così come nel riuso (con il bando sui luoghi comuni), la valorizzazione di agenzie come Arti ed altre misure sulle povertà (RED), sui giovani con i PIN e sulla rigenerazione urbana.

QUANDO ARRIVAVAMO A BRUXELLES O A LOS ANGELES, CI VEDEVANO GIOVANI, PREPARATISSIMI E SPROVVISTI DI INTERPRETI, PERCHÉ POLIGLOTTI. FACEVANO FATICA A CREDERCI ITALIANI. A MAGGIOR RAGIONE MERIDIONALI!

Crede che la spinta propulsiva di quei dieci anni si sia spenta?

Non credo si tratti di questo. La Puglia ormai è cambiata. Ma siamo in una fase politica differente. Vendola ed Emiliano, con le loro squadre, sono stati i grandi inventori della partecipazione dal basso: la "Primavera pugliese" non era solo la loro vittoria elettorale. Era l'allargamento della democrazia, l'attivazione sociale, rendendo protagonisti i cittadini più dinamici, come i giovani. Ma non dimenticando mai i più deboli. È stata una grande politicizzazione delle masse, negli anni più bui del berlusconismo, che ha prodotto consapevolezza e coscienza politica. Ma i due percorsi si sono divaricati. Michele ha aderito al Pd e, nel secondo mandato, dopo l'abbattimento di Punta Perotti e la vittoria al secondo turno, è stato più esposto alle esigenze del ceto politico locale. Nichi non ha capito che l'unico spazio rimasto per fare politica era il Pd, che avrebbe potuto scalare facilmente tra il 2010 e il 2011. Ma quella fase si è dissipata nella crisi economica, nel gelido tecnicismo del Governo Monti; un "sovversivismo dall'alto" per dirla con il Gramsci del 3° Quaderno e un'operazione politica dissennata pensata da Napolitano con la complicità di Bersani e D'Alema proprio per impedire a Vendola di prendersi la scena, invece che andando a votare immediatamente all'indomani delle dimissioni di Berlusconi, come sarebbe stato giusto. Invece si è consegnato il Paese alla "Troika" e dunque all'anti politica. Quando poi si è arrivati alla coalizione "Italia bene comune" era ormai troppo tardi: le "fabbriche di Nichi" e gli "EmiLab" si erano ormai dispersi andando a gonfiare le fila dei nascenti "Cinque stelle", il peso del governo aveva consumato entrambi i nostri Michi e Nichi,

la mia generazione è stata incapace di misurarsi con il consenso rigenerando il ceto politico, mentre il processo di Taranto (che ovviamente si chiuderà tra un decennio con la piena assoluzione degli imputati) ha mutato il clima politico in un segno negativo. Un giorno, a sinistra, inizieremo a parlare dell'incrocio perverso tra politica e giustizia. E di come una telefonata infelice, ma non penalmente rilevante, possa cancellare dieci anni d'innovazione e generosità politica.

Ma, tutto ciò detto, per quanto tutto sia perfezionabile, noi pugliesi (e baresi in particolare) non torniamo indietro mai. Tutti, anche i più severi, dovranno riconoscere questa nostra "capacità evolutiva" - a differenza di altre regioni d'Italia - che poi è segno della nostra anima levantina: inquieti, intraprendenti, moderni, sempre alla ricerca di qualcosa d'innovativo. Pensando alla recente scomparsa di Paolo Laterza, di cui legittimamente Amendola celebrava la scomparsa denunciando la fine della borghesia, io dico: Bari riparte da logiche e protagonisti nuovi. Sta a noi individuarli e valorizzarli. Come al tempo il PCI o la De Donato facevano con le future classi intellettuali della città, oggi dobbiamo capire cosa si celi dietro la nuova libreria Zaua o nell'enorme pubblico delle "Lezioni di storia" o di un concerto pianistico all'alba a Torre Quetta; cosa succede nei Teatri di Bari con cartelloni splendidi che non hanno nulla da invidiare alle grandi città europee.

DOVE STA ANDANDO LA PUGLIA? DOVE LA PORTERANNO I SUOI CITTADINI. LA PUGLIA HA UN DESTINO SEGNATO: ESSERE UNA SPLENDIDA "ECCEZIONE MERIDIONALE"

Dove sta andando la Puglia?

Dove la porteranno i suoi cittadini. La Puglia ha un destino segnato che è quello di essere una splendida "eccezione meridionale". La Puglia è e sempre sarà "il non ancora Nord" efficiente e dinamico e "non più Sud" nei suoi stereotipi barocchi e borbonici. Il fatto di avere sempre avuto una borghesia commerciale e non nobiliare - di cui l'esperienza del Petruzzelli è simbolica - ci salverà sempre dall'immobilismo meridionale, ma ci consegnerà ancora l'insoddisfazione culturale che spesso lamentiamo. In Puglia abbiamo e avremo sempre eccellenze imprenditoriali nella meccatronica, nell'informatica e nell'edilizia; spesso trascuriamo invece la cultura, come se fosse una sovrastruttura che non serve. E quant

fatica nell'art bonus e nelle sponsorizzazioni! Quando le imprese pugliesi capiranno quanto vale il proprio patrimonio culturale e quanto non toglie al proprio business (anzi), allora saremo adulti.

Come si trova nel suo nuovo ruolo, e quali sono i progetti a cui tiene di più?

La politica attiva è completamente diversa dai ruoli tecnici. Al tempo dei social media, peraltro, tutto è ancora più complesso, perché da un lato i cittadini sono ultra informati, dall'altro seguono "trend topic" completamente scollegati dalla realtà e per chi amministra seguendo un programma e una visione (d'altra parte Decaro è un ingegnere e al programma ci tiene assai!) diventa complicato mantenere sempre al centro la barra. È un pendolo: da un lato devi produrre consenso e gestire relazioni con tutti. Dall'altro sai che risorse scarse, debolezza della macchina amministrativa e scarsità del tempo a disposizione rendono indispensabile raggiungere gli obiettivi che ti sei dato e non accontentare tutti, come un tempo tendeva invece e purtroppo a fare la politica.

LA PRIMAVERA PUGLIESE NON ERA SOLO LA VITTORIA DI EMILIANO E VENDOLA. ERA L'ALLARGAMENTO DELLA DEMOCRAZIA, L'ATTIVAZIONE SOCIALE. È STATA UNA GRANDE POLITICIZZAZIONE DELLE MASSE

Però lei appare ottimista, nonostante i problemi e gli ostacoli.

Nel complesso sono contento perché, a fine mandato, Bari avrà un Polo contemporaneo delle arti di cui si è parlato per due decenni e noi l'avremo fatto in soli cinque anni; una grande Public library nella ex Caserma Rossani nel frattempo liberata e aperta in forma di parco polifunzionale come le sinistre hanno sempre chiesto per decenni; delle politiche culturali organizzate per stagioni (Natale a Bari, Estate a Bari) e per luoghi finalmente riaperti e valorizzati (dal Castello a Torre Quetta, dal Fortino al Museo civico, dalla Officina degli Esordi a Spazio 13, dal Piccinni allo Spazio Murat, ecc.). E il rapporto con il mare sarà ricucito grazie all'apertura del museo archeologico di Santa Scolastica, di Santa Chiara, del nuovo lungomare di San Girolamo, di San Nicola e nelle ex frazioni a sud e nord della città. Bari è dentro un ciclo keynesiano pazzesco, con oltre 30 cantieri aperti o in via di apertura ed io sono orgoglioso di far parte di questa stagione assai concreta e visionaria.

Il miracolo Pugliapromozione

"I risultati raggiunti in tema di turismo sono sotto gli occhi di tutti. Che a stimolarli sia stato un ente pubblico, è cosa di cui andare fieri".

Giancarlo Piccirillo è stato il primo direttore generale di Pugliapromozione, l'agenzia creata dalla giunta Vendola per riorganizzare il settore turistico e svolgere attività di promozione della destinazione turistica Puglia. Negli anni del suo mandato l'agenzia, in piena autonomia ma comunque su mandato dell'assessorato al ramo, ha conosciuto un incredibile sviluppo ed ha fatto conoscere la Puglia al mondo.

Lei è stato uno dei protagonisti dei 10 anni di Vendola, come li giudica?

Da cittadino pugliese, li giudico come i 10 anni che hanno cambiato la mia Regione, una delle più entusiasmanti storie di riscatto territoriale d'Europa. Hanno segnato il passaggio, è stato da non esistere ad esistere, da chiedere a fare, da sognare a realizzare. Da amministratore, li ricordo come un grande gioco di squadra che, seppur non esente da errori, era animato da una forte visione di bene pubblico. È stata una bella storia di pubblica amministrazione.

Quanto è stato importante il ruolo di Pugliapromozione? Cosa avete fatto di buono e cosa potevate fare di meglio?

I risultati raggiunti in tema di turismo sono sotto gli occhi di tutti, i pugliesi lo riconoscono e credo ne siano orgogliosi. Pugliapromozione ha avuto la regia di questa grande avventura, che ha coinvolto le imprese, il sistema turistico e le comunità. Nel turismo vincono i territori che riescono ad organizzarsi in modo efficiente e ad essere veloci: questo è stato il ruolo di Pugliapromozione.

Che a farlo sia stato un Ente Pubblico, di questo sono particolarmente fiero: abbiamo dimostrato che si può essere efficienti, rispettando le leggi e nella trasparenza, con il codice degli appalti e i concorsi pubblici. Il risultato è stato un piccolo gioiello pubblico che è stato il motore di una regione che aveva voglia di aprirsi al mondo. Ci siamo però fatti prendere dalla voglia di raggiungere i risultati, spesso comunicando poco ciò che facevamo. Non abbiamo organizzato neppure un convegno sul turismo (un vero sport nazionale), preferendo piuttosto concentrarci sull'azione. Ecco, forse questo è stato un errore.

Cosa fa adesso?
Mi occupo sempre di turismo, fuori dalla Puglia. Sto lavorando al piano nazionale del turismo per il Ministero ed alla riorganizza-



zione del sistema turistico della Campania, per la giunta De Luca. E con gli amici e colleghi di BTO educational (Buy Tourism Online) lavoro sui temi della innovazione e della governance in diversi territori in tutta Italia.

Cosa pensa delle nomine di Emiliano?

Tocca ad altri adesso: gli incarichi pubblici devono essere temporanei, questo è sano. È però interesse pubblico che non si ricominci ogni volta daccapo e che si continui da dove hanno lasciato altri per andare avanti. Anche questo è sano.

Crede che la spinta propulsiva di quei dieci anni si sia spenta?

Credo che noi pugliesi non dimentichiamo cosa fosse la nostra regione prima di questi dieci anni: tornare indietro sarebbe un vero peccato.

Oggi immagino e spero ci sia una nuova spinta propulsiva, quella ad adattarci ed a competere in un mondo che cambia velocemente intorno a noi.

Dove sta andando la Puglia?

Sento parlare di piani strategici da due anni, immagino che leggendoli si possano comprendere obiettivi e indicatori.

Da cittadino, mi piace guardare alla Puglia come una regione che sa andare incontro al futuro, curando il proprio territorio, aperta al mondo, capace di innovare e conservare, inclusiva, autentica e contemporanea.

Olio Pantaleo
Il giusto
equilibrio
del gusto.



www.pantaleo.it

"In bocca al lupo Amazing Puglia.
Auguriamo alla redazione che tutto vada liscio. Come l'olio"



GROTTAGLIE

Rigenerazione urbana: contributi a chi avvia nuove attività nel centro storico e per il decoro degli immobili.

Il Consiglio Comunale di Grottaglie ha approvato due importanti regolamenti riguardanti il centro storico. Il primo riguarda gli incentivi finanziari per l'insediamento di attività economiche. L'amministrazione comunale guidata dal sindaco **Ciro D'Alò** (foto sopra) concederà contributi a fondo perduto per sostenere l'insediamento di nuove imprese ed attività professionali in immobili o locali posti all'interno del centro storico e precisamente nella zona A compresa tra le mura del centro storico, quartiere delle ceramiche e via delle Torri. L'incentivo sarà corrisposto per investimenti che riguardano la ristrutturazione, l'ammodernamento dei locali, l'acquisto di macchine ed attrezzature nuove strumentali allo svolgimento dell'attività e per l'adeguamento degli impianti alle normative sanitarie e comunitarie e di protezione dell'ambiente. Il secondo regolamento approvato invece mira a promuovere ed assicurare un decoroso aspetto estetico delle facciate delle case ubicate all'interno del centro storico. Al contributo potranno accedere i soggetti proprietari, o in possesso di altro diritto di godimento del bene, per interventi di recupero delle facciate degli immobili. Le risorse disponibili ammontano complessivamente a 40.000 euro e il contributo spettante a ciascun progetto sarà pari al 30% dell'importo totale documentato fino ad un massimo di 4.000 euro. Gli interventi, ovviamente, dovranno essere progettati e realizzati in conformità alle normative e ai regolamenti vigenti in materia edilizia, del

Codice di tutela del patrimonio storico artistico, del Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia e dell'Ente Parco Terra delle Gravine. Potranno riguardare opere che interessano l'intera facciata o una porzione di edificio precisamente individuabile o interessare il completamento d'interventi già realizzati

FRANCAVILLA FONTANA

Servizio mensa estivo per garantire un pasto alle persone indigenti anche nei mesi in cui la Caritas chiude.



Le delegazioni della Caritas hanno sempre bisogno di volontari, e ciò accade soprattutto nei periodi estivi, quando le vacanze impediscono a molti volontari di continuare a svolgere l'opera di aiuto che assicurano durante gli altri mesi dell'anno. A Francavilla Fontana la Caritas nei mesi estivi chiudeva, lasciando a digiuno tutte le persone che vi si recavano per il pasto giornaliero. Il sindaco **Maurizio Bruno** (sfiduciato in consiglio comunale il 27 novembre scorso) aveva risolto il problema con l'intervento del Comune. E così anche quest'anno, da giugno a settembre, grazie ai soldi stanziati in bilancio dall'amministrazione comunale i 55 cittadini indigenti che frequentavano la mensa hanno potuto usufruire del prolungamento del servizio della mensa scolastica, che ha garantito loro un pasto al giorno. «Tra le diverse cose fatte nel corso del mandato, questa è quella che mi rende più orgoglioso. Ma resta un grosso problema da risolvere: il numero degli indigenti cresce di anno in anno. Ecco perché abbiamo istituito un capitolo specifico di spesa». L'operazione è costata al Comune 18mila euro.



BARI

Decaro scommette sul rione Libertà e investe 7 milioni del Piano Periferie. «Collaboreremo con i cittadini».

Un investimento da sette milioni di euro del Piano Periferie per ridisegnare il quartiere Libertà con la creazione di tre nuove piazze (Redentore, De Nicola, Disfida di Barletta), la riqualificazione di Corso Mazzini, lavori su via Ettore Fieramosca e via Dante, la realizzazione di un grande parco con 115 alberi presso l'area dell'ex Gasometro (dove sono terminate le bonifiche) e un playground per gli skateboard sotto il Ponte Adriatico. E poi una spinta sulla mobilità sostenibile, interventi "verdi", nuova illuminazione pubblica, nuovi marciapiedi. Il sindaco di Bari **Antonio Decaro** scommette sulla rigenerazione urbana del quartiere Libertà ma lo vuole fare in collaborazione con gli abitanti del rione, i parroci, i commercianti, le scuole e le associazioni: ognuno di loro potrà dare suggerimenti e consigli. «Il Piano è un insieme di progetti, di azioni e di interventi che hanno l'obiettivo di occupare ogni piazza, strada e luogo del quartiere Libertà con le energie sane delle cose belle», ha detto il primo cittadino: «Alcuni interventi saranno più semplici, per altri ci vorrà più tempo e magari faremo anche qualche errore. Ma non potremo e non vogliamo fare tutto da soli. Dobbiamo essere tutti uniti per vincere la sfida contro chi dice che questo quartiere è una partita persa. Andremo tutti insieme casa per casa e racconteremo quello che succederà nei prossimi anni qui, al Libertà. Non ci sono partite perse, se si gioca insieme questa scommessa la vinciamo!».



FASANO

Lampade a led, semafori nuovi, pronto intervento per riparare guasti segnalati dai cittadini. Senza aumenti di spesa

La giunta comunale di Fasano ha approvato la delibera in base alla quale prende il via la sostituzione di tutti i 6.350 punti luce della pubblica illuminazione cittadina con nuove lampade a led e soprattutto l'ammodernamento, la riparazione e la riattivazione di tutti i 26 semafori presenti sul territorio comunale.

«Abbiamo deciso di aderire alla convenzione Consip, lotto 7, scegliendo la formula del "contratto esteso" che affida la gestione per nove anni alla società convenzionata», spiega il sindaco **Francesco Zaccaria**. Il contratto fornisce "chiavi in mano" esercizio e manutenzione ordinaria e straordinaria di luci e semafori; prevista anche l'installazione di 150 pali integrati in un sistema "smart city", nel quale cioè oltre che la rete elettrica possano anche essere allocate altre reti come wi-fi o videosorveglianza.

Il costo di tutti gli interventi è coperto dalla spesa che il Comune sostiene annualmente per la fornitura di energia elettrica: 907 mila euro. Altra importante novità: ogni cittadino potrà segnalare al numero verde telefonico della società esercente gli eventuali guasti, che questa è tenuta per contratto a riparare entro poco tempo. «Quello che fino a ieri era un favore da chiedere al politico, al funzionario o all'amico di turno, oggi, per la prima volta nella storia della nostra città, è pienamente un diritto di tutti, esercitabile ventiquattr'ore al giorno tutti i giorni, nei festivi e nelle ore notturne tramite segreteria telefonica».

MOTTOLA

Grazie alla svolta imposta dalla nuova amministrazione la raccolta differenziata è salita dal 15 al 62%. In cinque mesi.

Da 0 a 62% in cinque mesi, se non è un record poco ci manca: la raccolta differenziata nel Comune di Mottola, che da giugno è guidato dal sindaco **Giovanni Piero Barulli**, è finalmente decollata, dopo essere stata inchiodata per lungo tempo ad un deprimente 12-15%. Il servizio sarebbe dovuto partire a maggio, poi è slittato di oltre un mese, finalmente a luglio è iniziato nel primo anello del centro storico per poi estendersi a tutta la città dal 18 settembre. L'appalto è stato aggiudicato ad un'Ati composta dalla Monteco di Lecce e dalla Ciclat di Ravenna, ma il servizio di raccolta differenziata è stato subappaltato



alla Cogei di Rimini. «A giudicare dalla risposta dei cittadini, penso che il risultato sia eccezionale. Le famiglie si stanno adeguando e rispondono bene. Ha funzionato la campagna di informazione che abbiamo fatto in occasione della partenza del servizio».

E migliorerà sempre di più, anche grazie alle due foto-trappole che sono state acquistate per beccare chi non rispetta le regole. Per capire la grandezza del risultato fin qui raggiunto, bisogna guardare alla recente classifica stilata da Legambiente sui comuni pugliesi più "ricicloni": la fascia alta è quella dei centri in cui la differenziata raggiunge percentuali che vanno dal 70 al 77%, nella fascia bassa invece si attestano i comuni con percentuali dal 10 al 15%.



SAN VITO DEI NORMANNI

Nella struttura confiscata dallo Stato sorgeranno un canile intercomunale e un centro polivalente per bimbi autistici.

Un canile intercomunale al servizio di sei centri: San Vito dei Normanni, Ostuni, Carovigno, Ceglie Messapica e San Michele Salentino. L'idea è stata del sindaco di San Vito, Domenico Conte, che ha coinvolto nel progetto (già pronto) gli altri colleghi della provincia di Brindisi. Il canile sorgerà a sette chilometri da San Vito, lungo la strada provinciale che conduce a Latiano, richiederà un investimento di circa 200 mila euro, avrà a disposizione 250 stalli e sorgerà all'interno di un appezzamento di terreno che fu sequestrato ad una azienda locale e poi confiscato dallo Stato. Grazie alla nuova struttura ognuno dei sei comuni risparmierà denaro pubblico, in quanto non sarà più costretto a rivolgersi ai privati, come accaduto finora. L'opera sarà cofinanziata dalla Regione Puglia, che recentemente ha previsto uno stanziamento di 500mila euro per la costruzione di nuovi canili. Nello stesso appezzamento di terreno, che si estende per ben 50 ettari, gran parte dei quali concessi in uso ad una Ati per la cura di vigneti e uliveto, sta per concretizzarsi anche un altro progetto: «Intendiamo affidare la villa signorile che fa parte della confisca ad una cooperativa che si occupa di bambini autistici. Vi sorgerà un centro polivalente al servizio di questi ragazzi e dei loro genitori, che avranno la possibilità di soggiornare nella struttura». La manifestazione d'interesse è stata già esperita e la struttura assegnata. Ma c'è stato un ricorso da parte di un'altra cooperativa. Siamo in Italia.



“Preferisco perdere il consenso ma restare umano”

Faccia a faccia con Antonio De Caro, primo cittadino del capoluogo di regione, che parla di se, dei suoi concittadini, dei progetti per il futuro. «Come e dove mi vedo tra 5 anni? Mi piacerebbe fare il sindaco di Bari»

A che ora arriva in Municipio e a che ora (di solito) stacca?

Cerco di arrivare sempre alla stessa ora, rispettando una sorta di appuntamento con i cittadini, intorno alle 9. Devo confessare che il mio primo impegno fuori di casa è con i miei amici storici a Torre a Mare, al bar che frequento da quando ero ragazzino, per bere il caffè di fronte al mare. La giornata di un sindaco, come recita lo slogan che abbiamo scelto per accompagnare il nuovo brand di Bari, “Bari never ends”, non finisce mai.

Che tipo di sindaco ritiene di essere: visionario, concreto, aperto, decisionista?

Sono un sindaco che ama la sua città e ama passare il tempo con i suoi concittadini. Non mi piacciono le categorie, mi piace risolvere i problemi che un sindaco incontra giorno per giorno, senza però rinunciare mai ad avere una visione per il futuro. Mi piace parlare con i baresi, confrontarmi con loro, a volte anche cambiare opinione ascoltandoli. Sono un sindaco che cerca sempre di assumersi le sue responsabilità, anche quando la decisione è difficile.

Quanta attenzione presta a ciò che l'informazione e la gente sui social media dicono di lei?

È inevitabile prestare attenzione a ciò che i cittadini scrivono o leggono sul mio operato sui social network ma cerco sempre di non

farmi condizionare, perché un sindaco a volte deve fare scelte impopolari ma che sono necessarie. Come ho avuto modo di scrivere, su facebook, quando sono arrivati i 600 migranti al porto di Bari, sapevo che chiedendo aiuto ai cittadini tramite i social network mi avrebbero riempito di impropri, ma preferisco perdere il consenso elettorale che l'umanità.

Qual è la chiave del suo successo politico?

Non mi piace la parola successo, preferisco pensare che fino ad oggi ho costruito un buon rapporto di fiducia con i baresi e con i pugliesi che mi hanno eletto. È un rapporto che si costruisce nel tempo, mantenendo la parola data e portando avanti i progetti con cui ci si presenta agli elettori. I cittadini capiscono subito quando qualcuno cerca di imbrogliarli.

Di chi si fida? A chi chiede consigli?

Mi fido dei miei amici storici, gli amici con cui sono cresciuto. Poi ci sono gli amici e i collaboratori con cui ho costruito un bel rapporto strada facendo, spesso con loro ci confrontiamo e decidiamo insieme le questioni da affrontare e come.

Qual è la parte più difficile del suo lavoro?

Guardare negli occhi le persone che ti chiedono di aiutarle e avere la consapevolezza che non puoi fare niente per farlo. Tornare a casa e sapere di non aver fatto tutto quello che si poteva fare, guardare negli occhi i bambini più fragili e non avere gli strumenti per assi-

curare loro il futuro che meriterebbero.

Cosa cambierebbe dei suoi concittadini?

Cambierei la loro diffidenza a priori, che spesso impedisce di credere nel futuro. Spesso sono restii ai cambiamenti e hanno bisogno di vedere con mano quello che si fa prima di condividere un nuovo percorso. Questo atteggiamento complica a volte il nostro lavoro perché per migliorare lo stato delle cose occorre cambiare e migliorare le piccole azioni quotidiane e i singoli comportamenti. Noi non ci arrendiamo e alla fine li ho sempre convinti!

Quanto il cambiamento dipende effettivamente da un sindaco?

Un sindaco da solo non può cambiare tutto, come dico spesso la fascia tricolore che si indossa non dà i super poteri. Serve l'aiuto di tutti e soprattutto quello dei cittadini che devono imparare ad amare di più la città, non solo postando la foto di un tramonto bellissimo visto dal lungomare, ma imparando a rispettarla e a farla rispettare da tutti.

Se dovesse ricevere un avviso di garanzia, come reagirebbe?

Purtroppo è già successo in passato ed è un'esperienza fortissima, che ti segna umanamente e che non augurerei mai a nessuno. Spero di aver archiviato per sempre questa ipotesi.

Quali sono i progetti a cui tiene di più?

Sicuramente la riqualificazione del waterfront cittadino. Bari ha 42 chilometri di costa ma ancora i baresi non hanno un vero rapporto con il mare. Mi piacerebbe che questa città tornasse a vivere il mare in maniera integrale, non solo come un elemento da ammirare. Bari non ha solo il lungomare ma ha anche spiagge e parti di costa bellissimi dove è possibile fare il bagno. Dobbiamo investire sulle spiagge pubbliche attraverso la riqualificazione fisica e sociale della nostra costa, da nord a sud, differenziando gli interventi a seconda del contesto urbano che si è sviluppato negli anni. Bari ha ancora tanta strada da fare per scalare la classifica “ecosistema urbano” che ancora ci vede sulla colonna di destra, molto indietro rispetto alle altre grandi città italiane. Ha un bassissimo tasso di verde pro capite, per questo ho preso l'impegno di piantumare in questi 5 anni di mandato 10.000 alberi e realizzare 10 parchi urbani. So che sono obiettivi ambiziosi ma se qualcuno ci avesse detto dieci anni fa che avremmo ridotto gli sforamenti dei livelli di PM 10 e delle polveri sottili fino a scomparire dalla tabella delle città a rischio emergenza smog, nessuno ci avrebbe creduto. Eppure oggi, grazie ad un lavoro costante e capillare sulla gestione dei flussi di automobili e con gli incentivi sul trasporto pubblico urbano, non solo siamo ben lontano dal numero massimo di sforamenti annuali ma siamo spariti dalla tabella che riporta le 34 città italiane a rischio emergenza smog.

Come e dove si vede tra 5 anni?

Mi piacerebbe fare il sindaco di Bari.



M MASSERIE
DEL GUSTO®



OCSA
food



“Masseria del gusto” è una linea di prodotti lattiero-caseari lavorati maggiormente da caseifici del territorio pugliese.

Prodotti tanto amati dal consumatore, anche internazionale, per la loro caratteristica di appetibilità.



“Masseria del gusto” is a dairy product line mainly made by cheese factories set in the Apulian territory. These products are so appreciated by the consumers, even by the international ones as well, for their characteristic appetizing nature.

WWW.OCSASRL.IT - INFO@OCSASRL.IT

+39 080 4550420

ELOGIO DELLA

Borghesia

LA BORGHESIA, CON IL RITORNO DEI COLLEGI MAGGIORITARI E DEGLI ELETTORI PROTAGONISTI NELLA SCELTA DEI PARLAMENTARI DEL TERRITORIO, PUÒ TORNARE ATTORE PRINCIPALE NEL DIBATTITO PUBBLICO. ANCHE IN PUGLIA.

DI MICHELE DE FEUDIS

C'è un'Italia dei fatti e una Italia di parole; una d'azione e l'altra di dormiveglia e di chiacchiere; una dell'officina e l'altra del salotto; una che crea, l'altra che assorbe; una che cammina, l'altra ingombra": la dicotomia individuata dallo scrittore conservatore Giuseppe Prezzolini ben individua i pregi della borghesia illuminata al cospetto di ceti dirigenti incapaci di interpretarne le aspirazioni e aspettative. La borghesia, con il ritorno dei collegi maggioritari e degli elettori protagonista nella scelta dei parlamentari del territorio, può tornare attore principale nel dibattito pubblico. Anche in Puglia. Come? Indicando una asticella di qualità per la scelta dei candidati e offrendo una disponibilità ad impegnarsi nell'agone elettorale. Bari, capoluogo regionale, è stata la città in passato vero laboratorio delle alchimie politiche della borghesia attiva, ma adesso appare congelata tra pessimismo dell'intelligenza e ottimismo della volontà. Uno sguardo ottimista sulle prossime tappe è quello che propone il sindaco **Antonio Decaro**: "Non so se a Bari sia scomparsa la borghesia ma so per certo, però, che non sono scomparse le persone oneste, competenti e interessate alla crescita della nostra comunità, che tanto hanno saputo dare a questa città e che hanno permesso alle nuove generazioni di continuare a lavorare nel solco dei loro insegnamenti e del loro esempio". Il primo cittadino ritiene che la politica si basi su responsabilità collettive, non ascrivibili ad un'unica classe sociale: "Spesso si attribuiscono meriti e colpe ad una categoria di persone, ad una classe sociale, ieri come oggi. Credo, invece, che la Bari attuale sia il frutto di tante piccole e grandi azioni che hanno contribuito al suo sviluppo e alla sua trasformazione. Oggi, forse, più che la borghesia si sono

smarriti i punti di riferimento istituzionali, sociali e politici, di cui sono orfane non solo le nuove generazioni ma anche l'attuale classe dirigente, di cui io stesso faccio parte". Da qui la necessità di innovare le forme della politica: "Pur cresciuti ispirandoci alle ideologie delle grandi culture politiche tradizionali, ci troviamo a fare i conti con una realtà profondamente mutata, per cui non valgono più le categorie del Novecento. E così siamo alla ricerca di strade e soluzioni nuove, il più possibile condivise, che riportino al centro dell'azione amministrativa la necessità di una rinnovata alleanza tra politica e società civile per la salvaguardia del bene comune", conclude il sindaco. Differente la lettura delle opportunità nello spazio pubblico per il notaio **Michele Buquicchio**, accademico, è stato sindaco per la Dc tra il 1993 e il 1994: "Occasioni ci potrebbero essere ma è venuta meno la volontà di impegnarsi. Il contesto è mutato. L'attuale vita agiata è frenante per una certa borghesia. C'è un salto generazionale tra noi e i nostri ragazzi. Sono figlio del dopoguerra e ho una tensione morale, legata anche a necessità economiche, che ha spinto una intera generazione a sacrificarci in vista di ottenere risultati. Il nostro tesoretto economico e sociale rende adesso la sofferenza per la crisi graduale. Una crisi più dura e traumatica avrebbe cambiato le coscienze, facendoci capire che stavamo sbagliando direzione. Precipitare sarebbe stato più costruttivo", argomenta l'accademico dell'Università di Bari. Sullo sfondo c'è anche l'emigrazione dei più dinamici: "Molti giovani vanno via, i bravi non trovano l'humus per diventare eccellenze, qui restano i mediocri. Eppure confrontarsi con chi è più capace, migliora. Non sono ottimista sulla ripresa di Bari e sul ruolo della borghesia. Siamo spenti e scoraggiati: o perché non ci sono le condizioni oggettive per partecipare o perché non possediamo il necessario fuoco interiore". Il ruolo della formazione diventa strategico: "La politica è scoraggiante. Quando sono stato sindaco ero considerato un corpo estraneo. L'Università è in caduta libera e i politici non la sostengono. Le mie figlie hanno studiato a Roma senza aiuti, e ora sono affermate nelle professioni. Tornare a contaminarsi

con la politica? Difficile. E c'è il concreto rischio che sia la borghesia più arrivista a riposizionarsi nei prossimi appuntamenti elettorali". L'area socialista pugliese e barese è stata negli anni ottanta luogo per eccellenza di impegno politico per la borghesia più intraprendente. "La Bari da bere è stata un movimento positivo", racconta **Daniela Mazzucca**, già sindaco della città per il garofano. "Avevamo una vera osmosi con il mondo, con imprenditori e accademici, come Gianfranco Dioguardi. Animavamo un confronto costante con i rappresentanti del mondo delle idee o della musica, del commercio. Cosa resta adesso? Non è rimasto molto della borghesia barese rappresentativa delle arti e delle professioni, quella classe generosa e colta che ha costruito il Petruzzelli. Allora - puntualizza - si usava più spesso il noi, e si aveva contezza del bene comune, indipendentemente dalle ideologie". La fotografia della Mazzucca: "C'è ancora una parte di middle class che è diventata low class. Siamo di fronte ad una borghesia autoreferenziale egoista e individualista, poco solidale. È finita un'epoca culturale. Si frequentano teatri o cinema, ma senza la consapevolezza di una volta". Le soluzioni: "Partiti e classi dirigenti dovrebbero essere più attente alla borghesia che guarda al futuro, mettendo un bando ai trasformismi e alla giravolte disinvolute. Con la nuova legge elettorale si sceglierà un nome accanto ad un simbolo. Un passo in avanti". Per **Simone Di Cagno Abbrescia**, sindaco per due mandati con il centrodestra, "viviamo un momento particolare di globalizzazione, le esigenze sono differenti rispetto ad una realtà di venti anni fa nella quale Bari rifulgeva in una dimensione differente. C'erano eccellenze culturali o economiche o commerciali. Il commercio brillava e poteva competere. La globalizzazione ha reso tutti più uguali, generando una livellizzazione verso il basso". La borghesia è spettatrice: "I professionisti non si vogliono interessare di politica perché sono stati distrutti i partiti, tra Tangentopoli e la caduta delle ideologie. Il mio caso? Sono stato espressione della borghesia che si è impegnata per la città. Mio padre, finita la guerra, si è dedicato alla ricostruzione del suo patrimonio. L'istituto della permuta

“Bisogna dare un contributo non a se stessi ma nei luoghi dove si può far crescere la città”



Carrassi consenti di dare sviluppo anche grazie a semplici iniziative di muratori intraprendenti". La prima giunta Di Cagno Abbrescia fu una vera giunta borghese: "Nominai accademici e professionisti: Mimmo Doria, Mimmo Massimeo, Mario Carrieri, Vittorio Ciannamea, Alex Napoli. Se la borghesia viene stimolata, il contributo arriva. Qui ci sono Università, Politecnico e l'acquedotto più grande d'Europa ma non è mai stata realizzata una scuola dell'acqua... Per crescere bisogna evitare di chiudersi nella propria cittadella, prigionieri dell'auto-referenzialità". La proposta: "Si parla tanto di "grossa coalizione" tra Pd e Forza Italia ma l'alleanza che manca è quella delle persone di buona volontà. Sinistra, destra e centro non ci sono più. E queste sono le mie riflessioni dopo otto anni di parlamentare. Bisogna dare un contributo non a se stessi ma nei luoghi dove si può far crescere la città. Docenti, dirigenti degli enti, professionisti: questa è la grande sfida per il nostro futuro. L'alternativa è l'allargamento del divario tra establishment e popolo". La recente scomparsa dell'editore Paolo Laterza, impegnato nei circoli democratici della città fin dagli anni 40, ha evidenziato come ci sia una tradizione di impegno da rinverdire. E se per lo storico **Luciano Canfora** "la borghesia è una categoria vaga", per **Gianvito Mastroleo** della Fondazione Di Vagno, "l'esempio da seguire è quello della borghesia colta e raffinata barese: mercantile ma interventista nello spazio politico". **Michele Laforgia**, penalista, invita a diffidare dalla "retropia": "Elogiare troppo il passato come età dell'oro è una formula deresponsabilizzante. Non bisogna tradire quel pezzo di classe dirigente antica che ci rende orgogliosi e spetta alla nostra generazione restituire nobiltà all'impegno pubblico". Se c'è dunque una borghesia sensibile alle sfide del futuro, è il momento che torni in campo, a Bari e in Puglia, per dare vita ad un nuovo cantiere della buona politica fin dalle prossime elezioni per il parlamento.

“La ripresa è arrivata anche in Puglia, ma la crescita è ancora moderata.”

Il presidente di Confindustria Puglia, Domenico De Bartolomeo, indica le direttrici da seguire per consolidare le aziende pugliesi e fare in modo che tutti i settori possano riprendere slancio

Domenico De Bartolomeo, ingegnere civile, nato a Bari 50 anni fa, sposato, tre figli, è amministratore unico dell'azienda di famiglia, impegnata nel settore delle costruzioni, delle infrastrutture e del settore alberghiero.



RIPRESA

Siamo usciti dalla crisi o avremo una coda ancora molto lunga?

Nell'ultimo anno la ripresa è giunta anche qui in Puglia. Si tratta per la verità di una crescita ancora moderata, che attraversa gran parte dei settori produttivi, ma che vede ancora in difficoltà l'edilizia, che stenta a risollevarsi dalla lunga crisi iniziata nel 2008. Così come nel resto del Paese, anche in Puglia la ripresa è però ancora debole ed è fondamentalmente trainata da quella parte di industria che sa sfruttare la domanda estera, come l'industria pugliese dell'agroalimentare, della meccatronica e della farmaceutica.

La situazione pugliese è più dinamica rispetto alle altre aree italiane, in particolare del Sud Italia?

La Puglia, dopo la Campania, è certamente fra le regioni del Mezzogiorno a maggior vocazione manifatturiera con le sue oltre 21mila unità produttive manifatturiere e più di 136mila occupati nell'industria. L'industria meccanica è inoltre un fiore all'occhiello della nostra regione. Sebbene la grandissima parte del settore metalmeccanico sia localizzato nel Centro-Nord, in Campania e Puglia sono attive oltre 2.000 imprese e queste registrano spesso un trend migliore rispetto al resto della meccanica italiana. Questa potenza manifatturiera fa della nostra regione un territorio dall'economia solida. Tuttavia, non dobbiamo dimenticare che il nostro indice di competitività (come risulta dal RCI Index della Commissione Europea 2016) è, purtroppo, fra i più bassi d'Italia: la Puglia si colloca, su un totale di 263 regioni europee, al 233° posto della classifica, seguita da Calabria (235°) e Sicilia (237°) e preceduta al 226° posto dalla Basilicata e al 228° dalla Campania. Su questo deludente giudizio pesano 11 aspetti fra cui il livello delle infrastrutture, dell'istruzione, dell'efficienza del mercato del lavoro, preparazione tecnologica e livello di innovazione. C'è dunque ancora molto da migliorare, sia nel contesto territoriale sia nella capacità innovativa delle imprese.

Cosa bisognerebbe fare, e chi lo deve fare, per aiutare le aziende pugliesi nel loro cammino di crescita?

Nel breve termine le prospettive della domanda internazionale sono ancora favorevoli. Bisogna dunque fare in modo di sfruttarle al meglio, puntando ad allargare la platea delle aziende esportatrici che in Puglia è ancora limitata. Ci sono, infatti, ancora molte imprese locali che non esportano e che realizzano gran parte del proprio fatturato sul mercato interno. Noi dobbiamo aiutarle a trovare gli strumenti per espandersi all'estero. A questo fine ritengo che molto utile possa essere, ad esempio, il recente rifinanziamento del Piano Made in Italy messo in campo dal governo. Il Piano offre un sostegno alle piccole e medie imprese che intendono dotarsi di specifiche competenze per l'internazionalizzazione, avvalendosi di temporary export manager. Anche gli incentivi regionali possono fare molto, purché siano il più possibile commisurati alla reale configurazione delle PMI del territorio. Ciò detto, va considerato che la domanda estera non può essere sufficiente a ridare un definitivo slancio a tutta l'economia del Paese e della regione. Pertanto ritengo che sia cruciale sostenere la spinta del mercato interno e, soprattutto, la ripresa degli investimenti pubblici e privati. Il Piano del governo industria 4.0 ha spinto gli investimenti innovativi delle imprese, che oggi sono finalmente in risalita, dopo anni di stagnazione. L'opinione di Confindustria è che si debba proseguire su questa strada, con politiche di sostegno agli investimenti e al lavoro.

Come giudica il dialogo che avete con la Regione Puglia? È costruttivo? Recepiscono le vostre istanze?

In questa prima fase del mio mandato alla presidenza degli industriali pugliesi ho già avuto modo di incontrare l'assessore regionale allo Sviluppo economico Michele Mazzarano, con il quale ho con piacere riscontrato una positiva identità di vedute su alcuni temi-chiave dello sviluppo regionale. Ho dunque avuto modo di constatare che vi sono tutte le premesse per dare seguito al rapporto di dialogo costante e proficuo che Confindustria Puglia ha portato avanti con l'Amministrazione regionale negli anni passati. Fra i principali temi di confronto che attualmente abbiamo posto all'attenzione della Regione, e sulle quali stiamo riscontrando una convergenza di idee, vi è la riforma dei Consorzi ASI e il ruolo del-

INVESTIMENTI

le ZES nel rilancio economico della Puglia. Altro capitolo per noi importante è, infine, l'esigenza di intervenire per imprimere una semplificazione burocratica ai bandi regionali per gli incentivi alle imprese. Su tutti questi aspetti abbiamo già avviato una positiva interlocuzione con la Regione Puglia.

Lei opera nel settore edilizio: ci sono segnali confortanti?

L'edilizia nella nostra regione stenta ancora a ripartire ed ha, anzi, ha registrato lo scorso anno una lieve riduzione dopo la crescita del 2015. In realtà la situazione si presenta differenziata nelle diverse specializzazioni produttive. Nel comparto residenziale le vendite hanno beneficiato del rafforzamento del mercato immobiliare, che ha favorito una riduzione dell'inventuto. La Banca d'Italia ha calcolato, a questo proposito, che la quota di imprese che ritiene le rimanenze di immobili superiori ai livelli normali si è dimezzata nel 2016 rispetto all'anno precedente. Se consideriamo poi il comparto delle opere pubbliche, vediamo che il valore della produzione è lievemente cresciuto per effetto del buon andamento delle imprese di maggiori dimensioni. Nel corso di quest'anno tuttavia il comparto potrebbe risentire del calo del valore dei bandi per lavori pubblici pubblicati nel 2016, che secondo il Cresme si sono ridotti di oltre la metà rispetto all'anno precedente.

In quali settori dovrebbe ancora crescere l'economia pugliese?

Il nostro sistema produttivo regionale si presenta ben diversificato e dotato di potenzialità di crescita pressoché in ogni settore. Perché queste potenzialità possano, però, effettivamente esplicarsi è oggi di assoluta importanza la capacità di approcciare nuovi mercati e di adottare la rivoluzione digitale 4.0. È sulla digitalizzazione dei processi e sulla apertura ai mercati esteri che si gioca oggi la vera partita della competitività in ogni settore produttivo, che si tratti di settori high tech o di settori tradizionali.

INCENTIVI

Dopo anni di discussioni, inchieste e polemiche, abbiamo ancora aperti i casi ILVA a Taranto e ENEL a Brindisi. Ne usciremo mai? E come?

Siamo molto preoccupati per la situazione dell'Ilva. Oltre ai dipendenti in esubero, sono a rischio gli oltre 3.000 addetti delle imprese dell'indotto e poi i fornitori esterni ancora in attesa di pagamenti pregressi. Noi crediamo che sia arrivato il momento che il governo ascolti le proposte di Confindustria e che le istituzioni locali, e cioè Regione, Provincia e Comune, possano essere pienamente coinvolte nella vertenza. Per crisi così complesse occorre un coinvolgimento complessivo del territorio. La partita dell'Ilva è cruciale. Se la perdiamo vorrà dire che, come Paese, siamo destinati ad uscire dal novero della grandi potenze industriali. Diverso è invece il caso dell'Enel a Brindisi, dove siamo certi che nel corso delle indagini si potrà dimostrare la correttezza dei processi produttivi Enel. Noi confidiamo che la centrale continui ad operare nel rispetto delle prescrizioni.

Dove vede potenzialità e margini più grossi di crescita?

Come ho già accennato, non vedo un settore che sia privilegiato rispetto ad altri. Sicuramente le imprese e i settori che saranno capaci di sfruttare la domanda estera saranno avvantaggiati rispetto ad altri. Ciò che occorre per dare una prospettiva di lungo respiro alla ripresa in tutti i settori è avviare un disegno politico di ampio respiro per rilanciare gli investimenti, soprattutto quelli pubblici, che sono in contrazione da troppo tempo. La sfida di fondo è far crescere la quantità e la qualità della spesa per investimenti ad un livello effettivamente capace di avere impatti reali sui tassi di crescita, affiancando la vitalità dimostrata in questi anni dalle imprese. Ciò che serve, oggi più che mai, specie al Sud, è quindi una politica che punti su grandi progetti come, ad esempio, grandi disegni di rigenerazione urbana, capaci di dare impulso non solo alle costruzioni, ma a più settori merceologici, dal turismo ai trasporti, dall'ict al commercio, dai servizi alle persone sino alle energie rinnovabili. Molto si potrà fare impiegando al meglio le risorse comunitarie a nostra disposizione, che ci sono e sono ingenti, ma che spesso non siamo in grado di canalizzare su progetti ambiziosi e veramente strategici.

La Multinazionale indiana sta per far partire la nuova linea produttiva da 50 milioni, realizzato con l'aiuto della Regione. Ma pensa già a fare il bis, nel 2019.

Cinquanta milioni di euro già investiti per una nuova linea di produzione e altri 50 da investire per fare il bis.

La Jindal Films, che fa capo alla multinazionale indiana che ha un proprio stabilimento a Brindisi, sta finendo di montare la nuova linea per la produzione di film di polipropilene (packaging per etichette e imballi per cosmetici, ma anche per patatine, crackers, cioccolato e centinaia di altri alimenti) e già pensa ad una terza linea, diventando così l'impianto produttivo più grande d'Europa. Per la città che ospita l'azienda dovrebbe essere un vanto. Per la Regione, che sta per staccare un assegno di quasi 12 milioni di euro, è l'opportunità per dimostrare che i contratti di programma funzionano e che gli aiuti finanziari che si concedono alle aziende invogliano queste ultime a nuovi investimenti sul territorio.

Si tratta, beninteso, di un'azienda non inquinante, che produce materiale riciclabile al 100 per cento, e che intrattiene rapporti economici con il tutto il mondo, perché il know-how acquisito nel corso degli anni non è facilmente replicabile altrove. Un'azienda in cui, da quando è arrivata Jindal nel 2013, non si è mai verificato un incidente, e nemmeno un infortunio sul lavoro.

Il nuovo impianto entrerà in funzione a dicembre. Buona parte della produzione andrà all'estero: prevalentemente in Europa, ma anche Cina, Nord Africa, Stati Uniti. I clienti finali rispondono a nomi popolarissimi come Ferrero, Barilla,



Jindal scommette su Brindisi

Unilever, Nestlé, Pepsi Co, Mondelez, insomma le aziende che si dividono il grosso del mercato alimentare mondiale. Jindal Films è già oggi a Brindisi una realtà importante, che produce 40.000 tonnellate di polipropilene e dà lavoro a 185 dipendenti, che grazie al contratto di programma aumenteranno di almeno 35 unità, «anche se probabilmente si arriverà a regime a 230 unità», dice Vito Signore, 58 anni, Amministratore Jindal responsabile del progetto di ampliamento. Circa 60 posti di lavoro

sono inoltre stimati per l'indotto. Il fatturato invece si attesta oggi intorno ai 150 milioni di euro. «Ma con la nuova linea a regime arriveremo a produrre 90.000 tonnellate ed il fatturato inizialmente raddoppierà, poi, quando cominceranno ad arrivare le lavorazioni speciali, finirà col triplicarsi».

E tutto questo in un settore in cui la capacità produttiva dei vari players di mercato supera di gran lunga la domanda. Evidentemente Jindal Films crede così tanto nello stabilimento di Brindisi che è disponibile a

correre dei grossi rischi.

La nuova linea di filatura 604 è larga 10 metri e mezzo. È più automatizzata e meno inquinante rispetto alle linee convenzionali: «Per esempio per il controllo di spessore non utilizza sorgenti radioattive ma sfrutta un sistema a raggi infrarossi. E poi immette in atmosfera solo aria, e nemmeno calda».

Il nuovo stabilimento è sorto in zona industriale proprio accanto al vecchio, con una superficie coperta di 20mila metri quadri su una superficie totale di 60 mila metri quadri. Il layout del nuovo sito è stato realizzato in maniera tale da poter inserire una seconda linea altrettanto grande, integrandola facilmente alle infrastrutture già realizzate. Linea che si spera possa arrivare già tra il 2019 ed il 2020.



Nelle foto il nuovo stabilimento di Jindal Films a Brindisi con la nuova linea produttiva in costruzione. A sinistra l'amministratore e responsabile del progetto di ampliamento, Vito Signore



Vincenzo Scarcelli con i figli Antonio, Riccardo e Michele



no un investimento medio di un milione mezzo di euro, che vengono assistiti da remoto in caso di problemi tecnici.

«Il nostro punto di forza è proprio l'automazione spinta rispetto ai competitor, che comunque in Italia sono pochi. Si tratta in ogni caso di un settore saturo, ecco perché stiamo spingendo sul discorso dell'efficientamento energetico. I pastifici sono notoriamente energivori, ogni loro bolletta va dai 50 ai 100mila euro al mese. E quindi capite bene che garantire dei risparmi al cliente significa fargli spendere molti soldi in meno». Proprio per far fronte alla saturazione del mercato, la Ram si è affacciata in nuovi settori, come quello del farmaceutico: «Abbiamo fatto due revamping di altrettante strutture e probabilmente presteremo sempre maggiore attenzione a questa clientela». Un altro punto su cui l'azienda spinge molto è la ricerca, e lo fa in collaborazione con centri di ricerca specializzati e con il Politecnico di Bari. Accanto a Vincenzo Scarcelli, che oggi ha 69 anni, ci sono i tre figli Riccardo (progettista), Michele (controller amministrativo della società) e Antonio (che si occupa delle problematiche tecnico-logistiche). Tutti e tre sperano di far crescere ancora la Ram, nel solco di quanto insegnato dal padre. Che di una cosa è particolarmente orgoglioso: in tutta la sua lunga storia imprenditoriale non c'è traccia di alcun contenzioso di natura sindacale, né di natura fiscale o previdenziale, amministrativa, civile e men che meno penale. Mai una cassa integrazione, mai uno sciopero aziendale, mai una controversia con soggetti pubblici o privati. Soltanto tanta fatica e tanto lavoro. Che per Vincenzo Scarcelli sono sempre stati il sale della vita.

Africa e farmaceutica: le nuove frontiere della RAM

Molte start-up californiane, a cominciare dalla Apple, sono nate nei garage. La RAM Elettronica nacque invece nella camera da letto dell'abitazione della famiglia Scarcelli, ad Andria. «Papà Vincenzo spostò i mobili per fare posto alle sue prime attrezzature per il riavvolgimento dei motori elettrici», racconta Michele Scarcelli, uno dei tre figli del fondatore dell'azienda. Era il 1974, Vincenzo Scarcelli aveva 26 anni, e la parola start-up ancora non esisteva. Oggi l'azienda ha un fatturato di 7 milioni e mezzo di euro, 49 dipendenti (per la maggior parte ingegneri elettronici e informatici), ed è leader nella fornitura di impianti elettrici industriali per molini e pastifici. Un settore, quest'ultimo, in cui Scarcelli entrò grazie all'imprenditore Vincenzo Casillo, che gli chiese di diven-

L'azienda di Andria specializzata in impianti elettrici automatizzati per molini e pastifici continua a registrare ottime performance. E al fondatore, Vincenzo Scarcelli, si sono affiancati i figli Riccardo, Antonio e Michele.

tere suo elettricista di fiducia. Ancora oggi le due famiglie intrattengono ottimi rapporti, economici e di amicizia. Ma dallo stabilimento Casillo la Ram ha preso il volo, diventando fornitore di fiducia di numerosi clienti sparsi in Italia e all'estero. Oggi nella lunga lista dei clienti compaiono Divella, Molino Tandoi Pellegrino, Granoro, Riscossa, Pasta Zara, Caffè Moak, Pastificio Amato, Barilla America. Ed è proprio l'estero che sta dando risultati strepitosi e trend di crescita molto interessanti per il futuro. L'azienda infatti ha realizzato interventi in Tunisia, Francia, Spagna, Costa

D'Avorio, Libia, Russia, Egitto, Algeria, Romania, Arabia Saudita. Impressiona il numero di impianti realizzati in Africa, continente in cui probabilmente ci sarà la crescita maggiore. «Dove c'è richiesta di automazione e di tracciabilità alimentare, noi ci siamo», spiega Michele Scarcelli. La Ram interviene e fornisce il cervello ai macchinari dei molini, offrendo un pacchetto chiavi in mano che va dalla progettazione di base alla realizzazione della progettazione esecutiva, allo sviluppo del software, all'installazione e al collaudo dell'impianto. Si tratta di impianti che richiedo-



disponibile ventiquattro ore su ventiquattro, ideato dalla Brainseeding di Massafra (pron-tovet24.com). A sostenere la nascita e a finanziare queste nuove realtà imprenditoriali è Muum Lab, la prima piattaforma autorizzata da Consob nel Sud Italia, in cui la Bcc San Marzano ha deciso di investire, acquistandone il 10 per cento delle quote societarie. Insomma, si vuole continuare a guardarsi intorno, sostenendo le idee innovative, dando credito alle nuove aziende e non solo

La banca davvero differente

La BCC di San Marzano si distingue da tutti gli altri istituti di credito. Sostenendo le start-up, investendo in cultura, collaborando con il territorio. «E anche l'ingresso in Banca Centrale sarà un'opportunità di crescita»

I vertici della Bcc di San Marzano di San Giuseppe sembrano aver preso a cuore il popolare spot di un istituto bancario nazionale che recita lo slogan "la mia banca è differente". Che si tratti di una banca differente, la Bcc lo dimostra con i fatti, piuttosto che con gli spot: aiuti alle start-up, investimenti nel mondo culturale e dell'informazione, incontri pubblici con scrittori ed economisti, collaborazione con le amministrazioni locali. L'istituto diretto da Emanuele De Palma e presieduto da Francesco Cavallo è insomma un gruppo dinamico e attento alle problematiche e alle esigenze del territorio, tanto da non temere che l'adesione alla Cassa Centrale possa in qualche modo anche solo in parte snaturare l'anima della piccola Bcc. Lo stesso De Palma vede in questo ingresso una nuova opportunità: «Entrare in un gruppo da un mi-

lione 200mila euro di capitale, di cui 700 milioni liquidi, rappresenterà una ulteriore garanzia per il controllo tra le più di 100 Bcc aderenti e della stessa capogruppo che sarà controllata dalla Bce». Pur dovendo rendere conto alla capogruppo, secondo De Palma l'attenzione e l'impegno della Bcc di San Marzano nei confronti dell'economia locale non farà passi indietro, anzi, proba-



bilmente avranno basi più solide su cui poggiare. «Noi guardiamo al nuovo gruppo come ad una grande opportunità di sviluppo, non certo come ad una colonizzazione. Non solo: cercheremo di trasmettere al gruppo le nostre caratteristiche e i vostri valori, imponendo i nostri modelli di business, per esempio quello del crowdfunding». Se così sarà, allora si potrà proseguire il percorso che ha permesso di finanziare nei mesi scorsi, proprio attraverso l'equity crowdfunding, nuove aziende come Revoluce (revoluce.it) azienda salernitana che ha raccolto 50.000 euro per lanciare sul mercato la sua "energia ricaricabile". Oppure come ProntoVet24, il servizio veterinario che effettua visite a domicilio ed è

Il presidente Francesco Cavallo. In alto l'ingresso del centro direzionale di San Marzano di San Giuseppe e il direttore Emanuele De Palma.

ai palazzinari e a chi ha già capitali imponenti, come spesso ha fatto qualche altro istituto negli anni passati.

C'è poi un altro orizzonte molto interessante: «Faccendo parte di qualcosa di più grande e avendo a che fare con realtà molto più importanti, il nostro obiettivo sarà quello di attrarre investimenti in Puglia. Possiamo dialogare con aziende nazionali e ampliare il nostro mercato. Come al solito, tutto dipende da come si fanno le cose, dallo spirito con cui si affrontano i cambiamenti». Il punto di vista di De Palma è quello di chi ha capito che oggi la concorrenza non la fanno più le filiali all'altro angolo della strada, ma piuttosto i grandi gruppi che operano sul web, come Amazon e Apple, che già hanno iniziato a sperimentare formule di prestito e sistemi di pagamento che si potrebbero sostituire a quelle tradizionali. «Non dobbiamo attendere che loro invadano il nostro campo, ma siamo noi a dover provare a fare la stessa cosa, andando sul loro campo». A Cassa Centrale hanno aderito anche le Bcc di Locorotondo, Conversano, Cassano Murge, Alta Murgia, Alberobello, Monopoli e San Giovanni Rotondo.

Business

Storie di Uomini e Aziende



Le colline artificiali dall'Aeroporto della città di Doha, capitale del Qatar, illuminate da stelle e mezze lune; las Fallas, la più importante festa di Valencia, attraversata da gallerie multicolori; gli arabeschi di luce a Kobe, in Giappone, per ricordare le vittime del terremoto; il Castello di Portofino illuminato per un grande ricevimento di Dolce e Gabbana; un'oasi egiziana scintillante di luce per un matrimonio da favola per 1400 invitati; la piazza di Scorrano, in provincia di Lecce, impreziosita dai giochi di luce danzanti a ritmo di musica. Quale segreto comun denominatore hanno queste località così diverse e lontane?

Il segreto è la luce, quella che un'antica ma modernissima azienda salentina, la Mariano Light, con sede a Corigliano d'Otranto, riesce a creare dappertutto scatenando gli "ooh" di meraviglia di asiatici, arabi, europei e americani, ricchi e poveri, uniti dall'ammirazione per il lavoro che progettisti, architetti, grafici e operai - 27 persone in tutto - mettono insieme nel Salento per costruire paesaggi incomparabili soltanto con lampade e fantasia che portano in giro per il mondo.

Eredi di una tradizione ultrasecolare, Lucio Mariano e i suoi collaboratori, hanno fatto tesoro degli insegnamenti che provengono dal lontano 1898,

In foto: una delle tante creazioni della Mariano Light, che nel corso degli anni ha esteso la sua produzione dalle luminarie ai complementi d'arredo d'interni.

**MARIANO
SCENOGRAFIE
LUMINOSE**

Fondata nel

1898

da

Salvatore Mariano

Sede

Maglie (LE)

Azienda

8.000 mq

Attuale

Amministratore

Lucio Mariano

quando gli avi della famiglia Mariano hanno fondato la loro azienda per illuminare le feste patronali, il più alto momento di convivenza civile di una comunità, allora come ora, almeno per le popolazioni dell'Italia meridionale. Alla fine dell'800, e poi per molti anni ancora, le "parature" venivano illuminate con lampade a carburo. L'olio lampante e il resto lo metteva la ditta chiamata a realizzare le luminarie, l'acqua per far funzionare l'illuminazione a carburo la fornivano le famiglie delle abitazioni vicino alle quali venivano montati i pali che reggevano le luminarie. Una partecipazione alla festa che inorgoglia le persone chiamate a contribuire

Testo **Marcello Favale** • Foto **Mariano Light**

alla riuscita della stessa. Poi il mondo è progredito, è arrivata l'illuminazione elettrica con le lampade a incandescenza e la loro luce "calda", ed infine l'illuminazione a led ed i computer, che hanno cambiato completamente le luminarie. "I canoni sono completamente cambiati - dice Lucio Mariano, che lavora in azienda coadiuvato dall'impegno della simpatica consorte Cristina, emiliana trasferitasi nel Salento con tutto il suo entusiasmo, e dai suoi tre figli -. Sia l'illuminazione a led che il computer ci stanno dando una mano concreta, aiutandoci a realizzare progetti che a volte sono sogni. I led hanno abbattuto del 90% il consumo di energia elettrica. Dove prima ci volevano 4000 watt per alimentare le luminarie di una festa patronale, ora ne servono solo 3/400. E col computer e i programmi in 3D, abbiamo la possibilità di vedere realizzati in ogni prospettiva i progetti dei nostri grafici e dei nostri architetti, e verificarne la sostenibilità e la resa artistica. Questo ci ha permesso di ampliare il nostro raggio di azione dalle feste patronali, alle "Feste" senza altro aggettivo, a quegli eventi nei quali una presenza di luce cambia il contesto, e lo rende meglio fruibile ad uno spettatore che, sebbene smalizzato, va comunque sempre di più alla ricerca di una sorpresa per gli occhi ed il cuore. Per questo nella nostra azienda lavoriamo per creare emozioni ed abbiamo rinnovato anche i canoni di questa arte antica. Oggi il nostro lavoro sta entrando anche nelle case. Tanti arredatori e architetti, in ville e case molto grandi, sono portati a creare un angolo illuminato dalle nostre luminarie. Abbiamo commesse di un'azienda italiana, la Baxter, che ci ha fatto realizzare dei moduli disegnati dalla designer Paola Navona, che vanno

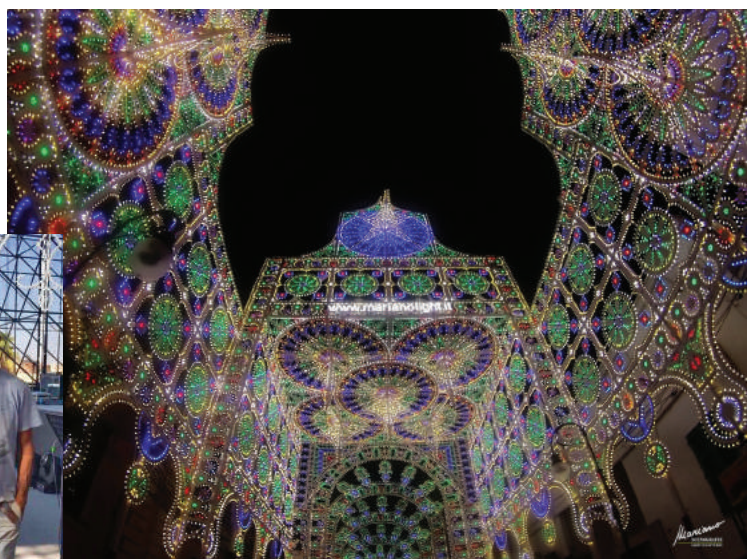
molto negli Stati Uniti. Ma anche i turisti che vengono in vacanza nel Salento cominciano a chiedere di portar via qualche piccolo modulo, qualche stella, qualche animale realizzato con i led dalla nostra azienda, che poi serve per abbellire un angolo della loro casa in ricordo delle vacanze in Puglia".

Quali le novità in questo settore che sembra legato alla tradizione?

"Intanto l'impiego dei led ci permette di realizzare un collegamento con il computer ed altri

appareati elettronici per l'accensione delle luminarie a tempo di musica, cosa che incontra sempre di più il successo dei committenti e dei loro ospiti. E questo ci ha aperto tanti spazi lontani dalle feste patronali. Il mondo della moda ci ha "scoperto" e ci utilizza con soddisfazione reciproca: Bulgari, Kenzo, Fendi, Dolce e Gabbana ed altri

brand della moda internazionale si avvalgono delle nostre creazioni. Ma anche le feste private di personaggi importanti (matrimoni, compleanni, ricorrenze, etc.) vogliono essere "vestite" di luce e di colori. La nostra presenza, ormai, è sinonimo di festa, tra antico e moderno. Io credo che se lavoriamo con originalità e impegno, dove c'è luce, possiamo arrivare noi. Le sfide non ci spaventano e il futuro lo possiamo ancora disegnare con la nostra fantasia".



A sinistra Lucio Mariano. Qui sopra altri lavori eseguiti dalla sua azienda. Al centro un particolare del palco realizzato per la Notte della Taranta 2017.



BUSINESS/2

Esseri Kiasmo

Una piccola azienda di Torrepaduli produce piatti, borse, calze, vasi che sono opere d'arte.

di *Debora Grossi*

Se si prova ad avvicinarsi alla Kiasmo con animo distaccato si comprende subito l'impossibilità di procedere verso una comprensione o una semplice visione di questo originale contesto aziendale. Le persone che abitano Kiasmo prima ancora dei prodotti e dell'architettura sono un vortice di passioni, ossessioni e progetti. Questa azienda dispone di una capacità di comunicazione straordinaria, nonostante sia culturalmente quasi elitaria. È evidente come l'intenzione dei tre fondatori Francesco Maggiore (direttore creativo), Vincenzo D'Alba (designer), Mauro Melissano (responsabile commerciale) sia quella di mostrare come la semplicità sia una complessità risolta.

"L'architetto viene identificato come il creatore e gli altri uomini sono il centro dell'architettura, uomini da mettere in armonico rapporto con il costruito, non oggetti da coartare con un purismo o un tecnicismo fini a se stessi. L'obiettivo sta nel cercare di ridare allo spazio la qualità perduta, restituendo all'abitare antica sacralità", scrive Ricardo Bofill in *"Spazi di una vita"*.

Questo è il fine degli esseri Kiasmo, che con il ritorno all'origine hanno trovato il giusto mezzo per fare dell'odierno, e quasi consueto disordine, uno stile ordinato e puro di

vita, in armonia con il prossimo e con se stessi. Tre artisti, tre interpretazioni al punto che tutto risulta essere concatenato fino allo sfinimento fisico.

Una costrizione forse ideologica che entra in contrasto con l'identità che caratterizza tante realtà produttive.

Uno dei contributi che questa società ha indubbiamente fornito al paesaggio aziendale, perlomeno italiano, è quello di aver strutturato sin dall'inizio un modus operandi tanto classico da risultare di nuovo inedito. Si considera il classicismo come linguaggio universale che ha fatto da cornice alla autonoma creatività degli architetti e degli artisti locali. A partire dalla costruzione della sede avvenuta nel centro storico di Torrepaduli (nel basso Salento), dove il valore storico del contesto diventa un principio regolatore imprescindibile e quindi in grado di tradursi in forme nuove, finalmente libere da costrizioni formali semplicistiche. Questo lo si deve alla caparbieta dell'architetto Vincenzo D'Alba che ha realizzato il restauro in maniera artigianale, dettagliata, quindi coerentissima anche con le più profonde stravaganze come l'introduzione di una porta Mashrabiyya che innegabilmente rappresenta la dichiarazione di fede verso un Medio Oriente, forse scomparso, ma sempre degno di essere trasmutato in



In alto (e nella pagina seguente) i tre soci di Kiasmo.

Qui sopra e nella prossima pagina: alcune creazioni dell'azienda.

una lettura architettonica chiara, priva di facili personalismi. Proseguendo nell'architettura di questa azienda si incontrano altri progetti che cercano di rendere la storia sempre presente rammentandola nella sua forma eterna, quasi caratterizzati da una visione surreale, metafisica ma al tempo stesso

piena di praticità, di concretezza. La casa del sindaco ad Uggiano la Chiesa, un complesso scultoreo tagliato dalla luce mediterranea e animato da aperture puntuali e profonde; ancora ad Uggiano la Chiesa, Kiasmo Suite Museum, una stanza per ospitare chi desidera avvicinarsi alla produzione Kiasmo attraverso una immersione totale, un luogo direttamente ereditato dall'idea "dell'opera d'arte totale"; ad Otranto la cappella funeraria Schito, uno scrigno in grado di racchiudere, ancora oggi, pittura, scultura e architettura.

L'aver pensato ad una sorta di pellegrinaggio architettonico - kiasmo tour - dimostra l'assoluta convinzione, da parte degli ideatori, di costituire una rete di opere a scala urbana con lo scopo di rivelare, ancora una volta, la bellezza di ciò che spesso è mascherato dalla quotidianità. Infatti dalla lettura attenta di una città si può capire molto del rapporto esistente tra povertà e ricchezza. Ma, per poter leggere ogni gesto come fosse un segnale, bisogna immergersi totalmente in una cultura, scendere fino al minimo dettaglio, conservando, al tempo stesso, la capacità di osservazione distaccata di un estraneo.

La vita di Kiasmo, ancora in viaggio, ha imparato ad osservare e quindi a fare dell'osservazione un punto di partenza per la progettazione.

A tal proposito Francesco Maggiore afferma: "Il nostro compito principale è di dimostrare attraverso la nostra produzione di opere e di oggetti come la storia, la cultura, siano ancora in grado di generare nuove analogie. Solo in questa maniera è possibile intendere come il nostro lavoro sia dedicato al rispetto di una sacralità della progettazione, del saper leggere il passato e del saper fare il presente". Importante è sottolineare il ruolo che Francesco Maggiore riveste, ovvero presidente della Fondazione Gianfranco Dioguardi, per comprendere la forte e imprescindibile tensione esistente tra impresa e cultura. Con questa lunga premessa

dovrebbe ora risultare facile trovarsi all'interno di un vortice fatto da numerosi prodotti, anche apparentemente distanti tra loro. Ecco a questo punto risultare chiaro anche il nome Kiasmo: non poteva, infatti, che essere il più coerente, il più esatto e non a caso il più classico.



Vitruvio a tale riguardo aveva già ricordato: “L’Architettura è una scienza che abbraccia una varietà di studi e di discipline: essa conosce e giudica tutti i problemi delle altre arti”. Intrecciare le discipline per Kiasmo è, quindi, un valore assoluto; basterebbe dire come la produzione di oltre 70 vasi, tutti pezzi unici, di 12 sculture, di quasi 100 piatti, di 40 piastrelle, una collezione di t-shirt, di borse, di calze, tutti prodotti in costante crescita ai quali a breve si aggiungeranno una serie di cuscini, di carte da parati e, a quanto pare anche di un’auto! Sarebbe impossibile tenere a freno tale inesorabile voglia di progettare, di realizzare, di sperimentare, senza una fede nella disciplina, nella costanza, nell’impresa e senza una geografia di appartenenza, come la Puglia, così carica di contraddizioni, di limiti, e forse per questo, di grandi idee. Kiasmo era folle. Kiasmo è folle. Kiasmo è la follia.



Ariete, nata nel 1993 come società operante nel settore dei servizi di igiene e sanificazione ambientale, nel tempo ha diversificato ed evoluto le sue attività per dare risposte puntuali e personalizzate alle esigenze dei propri clienti. Oggi è una realtà che si impegna ad esportare modelli ottimali di efficienza in ambito di sviluppo tecnologico, energia e *smart specialization*. Chi si affida ad Ariete sceglie di diventare protagonista della città 2.0 attraverso l'implementazione di *best practices* in contesti importanti e delicati come la Pubblica Amministrazione e la Sanità. Un'azienda solida in grado di offrire tutti i servizi di facility management, garantendo vantaggi organizzativi, operativi ed economici e una realtà con un forte **orientamento people-oriented** al fine di mantenere un ambiente lavorativo sempre più stimolante.

Ha sede a Bari, Modugno precisamente, ma opera in tutto il territorio nazionale in quanto società multi-utility in grado di offrire congiuntamente servizi di gestione e manutenzione del patrimonio immobiliare, ingegneria, energia, manutenzione stradale e del verde, portierato, reception, ausiliario e supporto logistico.

Dallo scorso maggio, l'esperienza di *facility management* negli alloggi studenteschi ha fatto tappa anche nel capoluogo lombardo dove il personale di Ariete sarà impegnato per 4 anni al servizio dei collegi dell'Università di Milano per un totale di 403 posti letto. Non solo pulizia, sicurezza, comfort e decoro dei beni e delle strutture ma anche energia e manutenzione attraverso un sistema informativo di controllo delle performance mediante strumenti di supporto decisionali e operativi costituiti da banche dati, procedure e funzioni finalizzate a raccogliere, archiviare, elaborare, utilizzare e aggiornare **in tempo reale** i dati necessari per la gestione completa dei servizi alberghieri e del patrimonio immobiliare.

Il benessere dei lavoratori è sempre stato al centro delle politiche aziendali di Ariete che da quest'anno ha deciso di mettere in campo ulteriori attività volte a migliorare la qualità del lavoro e della vita dei propri collaboratori.



BUSINESS/3

Con Ariete le buone pratiche fanno fiorire le Città del Futuro

Il gruppo presieduto da Angelo Di Sabato ha rappresentato la Puglia al "Future Energy" di Astana. Ha avviato una collaborazione con l'Università di Milano. E punta sul welfare aziendale

Tra le attività di **welfare aziendale** previste, vi è lo sportello di ascolto, un'iniziativa volta a creare un ambiente lavorativo sempre più vivibile e condivisibile, basato sulla crescita e il benessere delle persone. Ogni giovedì durante la pausa pranzo si tiene il corso di Training Autogeno della durata di 30 minuti ed è già partito, con una serie di appuntamenti in calendario, un ciclo tematico

di seminari in azienda.

Una scommessa di competitività e di innovazione per il futuro che ha varcato anche i confini nazionali: la società barese è stata scelta lo scorso luglio dalla Regione Puglia per l'esposizione internazionale di Astana sul tema "**Future Energy**". Focus del progetto è stato la gestione energetica efficiente nonché la pianificazione e realizzazione

di impianti fotovoltaici con i relativi sistemi di controllo, il monitoraggio dei consumi e altre azioni migliorative sugli impianti esistenti, finalizzati al massimo contenimento della spesa energetica. Si è raccontata l'esperienza di partenariato con il Politecnico di Bari, una ricetta di sviluppo energetico che si rivela vincente per un futuro sostenibile e per la valorizzazione del patrimonio collettivo. «L'Expo di Astana costituisce un'ulteriore occasione per esprimere con orgoglio la *vision* di Ariete che sposa appieno gli indirizzi comunitari in materia di efficienza energetica, anche alla luce dell'Expo 2020 di Dubai e degli obiettivi chiave della UE per il 2030», dichiara il Presidente **Angelo Disabato** (in foto). Si tratta – continua Disabato – di momenti in cui si favorisce la consapevolezza del nostro ruolo per essere i protagonisti attivi di una città 2.0». Ariete è una ricetta integrata di persone e know-how che, giorno dopo giorno, contribuisce a disegnare il futuro delle Comunità di cui è al servizio.



OLTRE LA FABBRICA

La Scaff System di Ostuni era un'azienda che produceva solo scaffalature industriali. Poi Licio Tamborrino, figlio del fondatore Vincenzo, ha creato il brand Officine Tamborrino, invadendo il mondo del design. E aprendo le porte alla cultura e agli eventi



D

Dagli infissi alle scaffalature industriali all'arredamento di design il passo è breve: richiede 60 anni di tempo e un cambio di generazione. È la storia della famiglia Tamborrino. Di papà Vincenzo, che nel 1957 ad Ostuni avvia la sua "Fabbrica di arredamenti metallici per negozi - Officine Tamborrino". E oggi dei suoi figlio Licio, Giusi e Annamaria, che continuano l'attività paterna. Il nome dell'azienda nel frattempo è cambiato, trasformandosi in Scaff System. Il capannone è rimasto quello da 1600 metri quadrati situato all'ingresso di Ostuni. Papà Vincenzo non c'è più, è venuto a mancare nell'aprile 2017, ma ha lasciato l'azienda in buone mani. Così buone che alle lavorazioni di sempre sono state aggiunte nuove produzioni che hanno richiesto ricerche e investimenti, ma hanno spianato la strada d'accesso a nuovi mercati. Officine Tamborrino è il brand - figlio di Scaff System - che dà vita a librerie, sedie, dispense, armadi, tavoli di design.

La OT è nata cinque anni fa e sta dando grandi soddisfazioni, anche perché ha aperto nuovi scenari, portando l'azienda a contatto con architetti, studi di design, il mondo dell'arredamento. Ma la cosa interessante è che i due rami aziendali si contaminano e permettono di giocare su livelli diversi. Scaff System, per esempio, sta realizzando delle case prefabbricate in acciaio.

È ovvio che l'azienda madre dialoga con interlocutori differenti, come Alenia, Ansaldo, Hitachi, aziende di logistica, le grandi cantine e le Pmi che hanno bisogno di magazzini automatizzati. La Officine Tamborrino invece parla ad un altro mondo, quello dell'arte e della creatività.

L'Officina-boutique ha iniziato a muovere i primi passi con "Prima", una libreria semplice ma elegante, interamente realizzata in lamiera d'acciaio. Poi sono arrivati Settima (il comò della nonna in chiave moderna), gli sgabelli Disco (una re-interpretazione in chiave contemporanea dello sgabello da bancone con colori vivaci e di tendenza, firmata da Marco Capeto), le poltroncine No Smoking (ottenute con carta riciclata, design di Andrea Epifani), Cambusa (la dispensa da cucina) e ancora tavoli, divani, lampade, armadi.

Insomma sono state poste le basi per un passo avanti importante, che sta già dando i suoi frutti ma potrà aprire scenari anche più importanti di quelli inizialmente auspicati. E c'è un'altra cosa interessante che sta accadendo nei capannoni ostunesi: l'apertura dell'azienda al territorio, con iniziative culturali come Libri in Faccia, che ha portato in azienda personaggi del calibro di Ferruccio De Bortoli e del ministro Dario Franceschini.

È un'azienda aperta, visionaria, ottimista, quella dei Tamborrino. Una di quelle aziende che danno fiducia e ti consentono di guardare al futuro senza patemi ma con grande ottimismo.

A destra, una scaffalatura realizzata per Agusta. Nelle altre foto lo stabilimento della Scaff System e il fondatore dell'azienda, Vincenzo Tamborrino





*Alcune creazioni di Officine Tamborrino.
A destra Licio Tamborrino col giornalista
Ferruccio De Bortoli (sotto) e con il ministro
alla Cultura, Dario Franceschini (in alto).*



INTERVISTA: LICIO TAMBORRINO

“Voglio che la mia azienda sia un luogo felice”

A che ora arriva in ufficio? E a che ora stacca?

In questo periodo alle 6. Normalmente alle 6.45.

E torno a casa verso le 20.

Meglio un master o l'esperienza sul campo?

Io sono cresciuto in azienda perché non ho potuto iscrivermi all'Università: mio padre ci volle subito al lavoro. Quindi direi l'esperienza sul campo. Ma potendo scegliere, direi entrambi.

Con che stile fa il manager?

Penso di essere abbastanza visionario e apertissimo a suggerimenti e consigli.

Che tecnologie usa in viaggio?

Tablet e smartphone.

Ha letto di libri di management?

Non mi si addicono. Preferisco leggere romanzi e riviste di design. Li trovo più stimolanti.

La chiave del suo successo?

Tanto impegno e una vera passione per il lavoro e l'azienda. Sono caratteristiche che ritrovo anche nelle mie sorelle: sono così attaccate all'azienda che fanno più o meno i miei stessi orari. Del resto se non dai l'esempio fai fatica a chiedere qualcosa ai tuoi collaboratori.

Di chi si fida? A chi chiede consigli?

Beh, papà era un punto di riferimento importantissimo, che inevitabilmente manca. Ho un confronto giornaliero con le mie sorelle e con tutti i collaboratori.

Qual è la parte più difficile del suo lavoro?

In alcuni casi i rapporti con i clienti possono essere complicati. Soprattutto quando si bada troppo al prezzo e meno al valore e alla qualità del prodotto.

Fa bene un dipendente a non essere d'accordo con lei?

Sì, se argomenta bene le sue posizioni.

Cosa migliorerebbe della sua azienda?

Dobbiamo far crescere il fatturato. E poi penso sia giusto renderla sempre più aperta e coinvolgere sempre più coloro i quali la vivono. Prendo ad esempio il modello olivettiano. Del resto, se ognuno di noi trova soddisfazione nel lavoro che fa, migliora inevitabilmente la qualità della vita. Ecco, vorrei che questo fosse per tutti un posto in cui la mattina si è contenti di venire a lavorare.



BUSINESS/5

Il visionario della pietra

Intervista con il maestro leccese Renzo Buttazzo, il cui motto sembra essere “togliere il superfluo e conservare l'essenziale”. Nell'arte come nella vita.

testo e foto di Laura Fino

Contrada Tangano, Cavallino (Le), difficile capitarci per sbaglio. Una stradina di campagna, poco più avanti sulla sinistra un cancello, al di là un Eden salentino. Sculture di pietra bianca dalle forme sinuose adagate qua e là, spiccano nel verde circostante perfettamente integrate nel paesaggio naturale. Man mano che mi avvicino al suo laboratorio una patina di polvere finissima bianca ricopre l'ambiente, le foglie e i mobili e, su un tavolo di legno estemporaneamente votato ad accoglierci, comincia la chiacchierata con Renzo Buttazzo, artista della pietra leccese.

“Quando ho finito la scuola, la ragioneria, avevo voglia di lavorare con le mani. Ho passato un periodo ad osservare il grande Bruno Maggio, maestro della terracotta. Da lui ho imparato tanto a livello umano, era quasi un mistico, guardarlo metteva pace, la stessa che si ritrova nelle sue opere. La terracotta però non l'ho mai toccata, non era il mio materiale. Poi un giorno, in campagna, ho trovato per caso una pietra bianca, ho cominciato ad incidere con un chiodo scolpendo piano piano un fiore. Toglievo il superfluo per conservare l'essenziale. Questo mi ha dato benessere e da qui è partito il mio amore per la pietra”.

Da un materiale primitivo arido e delicato al tempo stesso, immolato al classicismo dagli artigiani locali che in quegli anni, gli anni '80, ne contenevano la bellezza in puttini e capitelli, nasce l'arte della pietra di Ren-

zo Buttazzo.

Nel 1991 apre il primo store “Petre” in via Palmieri a Lecce, oggi invia le sue sculture in tutto il mondo. Come è arrivato a questo?

Nel tempo, grazie alle fiere, alle mostre, al lavoro del mio ufficio stampa si è creata un'attenzione sempre crescente sulle mie opere. Nel '98 Rai International mi ha dedicato un servizio televisivo e nel 2001 la BBC, che girava un documentario sul Salento, è stata giorni a casa mia a riprendere il mio lavoro. Ho ricevuto svariati premi e riconoscimenti. Nel 2001 sono stato nominato Cavaliere della Repubblica dal Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, quando mi hanno chiamato per dirmelo pensavo fosse uno scherzo... avevo 38 anni.

Ma la tappa fondamentale in questo percorso è stata Milano. Ho avuto la fortuna di arrivarci in un momento storico in cui il design prodotto dalle macchine era saturo, c'era il bisogno

“

Quando Armani mi commissionò un lavoro, andai contro il suo assistente, per fargli capire che ciò che chiedevano si sarebbe rotto al primo utilizzo. Alla fine Armani mi diede ragione e disse che il lavoro era mio!

”



di uscire dalla monotonia, creare un'unicità, qualcosa che raccontasse una storia... così sono stato contattato da case di moda e brand famosi del design per allestimenti e produzioni di linee di oggetti per la casa. Le mie lampade, ad esempio, non vengono create per la let-

tura. Le creo spente perché di giorno vivono come sculture, di sera con la loro texture creano una luce di suggestione. **Toglie il superfluo e conserva l'essenziale, nell'arte come nella vita?**

Non mi piace lo spreco e mi batto per limitare il consumi-



Renzo Buttazzo al lavoro su una nuova creazione.
Qui sotto: lampada Merlera, in basso Niura.
Nell'altra pagina lo spazio in cui il maestro
realizza le sue opere.



smo sfrenato. Il mio guardaroba è ridotto al necessario. Gli oggetti oggi nascono per avere un ciclo limitato di utilizzo, quando Armani mi ha commissionato un lavoro sono andato contro il suo assistente per cercare di fargli capire che quello che volevano si sarebbe rotto al primo utilizzo. Alla fine Armani mi ha dato ragione e ha detto che il lavoro era mio! **Dicono che l'arte nasca da un'urgenza. Qual è stata la sua?**

“Creare bellezza. Ho passato la mia vita a fare ricerca e sperimentazione. Mi lascio ispirare dalle forme della natura, dalla pietra calda che regala sfumature di colore diverse a seconda dell'ora in cui si guarda. Un critico mi ha detto che lavoro la pietra come fosse mollica di pane. Dietro queste forme morbide e compatte ci sono centinaia di ripetizioni di uno

stesso gesto. Voglio che la gente questo lo senta toccando le mie sculture. Odio le gallerie dove c'è scritto “vietato toccare!”. Le mie sculture devono essere toccate! Lavoro proprio sulla tattilità e sulla perfezione di ogni pezzo”.

Qual è il segreto di Renzo Buttazzo?

Il trucco è anticipare i tempi. Mi è sempre successo... dicono che sono un visionario. Ormai è quasi statistico, ci sono oggetti che diventano di moda dopo un paio d'anni dalla produzione quando io sono già su un altro progetto. A furia di essere visto entra nell'immaginario collettivo e arriva il boom di richieste.

Cosa pensa della vita in Puglia e quanto questo influisce nella sua professione.

Essere nato qui ha influenzato tanto la mia professione. Oggi va di moda, ma tanti anni fa

mi scontravo con i difetti di questo Sud, per ad esempio con la lentezza, la distanza dai grandi centri dove girava l'economia. Lavoravo con Milano ma i materiali, le maestranze le prendevo da qui e dovevo chiederle con netto anticipo. Abbiamo lotto per essere produttivi. D'altro canto però qui avevo a che fare con delle professionalità di altissimo livello, dei maestri che sapevano

aiutarti nel migliore dei modi nel momento del bisogno. Con l'avvento di internet e dei cellulari le distanze si sono azzerate e tutto questo ha contribuito a far conoscere il mio lavoro. Poco fa ero al telefono con una giornalista del Texas. La tecnologia in questo senso mi ha cambiato la vita, così ho chiuso i negozi fisici. Ho comprato il dominio nel 1996, ero tra i primi, me lo suggerì un mio giovane assistente e

“**Bisognerebbe dare più spazio ai giovani. Insegnare loro un mestiere e come venderlo, affiancare laboratori pratici e lezioni di inglese, marketing, packaging.**”



*Buttazzo durante l'intervista.
Sotto, il tavolo Aura.*

aveva ragione! I giovani hanno una marcia in più, ecco perché bisogna dargli spazio.

Negli ultimi anni c'è stata un'inversione di tendenza: molti giovani scelgono lavori manuali, c'è un lento ma vigoroso ritorno all'artigianato. Consiglierebbe questa strada ai suoi figli?

Ai miei figli non so, ognuno di noi ha le proprie inclinazioni, ai giovani assolutamente sì. La soddisfazione che si ha nel creare e vedere realizzato un oggetto che avevi in testa ti regala un'energia incredibile. Combatto perché nelle scuole avvenga l'insegnamento duale, combinazione di teoria e di laboratori pratici. Se i ragazzi non vogliono studiare dobbiamo crearli un'alternativa. Abbiamo il dovere e il diritto di insegnare i mestieri ai giovani altrimenti le tradizioni scompaiono, muore l'identità di un popolo. Ferro, terracotta, pietra, la stessa campagna... l'arte è in tutto quello che noi facciamo nel Salento. La bellezza di questa terra è immensa



ma solo inespresa perché si lotta contro la burocrazia. Bisognerebbe lavorare in questo senso, dare più spazio ai giovani. Insegnare loro un mestiere e come venderlo, affiancare laboratori pratici e lezioni di inglese, marketing, packaging, proprio come ho fatto io agli inizi quando ho creato qui un laboratorio per i ragazzi. Insegnavo loro il mestiere, come fare le confezioni, come curare le pubbliche relazioni e quando vedevo che erano pronti per andare da soli li incitavo a prendere la propria strada. **Qual è il suo rapporto con Dio e quanto c'è di questo nelle sue opere?**

Sono cresciuto in Chiesa, fa-

cevo il chierichetto ma certi dogmi mi stavano stretti, così ho studiato l'induismo, l'islamismo, il buddismo e ho capito che tutte le religioni dicono la stessa cosa: nella vita devi perseguire la strada della verità

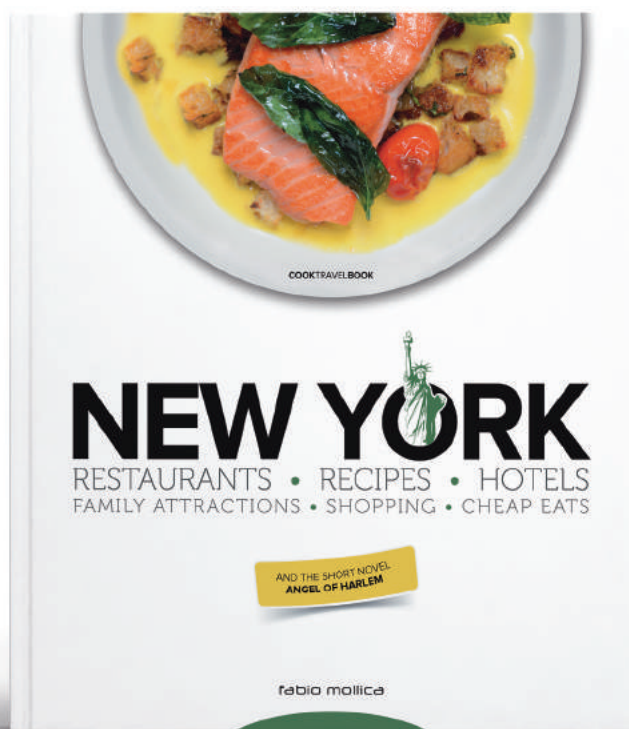
**“
Lavorare per la gente,
non per i soldi.
Lavorare per creare
bellezza.
Tutto questo, per me,
è magico
”**

e avere fede.

Le mie sculture sono in connessione con l'universo. Se faccio una cosa in questo momento, qui, c'è un motivo, è l'universo che me lo chiede. Faccio le cose solo quando è il momento. Ho bozzetti nel cassetto che aspettano la via per venire fuori e progetti di due anni fa che faccio oggi perché è arrivato il momento.

Mi piace lavorare all'aperto, anche di notte, soprattutto quando c'è la luna piena. Sentire i rumori dello scalpello sulla pietra, o lo strofinio della carta per la levigatura, crea un mantra ipnotico. Qui la gente viene anche per rilassarsi. Organizzo corsi abbinati allo yoga, giornate per chi desidera cimentarsi con questi strumenti. A volte vengono famiglie intere a passare una domenica diversa e poi mi ringraziano perché hanno visto i loro figli lontani da tablet e cellulari. Lavorare per la gente non per i soldi, lavorare per creare bellezza: tutto questo, per me, è magico”.

**OGNI LIBRO È UN VIAGGIO,
OGNI VIAGGIO DIVENTA UN LIBRO.**



NELLE MIGLIORI LIBRERIE
OPPURE SU:
WWW.NEXTBOOK.IT



Cosa hanno in comune Usher (cantante, ballerino e attore statunitense), le fashion blogger Daria Shapovalova e Helena Bordon, Emma Marrone e Chiara Ferragni, la modella brasiliana Martha Graeff e l'indossatrice giapponese Yoshiko Tomioka, Giusy Ferreri e Maria De Filippi, Paola Turci e Gue Pequeno, Nina Zilli e Alessia Marcuzzi? Un paio di occhiali. Per di più "made in Puglia". Gli occhiali Kyme, azienda che ha sede ad Altamura. A fondarla è stato un ottico, Antonello Calderoni, che prima che imprenditore si definisce "un uomo irrequieto". Il nome dell'azienda deriva dal greco Kyma, onda, e vuole indicare quel flusso continuo di energia che ha iniziato a muovere i primi passi soltanto nel 2013. «Kyme è nata da un'ispirazione, da un impulso creativo e da una passione», racconta Calderoni. Alla base del cui successo c'è sicuramente l'attenzione per la bellezza ed il design, certamente influenzata dall'aver studiato a Firenze. La continua ossessione per il "bello" ha spinto l'ottico altamurano ad iniziare a disegnare occhiali di design, con uno stile immediatamente riconoscibile, vintage e moderno allo stesso tempo. Un prodotto che facesse esclamare "wow!" già al primo sguardo e scatenasse la voglia di farlo proprio.

Per arrivare a questo risultato è stata indispensabile una bella squadra di collaboratori. «Ho scelto uomini e donne attenti alle tendenze ma fuori dagli schemi, sensibili e vivaci. Sono

loro il cuore dell'azienda, un motore per l'innovazione costante».

La crescita di Kyme è stata esplosiva nel primo anno, il 2014, e si è mantenuta a due cifre pure nel biennio successivo. Anche nel 2017 la crescita è importante, ma quel che più colpisce è l'incredibile internazionalizzazione del gruppo: la fetta di mercato estero sul fatturato totale è passata da un quasi inconsistente (ma comprensibile) 7% del primo anno al 53% del 2016. Numeri impressionanti, che hanno stimolato Calderoni ed il suo staff a curare sempre meglio ogni piccolo particolare dei loro prodotti e ogni settore aziendale,

affinché si passasse dall'alta qualità all'eccellenza. «Siamo già presenti in Brasile, Francia, Spagna, Stati Uniti e Israele, ma stiamo vivendo un'ulteriore espansione in nazioni chiave come la Russia, l'America Latina, il Regno Unito, la Cina, Marocco, Norvegia e Portogallo». Per chi fino a pochi anni fa aveva come orizzonte le Murge e i due negozi di ottica ad Altamura, ci sembra un risultato eccezionale. Ma Calderoni ci tiene a mettere in risalto un altro particolare: «I nostri occhiali sono interamente "Made in Italy". Dalla cellulosa da acetato di Mazucchelli, un leader nel campo, ai metalli, alle lenti in CR39, policarbonato o

nylon fino al rivestimento in pelle, ogni dettaglio dei nostri prodotti è prodotto in Italia, e questo è garanzia di qualità e resistenza».

BUSINESS/6

CALDERONI E KYME, GLI OCCHIALI VINTAGE DIVENTANO POP

In soli quattro anni il brand creato dall'ottico di Altamura ha invaso mezzo mondo.

E cantanti, blogger e attrici fanno a gara ad indossare i suoi oggetti di design



KYME
È NATA DA
UN'ISPIRAZIONE,
DA UN IMPULSO
CREATIVO
E DA UNA
PASSIONE.



Quando è nata l'azienda?

L'azienda fu fondata da mio padre appena ventiquattrenne nel 1979, poco prima che finisse i suoi studi universitari. Molto giovane decise di non seguire mio nonno nel suo lavoro nella distribuzione dei carburanti ma di avviare la sua attività in totale autonomia. E così aprì la prima concessionaria (Matoria), si trovava nel centro di Bari e rappresentava i mandati Lancia e Jeep.

Com'è cresciuta?

La storia della nostra azienda segue un fil-rouge con Matoria che negli anni ha dato alla mia famiglia e ai nostri collaboratori tantissime soddisfazioni, avendo rappresentato svariati brand come Renault, Lancia, Jeep, Lexus, Dodge, Ram sempre con storie di successo. Nel 1999 il grande passo, quando rileviamo la storica ex-succursale Fiat nel centro di Bari e inauguriamo Millennia, che oggi rappresenta i brand nazionali del gruppo FCA quali Fiat, Lancia, Abarth, Alfa-Romeo, Jeep e Fiat professional. Nel 2010 inizia la collaborazione con Mercedes-Benz con Matoria. Oggi Millennia e Matoria hanno una capillarità territoriale molto ampia che si estende tra le province di Bari, Bat, Matera e a breve inaugureremo la nostra nuova filiale MB di Taranto. Ultima ma non ultima, anzi la definirei solo la "più giovane", è la storia di Unica, dal 2015 la nuova concessionaria BMW e Mini con sedi a Trani e Foggia.

Qual è la vostra filosofia?

La filosofia è sempre stata quella del lavoro duro e dell'attenzione ai dettagli con un occhio puntato sempre al futuro. Il nostro servizio ha un'offerta completa a 360 gradi in tutte le fasi del processo, dalla vendita alla manutenzione del mezzo per poi continuare fino alla sostituzione. Oggi siamo molto concentrati sulla customer experience, che è diventata un valore aggiunto delle nostre aziende.

Quanti dipendenti avete?

Contiamo circa 270 collaboratori diretti, ma siamo costantemente in crescita, da sommare alle migliaia di persone con cui collaboriamo indirettamente. Una delle più grandi soddisfazioni.

Fatturato dell'ultimo anno?

210 milioni di euro

Obiettivi?

Cavalcare il cambiamento e abbracciare come opportunità quelle che molti considerano minacce per il nostro settore. Oggi come oggi il mondo della mobilità sta cambiando radicalmente, passando dal concetto di possesso a quello di utilizzo delle autovetture. Già oggi non vogliamo più considerare le nostre aziende come

delle concessionarie ma come delle piattaforme di customer services. Siamo in grado di offrire svariate opzioni di utilizzo di un'auto oltre che di servizi assicurativi e di manutenzione.

Che tipo di imprenditore è papà?

Un duro! Come in tutte le aziende abbiamo vissuto differenti fasi del Business Cycle, positive e negative. Gestire quelle negative non è stato assolutamente facile per lui, ma da ottimo imprenditore è riuscito ad uscirne a testa alta e oggi le nostre aziende sono più forti di prima. È sempre stato molto innovativo e preciso nel seguire l'attività, è sempre presente in azienda e mette il naso in tutte le attività, questo lo porta a essere un maniaco del controllo.

Oggi i cambiamenti sono innumerevoli ma devo dire che eravamo pronti già da tanto tempo grazie alla sua lungimiranza. Ricordo che proprio poco tempo fa, mentre parlavamo di come sta cambiando il nostro settore, abbiamo tirato fuori una sua intervista sulla Gazzetta del 1993 che diceva esattamente le stesse cose su cui discutevamo in quell'occasione. Un altro aggettivo che sicuramente si merita è "autorevole". E il suo motto, anche se non lo usa, è "dirigi con l'esempio".

Come sta cambiando il mondo dell'automotive e come i gruppi locali come il vostro si stanno adattando/preparando a questi cambiamenti?

Come già anticipato nelle risposte precedenti stiamo vivendo un periodo di cambiamento radicale. Facciamo parte di quella fetta di mercato conosciuta come "vendita al dettaglio" che viene profondamente toccata dall'avvento dell'online. Ma la categoria merceologica che costituisce la nostra offerta ha un costo medio superiore alla media, per cui il concessionario non verrà disintermediato dal processo di vendita, ma dovrà trasformare la sua funzione. Sicuramente nel futuro il post-vendita sarà il nostro business principale insieme all'usato, in quanto saremo garanti della sua qualità. Oggi purtroppo siamo tutti vittime di tanti disservizi e fregature - Km scaricati, ecc. - per cui la differenza tra noi concessionari ufficiali e il resto dei commercianti, sta nel fatto che noi abbiamo l'obbligo etico di dover rappresentare e tutelare la qualità offerta dai brand che rappresentiamo e pagata dal cliente finale. Abbiamo già avviato numerose attività volte al mondo digital e della customer experience come la creazione di un club per organizzare eventi in pista e off-road per i nostri clienti possessori di

auto ad alte performance, un reparto BDC e CSI per l'efficienza dei processi e la soddisfazione dei clienti. E infine stiamo per implementare in tutti i nostri showroom l'utilizzo di visori a realtà aumentata per mostrare il nostro intero stock in altissima definizione, senza doversi alzare dalla scrivania dei nostri consulenti.



BUSINESS/7

MALDARIZZI GROUP, IL GIGANTE PUGLIESE DELL'AUTOMOTIVE SI PREPARA AL FUTURO

L'azienda che con i marchi Mercedes, Bmw e Fca dà lavoro a quasi 300 persone, affronta il cambiamento in atto nel mondo della mobilità. Ne abbiamo parlato con Nicola Maldarizzi, figlio di Francesco, Ad e fondatore del gruppo, nominato quest'anno Cavaliere del Lavoro dal presidente Mattarella

”
MIO PADRE È UN
MANIACO DEL CONTROLLO.
È SEMPRE STATO INNOVATIVO.
E IL SUO MOTTO, ANCHE SE
NON LO USA MAI,
È “DIRIGI CON L'ESEMPIO”.



*Il Cavaliere del Lavoro
Francesco Maldarizzi, Ad della
Maldarizzi Automotive Group.
Nell'altra pagina il figlio Nicola*



L'essere stati inseriti nella classifica delle 400 aziende italiane in cui dipendenti e dirigenti sono più soddisfatti è solo l'ultimo dei suc-

cessi del gruppo Megamark di Trani, la corazzata della grande distribuzione fondata dal cavaliere Giovanni Pomarico (foto sopra), proprietaria dei marchi Famila, Dok, A&O, Sole 365, Superò. Ma è un riconoscimento che dice tanto sulla filosofia del gruppo e sui valori che Pomarico e suo figlio Francesco, direttore operativo dell'azienda, hanno sempre avuto come principi cardine nella vita e sul posto di lavoro. Il rispetto reciproco, lo stare bene, la solidarietà. Ecco, la società tedesca indipendente "Statista", che ha condotto la ricerca per conto del settimanale Panorama, ha in qualche modo certificato tutto questo. «Ovviamente siamo molto contenti di essere presenti in questa classifica e faremo del nostro meglio per restarci», commenta Francesco Pomarico.

Del resto, come potrebbe non essere apprezzata un'azienda che ogni anno regala una vacanza-studio all'estero ai figli dei suoi dipendenti che hanno conseguito i migliori voti scolastici, che riconosce un mese di maternità in più alle sue collaboratrici, che regala una borsa di studio del valore di 5000 euro ai ragazzi (figli dei dipendenti) che si diplomano con 100 e si iscrivono all'Università, oppure 3000 euro a chi si laurea e vuole frequentare un master?

Ecco, Megamark è anche questo. Poi, certo, è il gruppo che vanta oltre 500 punti vendita diretti e affiliati in Puglia, Campania, Molise, Basilicata e Calabria. Che dà lavoro a circa 3000 persone e

fattura circa 900 milioni di euro l'anno. Che dal 1996 è associato a Selex, una delle più importanti centrali di acquisto italiane. E che negli ultimi tempi ha diversificato gli investimenti lanciando due nuovi marchi che hanno forti potenzialità di diventare catene.

«Il primo è stato Joe Zampetti - racconta con soddisfazione il direttore operativo (foto sotto) -. Ci sono in Italia circa 18 milioni di cani e gatti nelle case degli italiani, ma nessuno aveva mai pensato ad un vero e proprio supermarket per loro. All'inizio del 2017 abbiamo fatto il nostro ingresso, con una quota del 42%, in Bauzaar.it, start-up pugliese specializzata nel commercio elettronico di prodotti per l'alimentazione e la cura degli animali domestici e ci siamo dunque ulteriormente avvicinati a un universo di consumi in buona crescita. Così è nata l'idea di lanciare una catena di negozi. Abbiamo aperto a Bari e Bisceglie, proseguiremo con Foggia, Corato, Andria, per arrivare, nel 2018, a dieci punti vendita di metrature tra i 500 e i 650 metri quadrati con circa 7.000 referenze».

Poi, a settembre di quest'anno, è arrivato Stammibene, un nuovo concept dedicato alla ristorazione e all'enogastonomia: un format che è allo stesso tempo bar, ristorante, panino-gourmet, mercato di prodotti di qualità. Il successo è stato immediato e forse anche inaspettato in queste dimensioni. E si sta già pensando di fare il bis a Bari e di clonare il format anche in altre città.

Ma è quando si passa a parlare della Fondazione Megamark, presieduta che papà Giovanni, che gli occhi di Francesco Pomarico brillano, il cuore si apre e le parole diventano un fiume in piena. «La fondazione è nata nel 2000 e ogni anno, con il bando "Orizzonti Solidali" aperto a tutte le associazioni impegnate in azioni di volontariato, seleziona e sostiene progetti pugliesi legati al mondo della cultura, della sanità, dell'assistenza e dell'ambiente. Ai vincitori vengono assegnati 250.000 euro.

È da queste cose che capisci che Megamark non è solo un'azienda speciale. È un'azienda speciale fatta da persone straordinarie e dal grande cuore. La differenza è notevole.

BUSINESS/8

IL GRUPPO MEGAMARK TRA LE 400 AZIENDE PIÙ AMATE DAI PROPRI DIPENDENTI

L'azienda tranese della famiglia Pomarico è da anni un esempio per il "welfare aziendale": concede un mese in più di maternità alle sue collaboratrici e numerose borse di studio per i figli dei dipendenti che si diplomano a pieni voti, si laureano o vogliono frequentare un master.

E poi fa tanta solidarietà, con la Fondazione Megamark.



Ecologica Spa, azienda fondata nel 1980, opera in tutta Italia e all'estero in molteplici settori pubblici e privati, offrendo diversi servizi, tra i quali pulizie industriali, lavaggi idrodinamici e chimici, trasporto conto terzi di rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi, urbani e assimilabili agli urbani, bonifiche ambientali e attività portuali. All'esperienza più che trentennale in Italia si affianca un know-how sempre più globale e un programma di formazione continua del personale altamente qualificato (ingegneri, periti chimici, operai specializzati) impegnato prevalentemente presso impianti chimici, siderurgici, raffinerie e centrali termoelettriche. La solida organizzazione aziendale e l'importante struttura operativa e tecnologica, la pongono tra le principali e più evolute aziende europee del settore.

Nella visione aziendale, il successo economico può essere solo il frutto di una politica basata su qualità, incolumità, salute e protezione ambientale, motivo per cui Ecologica ha conseguito negli anni prestigiosi riconoscimenti e per cui costantemente investe in attrezzature e veicoli all'avanguardia.

Ed è proprio in tale ottica che Ecologica nel 2011 ha deciso di investire ulteriormente nel mercato delle bonifiche, acquisendo un impianto altamente innovativo, di tecnologia COW (Crude Oil Washing) per la bonifica automatizzata di serbatoi di olio greggio e olio pesante. Questo innovativo sistema permette di agire su qualsiasi tipo di serbatoio, sia a tetto galleggiante che a tetto fisso, garantendo una percentuale di recupero degli idrocarburi presenti nei fondami fino al 98 per cento, con una conseguente sensibile diminuzione dei rifiuti da smaltire in discarica, nonché un utile derivante dalla maggiore quantità di idrocarburi recuperati, generando vantaggi sia economici ed ambientali.

Il sistema permette di effettuare la bonifica in totale sicurezza, infatti l'ingresso del personale all'interno del serbatoio avviene solo quando il volume di materiale scende al di sotto del 5 per cento del volume totale da bonificare, in modo tale da effettuare una pulizia finale di rifinitura, nel caso in cui ce ne fosse bisogno, e raggiungere la condizione di gas-free. Dal punto di vista della sicurezza, il sistema è dotato anche di rilevatori di gas, che ne segnalano l'eventuale presenza sia all'interno del serbatoio che nei container al di fuori. Il sistema COW è inoltre suddiviso in moduli contenuti in idonei container da oltre 7 metri, così da poter essere facilmente trasportato e spostato, per poter eseguire bonifiche ovunque ci sia bisogno. Ad oggi Ecologica ha bonificato con successo diversi serbatoi in Italia, per clienti quali Enel, Raffinerie IES, e all'estero presso Raffineria Hellenic Petroleum S.A. e Motor Oil (Grecia) e PEI Petroleum and Energy Infrastructures Ltd (Israele).

Ma vediamo in cosa consiste questo sistema. Preventivamente si provvede a installare sul tetto del serbatoio un adeguato numero di ugelli, per consentire l'immissione nel serbatoio del prodotto fluidificante necessario per far sciogliere il materiale presente

al suo interno. Questi sono inseriti attraverso delle aperture già esistenti sul tetto del serbatoio oppure attraverso nuove aperture create mediante apposito sistema di taglio a freddo, e questi ugelli rotanti sono posizionati in maniera tale che il loro raggio d'azione copra l'intera superficie del serbatoio.

Prima d'iniziare le attività si inietta all'interno del serbatoio, mediante gli stessi ugelli, un gas inerte, azoto, necessario per ridurre il livello di ossigeno sotto l'8 per cento e quindi eliminare il pericolo di esplosione. Tale livello di ossigeno sarà mantenuto per l'intero processo di bonifica. Per garantire una continua fornitura di azoto, Ecologica è dotata di un proprio generatore del gas, che consente di lavorare 24 su 24, tutti i giorni.

Quando inizia il ricircolo, si provvede alla fluidificazione dei depositi presenti, successivamente aspirati mediante il "modulo di aspirazione", dove dei prefiltri trattengono eventuali impurità e un degassatore rinvia all'interno del serbatoio i gas presenti all'interno dell'olio in ricircolo.

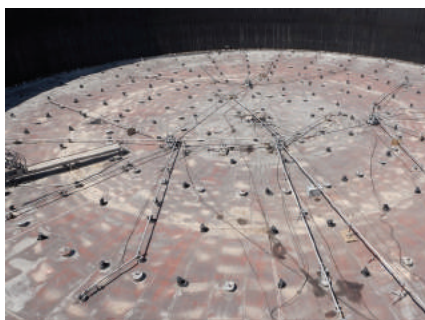
Il prodotto aspirato viene inviato al "modulo di ricircolo" dove due pompe aumentano la pressione dell'olio rinviandolo al serbatoio. Se necessario il prodotto potrà essere riscaldato mediante scambiatore di calore presente all'interno del modulo, al fine di facilitarne la fluidificazione.

Ecologica è munita anche di un modulo di separazione per eseguire la separazione solido/liquido e liquido/liquido, al fine di garantire la migliore qualità dell'olio recuperato e recuperare quanto più idrocarburi possibili.

Una volta che tutto l'olio presente all'interno del serbatoio è stato fluidificato, separato e quello recuperato restituito al cliente, il lavaggio con acqua ha inizio. Attraverso gli ugelli viene immessa acqua che viene prelevata dal modulo di scrematura. L'acqua e olio in ricircolo passano a questo punto dal

modulo di scrematura dove delle piastre di coalescenza separano le ultime tracce di olio dall'acqua. L'olio verrà recuperato ancora una volta. Quando non ci sono più tracce di olio, la bonifica con il sistema COW è terminata. Verrà effettuata una pulizia manuale finale, eliminando i materiali inerti presenti sul fondo del serbatoio e le pareti del serbatoio e il fondo vengono lavati un'ultima volta con acqua ad alta pressione utilizzando un robot.

Con questo sistema è possibile ottenere ottimi risultati. Dopo la bonifica di un serbatoio eseguita da Ecologica, uno dei maggiori clienti dell'azienda tarantina ha trasformato un serbatoio contenente olio pesante in un serbatoio per lo stoccaggio di acqua. Questo metodo di lavorazione incuriosisce spesso perché si tratta di un metodo innovativo, in Israele ad esempio Ecologica ha bonificato serbatoi non utilizzati dal dopoguerra, e si è trattato delle prime bonifiche automatizzate senza l'impiego di personale all'interno del serbatoio in questa nazione, con risalto mediatico sui maggiori quotidiani sia in termini di prevenzione rischi, sia come risultati della bonifica.



BUSINESS/9

ECOLOGICA, CON IL SISTEMA COW LE BONIFICHE SONO AUTOMATIZZATE

L'azienda tarantina della famiglia Miccolis ha investito più di tre milioni di euro in questo sistema innovativo che è molto più sicuro ed efficace di quelli tradizionali. Ecco come funziona.

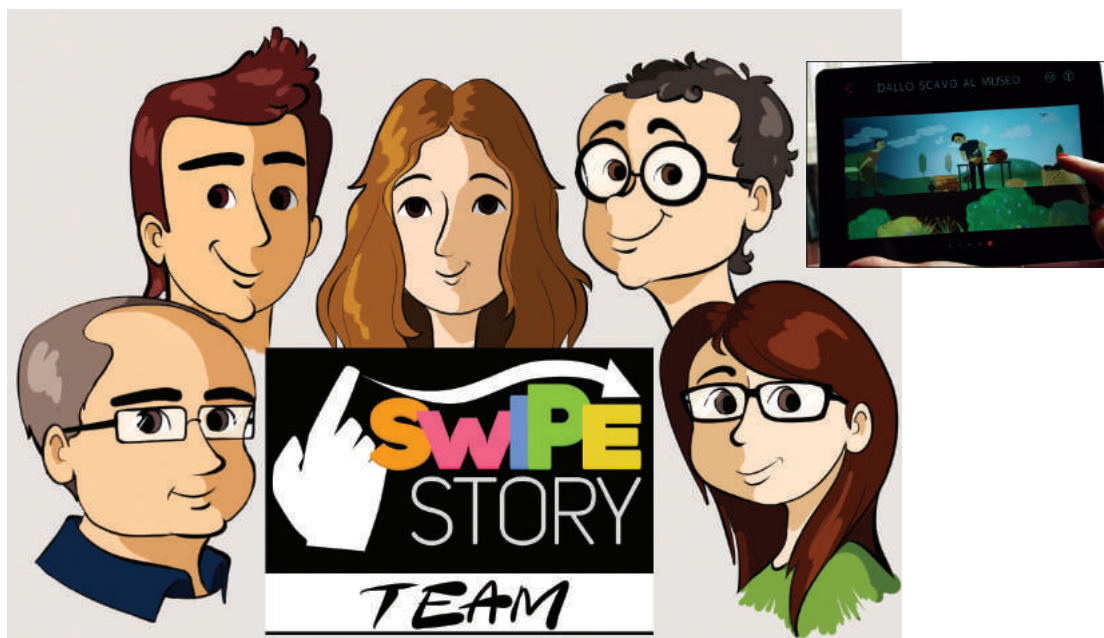


ISPIRAZIONE ARTIGIANALE PER UNA BIRRA D'ECCELLENZA PUGLIESE

www.birramusa.it

Start-Up

Giovani imprese per una Puglia migliore



Swipe Story, il racconto diventa digitale

Swipe Story s.r.l. è una start-up innovativa nata nel settembre del 2016 a Bari. Ha dunque solo un anno di vita, ma è già una bella storia. Peraltro incubata qualche anno addietro, quando i finanziamenti regionali del progetto "Living Heritage", un Living Lab della Regione Puglia, misero insieme un gruppo di tecnologi ed esperti nel settore dei Beni Culturali che oggi compongono la compagine sociale di Swipe: Applicazioni di Ingegneria ed Informatica srl, Software development, gli archeologi Giuliano De Felice e Francesca Giannetti, il manager Donato Santacesaria, la storica dell'arte Cristina La Bombarda. Tutti insieme per dare una risposta alle nuove e crescenti esigenze di divulgazione e valorizzazione dei Beni Culturali. La risposta è stata proprio la "swipe story", un

racconto illustrato, innovativo, che in maniera immediata e coinvolgente consente di trasmettere efficacemente conoscenza. E che permette a qualsiasi utente di accostarsi più facilmente a mondi poco conosciuti o esplorati e di comprendere e imparare, in modo leggero e divertente, offrendo stimoli e strumenti per approfondire le conoscenze in maniera puntuale e dettagliata. La Swipe Story è dunque un racconto digitale illustrato, che può essere fruito su smartphone, tablet o pc attraverso gesti semplici e intuitivi come il touch e lo swipe (è proprio da questo movimento del dito sullo schermo che deriva la denominazione del formato e della start-up!), avviando un percorso di conoscenza vivo e stimolante. Il racconto digitale si sviluppa all'interno di uno scenario com-

Il team della Swipe Story e una delle sue applicazioni.

posto da una specie di nastro illustrato, animato e interattivo, nel quale si muovono e interagiscono i personaggi della storia. Questo nastro bidimensionale è composto da più livelli sovrapposti, caratterizzati da lunghezze diverse, che si muovono a velocità differenti (effetto parallasse o 3D simulato) conferendo alle scene del racconto profondità di campo e spazialità. Le scene del racconto digitale (frames) sono arricchite da dialoghi, voci narranti, suoni e fumetti, che contribuiscono ad accrescere l'immersività e il coinvolgimento dell'utente, e da POI (punti di interesse interattivi) che si dividono in approfondimenti con testi e immagini, curiosità, videoclip, giochi, link

web o documenti pdf. «Raccontiamo storie che sappiano parlare della vita oltre gli oggetti, delle persone oltre i luoghi, di storie che non sono fatte di sole parole o immagini, ma di un'interattività che crea sorpresa ed emozione, rendendole ancora più coinvolgenti». Tre gli ambiti di applicazione: il turismo culturale (musei, territorio, istituzioni), la didattica (scuole, editori, enti di formazione), il marketing (per raccontare storie di impresa in maniera originale). Hanno già usufruito dei servizi della Swipe il museo archeologico provinciale di Santa Scolastica di Bari, il museo di Acquaviva delle Fonti, l'Università di Padova, l'Erpac del Friuli Venezia Giulia.

www.swipe-story.com



START UP/2

Shouzz, la piattaforma per i protagonisti della musica

Shouzz è una srl iscritta al registro delle imprese innovative, fondata nel 2016 da Luigi Notarnicola, Crispino Lanza e Vito Sanitate. L'idea, almeno a parole, è semplice. E cioè creare la piattaforma che mette in contatto tutti i protagonisti della musica: artisti, fan, location, organizzatori di eventi. Shouzz insomma vuole diventare la social community che vive e alimenta il mondo della musica live. Il primo strumento grazie al quale i protagonisti della musica interagiscono per incrementare il proprio business, creare eventi e informare i fan.

«Shouzz promuove le relazioni legate ad interessi comuni per gli eventi e per la musica in genere - spiega Notarnicola - . È un ambiente intelligente che impara a conoscere i gusti dei fan e fornisce loro suggerimenti su artisti ed eventi di possibile interesse. Il perno centrale è l'evento live.

Ogni evento raccoglie tutte le testimonianze dei partecipanti - immagini, testo, audio, video - popolando in tempo reale le bacheche dei protagonisti degli eventi e degli stessi fan. Shouzz consente l'interazione degli utenti che partecipano all'evento e fornisce un parametro reale sulla partecipazione. Il numero delle azioni generate dagli utenti alimenta un rating visibile nelle pagine dei protagonisti».

Nel primo anno di attività il progetto si è avvalso del lavoro di soci fondatori, collaboratori esterni e studenti tesisti di corsi di laurea in informatica.

«Abbiamo partecipato a diverse startup competitions tra cui: Digithon (Bisceglie), Slush (Helsinki), Un-bound (Londra) e al Forum of Creative and Cultural Industries (Lubiana).

Al momento la piattaforma è in fase di sviluppo per cui non esiste una versione beta».

La start-up creata da tre giovani baresi vuole imporsi come la social-community per cantanti, fan, organizzatori di eventi e concerti

L'attività di questo primo anno è servita a conoscere gli scenari del mercato musicale, gli operatori di interesse e le dinamiche legate all'organizzazione degli eventi. Sono stati siglati accordi con partners strategici (Teatro Pubblico Pugliese, Puglia Sounds, Locus Festival, Bass Culture, Cool Club, Kode_1 e Club27 records) e partner tecnici (Università degli studi di Bari Aldo Moro e Microsoft Biz-Spark).

I collaboratori esterni hanno contribuito alle attività di redazione e conseguentemente alla crescita del brand veicolato principalmente attraverso i canali

social quali Instagram, Facebook e Twitter. Il target dell'azienda sono artisti band, cantanti, musicisti, deejay e autori; locali; operatori del settore musicale, organizzatori di eventi, manager e agenzie, etichette discografiche, press di settore ed emittenti radio; fan. Un mercato sterminato, insomma.

Se, come noi, vi siete chiesti da dove nasca il nome Shouzz, eccovi la spiegazione: «Shouzz era l'unico nome possibile, poichè durante i live il solo modo per dialogare è quello di gridare: Shouzz sta per *to shout* (gridare) più *to buzz* (far parlare)». Il logo è disegnato con geometrie semplici e dinamiche che esprimono visivamente il senso della musica e del movimento, richiamano l'andamento delle frequenze musicali e - in modo onomatopeico - il suono sincopato del charleston di una batteria. www.shouzz.live

Nove studenti del “Pepe_Calamo” lanciano Match-Making, un sito web e una app per far funzionare l’alternanza scuola lavoro

L’idea dei ragazzi si è classificata seconda al contest CREA 2017 che si è svolto durante l’ultimo SMAU, a Milano. La piattaforma fa comunicare scuole e aziende, affinché queste ultime possano trovare i profili che effettivamente servono sul luogo di lavoro.

“Match Making”, il sito web a cui i ragazzi stanno lavorando, offre una comunicazione diretta tra scuole e aziende, così che le aziende possano fornire percorsi di alternanza per loro interessanti, e gli studenti, a seconda dei loro interessi, possano scegliere il percorso preferito o più adatto alle loro competenze e passioni. In questo modo si sperano di eliminare o ridurre perdite di tempo, facendo effettiva-



Mettere in contatto studenti, scuole e aziende per favorire un’esperienza più stimolante e formativa: era questo l’obiettivo di nove studenti tra i 16 e i 19 anni del liceo scientifico e classico “Pepe-Calamo” di Ostuni, che nelle scorse settimane hanno suscitato interesse nei visitatori dello Smau a Milano, aggiudicandosi il secondo posto nel contest “CREA 2017”.

CREA è un network europeo di Summer academy per lo sviluppo imprenditoriale di idee innovative che puntano su creatività ed Ict e un Business Idea Contest per avvicinare investitori e business angel a queste start up.

I nove studenti coinvolti nel progetto sono Marcella

Vincenti, Miriana Nacci, Alessandro Pasinetti, Maria Legrottaglie, Fabio Ciraci, Melisa Caroli, Francesca Angelini, Noemi Calò e Francesca Mangia. Gli startupper sono stati prima nominati vincitori della Summer Academy di Ostuni, aggiudicandosi così la possibilità di partecipare al contest finale all’interno di SMAU a Milano. Da agosto ad ottobre, i ragazzi hanno continuato a lavorare sulla loro idea, perfezionando e finalizzando il progetto in vista della presentazione finale, venendo seguiti dallo staff del CILab, laboratorio di ricerca del Politecnico di Milano. Infine sono stati a SMAU, dove si sono aggiudicati il secondo posto del contest finale di CREA 2017.

L’idea iniziale si è così trasformata in un sistema, che si presenta sotto forma di piattaforma e app, che mette in contatto studenti, scuole ed aziende in modo da favorire un’esperienza che dovrebbe essere formativa ma che viene spesso definita poco stimolante, per due ordini di motivi: le aziende aderiscono a queste iniziative più come forma di favore alle scuole, ai presidi e agli insegnanti, e gli studenti non percepiscono l’alternanza scuola-lavoro come esperienza effettivamente formativa, che può tornare utile a capire come muovere i primi passi nel mondo del lavoro, e magari mettersi in evidenza nelle stesse aziende ospitanti.

mente funzionare l’alternanza scuola-lavoro, che fin qui ha dato risultati davvero modesti e spesso ha visto gli studenti relegati in ruoli di secondo o terzo piano oppure accantonati in qualche ufficio aziendale a non fare nulla per ore. «Noi crediamo fermamente in questo lavoro - dicono i nove ragazzi - e crediamo che possa rendere la vita di noi studenti più semplice e stimolante, perché un’alternanza interessante significa studenti attenti, seriamente impegnati e interessati al mondo del lavoro, ovvero ottimi lavoratori in futuro».



START UP STORY/4

In viaggio con i “Millenari di Puglia”. Fare impresa “turistica” anche senza i turisti

In Valle d'Itria una start up costituita da guide ambientali e forestali promuove la conoscenza e la ricerca degli alberi di ulivo ultrasecolari. È così che sono stati censiti un centinaio di esemplari. Ed è stata scoperta una grotta che svetta sulla piana di Ostuni.

di *Valentina Murrieri*

In Puglia è possibile fare impresa “per pugliesi” bypassando, almeno per una volta, l’onnipresente parola “turista”. È quanto hanno dimostrato, con i numeri, oltre che col successo, i componenti del gruppo “Millenari di Puglia”. Zoom puntato nel cuore della Valle d'Itria e su tutti i suoi alberi ultrasecolari, dove un’associazione culturale, poi divenuta ditta individuale, ha “destagionalizzato” l’evasione e l’avventura,

offrendo escursioni e itinerari naturalistici agli appassionati di luoghi simbolici. Ed è infatti soprattutto di posti impervi e sconosciuti agli stessi autoctoni che si tratta. Tutto nasce nel 2012, nell’ambito del bando “Principi Attivi” della Regione Puglia destinato ai giovani laureati: Millenari di Puglia si costituisce dapprima come associazione culturale, poi diviene una start-up. L’idea è nata da **Enzo Suma**,

ostunese di origini, guida ambientale con collaudata esperienza nell’area protetta di Torre Guaceto. Assieme a **Guido Palma**, un forestale di Latiano, il terzo cofondatore è **Vincenzo Curri**, di Locorotondo, anche lui con pratica alle spalle in zone di interesse naturalistico: ora è diventato un vigile del fuoco. Una squadra che si dilata all’occorrenza, ingrandendo il nucleo originale, quando vi è il bisogno di

esperti nei settori archeologico, ornitologico o speleologico. È proprio la sorpresa giunta da quest’ultima disciplina ad aver consacrato il successo de “I Millenari di Puglia”. Assieme ad **Antonello Morelli**, un altro collaboratore esterno, è infatti arrivata la scoperta di una grotta, mai censita, nelle campagne di Ostuni.

All’interno della cavità, nella zona collinare della Città Bianca, si staglia la vista mozzafiato sulla piana degli ulivi. La grotta ha anche un proprietario, “ma si è messo a disposizione affinché fosse inserita tra gli itinerari mirati alla sua conoscenza. È un percorso panoramico che, a partire dal 2014, facciamo conoscere al pubblico tramite almeno un appuntamento a settimana”, racconta Suma.

Il bando regionale finanziava un solo anno di attività di promozione del territorio, ma i fondatori del progetto di ricerca sugli ulivi millenari

sono riusciti, via via nel tempo, ad autofinanziarsi. Piccoli contributi da parte dei partecipanti alle escursioni hanno infatti consentito di proseguire con il censimento e la mappatura degli esemplari piantati nella Valle d'Itria e poi inseriti nei percorsi di trekking. Pezzi unici, gioielli sinuosi con dei tronchi della circonferenza che è arrivata a sfiorare i dieci metri. Sono almeno un centinaio gli alberi monumentali catalogati fino a questo momento da "I Millenari", alcuni dei quali talmente anziani, da essere stati datati tra i 2mila e 500 e i tremila anni.

"Le escursioni sono circa quattro a settimana, a volte cinque. Nei mesi più freddi sono prevalentemente concentrate nel fine settimana. In estate organizziamo anche quelle in notturna, in collaborazione con esperti in astronomia. Sono perlopiù itinerari concentrati nelle vicinanze di villaggi rupestri", spiega il fondatore dell'impresa.

Durante la stagione estiva, del resto, al contrario di quanto si possa pensare, i partecipanti possono persino calare rispetto all'inverno, a causa del caldo. Segno del fatto che a prendere parte alle escursioni naturalistiche sono, in primis, gli stessi pugliesi. "In media raggruppiamo un centinaio di partecipanti per settimana", prosegue Suma. "Cerchiamo di tirare fuori le realtà più autentiche, non necessariamente turistiche. Selezioniamo i luoghi, di volta in volta, per la bellezza del paesaggio, ma anche perché di interesse storico, archeologico e gastronomico. L'obiettivo, del resto, non è soltanto quello di far conoscere il territorio nei suoi aspetti naturalistici, ma anche chi ci lavora. Quindi, tra le visite che proponiamo settimanalmente, vi sono anche quelle a caseifici, masserie dove si realizzano particolari produzioni. Nel mese di novembre, per esempio, un evento è stato dedicato ad un noto salumificio



Due ulivi secolari nella zona di Savelletri e la grotta dei Millenari

della zona, dove si è potuto assistere alla confezione dei salumi tradizionali, non solo il capocollo. Spesso, tra l'altro, i titolari di queste masserie sono anche gli stessi custodi degli ulivi secolari. Un aspetto che ci permette di dare un doppio interesse nella visita". Alla domanda sul miglior canale di promozione delle varie attività, nessun dubbio: l'aggiorna-

mento del sito, la newsletter, i social network e in particolar modo, *ça va sans dire*, il pas-saparola. "Essendo operativi in maniera continuativa ormai da diversi anni, quando praticamente ancora non esistevano altre realtà che organizzassero eventi simili, la diffusione e circolazione delle iniziative si è rivelata provvidenziale". E le numerose masserie della

zona, che registrano il tutto esaurito, si mettono in contatto con loro per offrire un servizio ai clienti? O, viceversa, sono i "Millenari" a rintracciare le masserie?

"Ci cerchiamo a vicenda", risponde Suma. Sebbene, come accennato, i veri amanti degli ulivi della Puglia sono i suoi stessi abitanti. "Giungono prevalentemente dal Brindisino e dal Barese, comunque nel raggio di una cinquantina di chilometri tra la piana di Ostuni e Valle d'Itria. Ma i partecipanti hanno provenienza variegata, ultimamente mi capita di incontrarne tanti partiti dal Capo di Leuca anche solo per una passeggiata di qualche ora in queste zone. Capita però anche di essere rintracciati da appassionati di alberi ultrasecolari che vivono fuori regione. Ultimamente, siamo stati contattati persino da un consorzio di ricerca sugli ulivi nell'area compresa tra Barcellona e Valencia. Con i nostri amici spagnoli, ora, siamo spesso in contatto".

I Millenari di Puglia, intanto, si preparano per un nuovo progetto. Dopo un cofanetto fotografico, realizzato nei primi due anni di ricerche scientifiche, contenente gli scatti ai 24 ulivi più "ingombranti" che si trovano in Puglia, ora sta per arrivare un libro, sempre corredato di immagini e aggiornato con i nuovi esemplari nel frattempo censiti. La valorizzazione dei luoghi, del resto, passa anche attraverso la memoria documentale che viene prodotta. Ma è altrettanto vero che la conoscenza transita invece dalla fruibilità dei luoghi. È quanto fanno gli amanti della natura che, ogni fine settimana, si mettono in cammino con "I Millenari". Tra gli enormi ulivi di Puglia.

Per ulteriori informazioni su escursioni e altre attività: ulivisecolari.dipuglia.com

L'INFORMAZIONE

Dopo la bufera del digitale terrestre, lo scippo dei tasti 7 e 8 sul telecomando e sette anni di recessione (e altrettanti bilanci in rosso), l'emittente pugliese chiuderà il 2017 in utile.

E lancia la sfida ai grandi player nazionali. Puntando sull'infotainment e sulla rete all news.



Fuori dal tunnel





IL GRUPPO NORBA

Canali Tv:

TeleNorba, Teledue, TgNorba24

Radio: RadioNorba,

RadioNorba Music

Concessionaria di pubblicità:

Fono Vi.Pi. Italia Spa

Dipendenti: 174

Sede: Conversano

Raccolta pubblicitaria:

Locale, 9 Milioni di euro

Nazionale, 3 Milioni di euro

Contributi pubblici:

3 Milioni da canone Rai (2015)

Presidente: Luca Montrone

Direttore generale:

Marco Montrone

Direttore responsabile Tg:

Vincenzo Magistà

Direttore Programmazione:

Antonio Azzalini

A guardare il cast della stagione 2017-2018, la sensazione è che il gruppo Norba più che un gruppo di emittenti locali sia una tv nazionale che cerca di rubare audience, e pubblicità, a canali nazionali ben più conosciuti. È un po' il destino dell'azienda di Conversano: era troppo grande rispetto alle altre emittenti locali pugliesi, ma non si è rivelata così grande per scongiurare che gli investitori nazionali le preferissero altri canali nazionali come La5, Real Time, Discovery, DMax... Ma dopo una lunga serie di bilanci chiusi in rosso (nel 2016 c'è stata una perdita di 1 milione e mezzo di euro), probabilmente il 2017 vedrà il ritorno all'utile, nonostante gli investimenti per accaparrarsi

volti noti al grande pubblico, come Michele Cucuzza, Stefania Orlando, Anna Falchi.

«Le batoste che abbiamo avuto negli ultimi anni ce le ricorderemo a vita, ma finalmente vediamo un po' di luce», dice Marco Montrone, 38 anni, figlio del fondatore, l'ingegnere Luca, che all'età di 78 anni si reca ogni giorno in azienda ed ha sempre l'ultima parola su ogni decisione.

Le batoste sono state diverse e sonore. La recessione, certo, ma non solo. Il peggio è arrivato con il digitale terrestre, quando «dall'oggi al domani sul mercato si sono riversati 40 player in più con un segnale nazionale più forte del nostro, che era solo locale».

Poi c'è stata la redistribuzione delle frequenze: Montrone la



Nella foto grande il Direttore generale del gruppo Norba, Marco Montrone. Qui sopra, la sede del gruppo

definisce "lo scippo", la stessa parola che usa per la rivoluzione nell'assegnazione dei tasti sul telecomando, che in gergo tecnico si chiamano Lcn: «Nel 90 per cento delle case eravamo sintonizzati sul tasto 7 o sull'8. Poi è arrivato lo Stato e ci ha spostati. È come se un sindaco decidesse d'imperio di spostare un negozio dal corso principale di una città per metterci al suo posto un concorrente. È stata una evidente distorsione del mercato, soprattutto se si considera il fatto che il 70 per cento degli italiani quando fa zapping non va oltre il canale memorizzato sul tasto 9». Alle ripetute bufere si è sopravvissuti in due modi: una ristrutturazione aziendale e nuovi obiettivi da raggiungere. «Forse eravamo sovradimensionati, ma una cosa è certa: senza la crisi non avremmo mai mandato a casa nessuno, perché ci sentiamo ancora una impresa familiare, e licenziare una quarantina di dipendenti è stata una sofferenza indescrivibile anche per noi».

Quanto ai nuovi obiettivi, invece, «abbiamo capito che dovevamo fare ancor meglio di prima ciò che già facevamo. E così abbiamo migliorato il segnale e abbiamo investito sulla qualità dei programmi, ampliando il nostro raggio d'azione dalle news all'infotainment». I dati di ascolto dicono che le scelte sono state azzeccate: RadioNorba viaggia verso il milione di ascoltatori nel giorno medio. Le tre tv lo superano, arrivando a 1.150.000, con TeleNorba che porta a casa oltre 600mila telespettatori. Cresce la pubblicità locale, che garantisce entrate per 9 milioni di euro (+21% nel 2017) mentre tiene quella nazionale (ferma a 3 milioni) che era calata molto con il digitale terrestre. Altri 3 milioni (nel 2015) arrivano dalla fetta di canone Rai che lo Stato distribuisce alle emittenti locali alle quali è stata riconosciuta la funzione di pubblico interesse (la quota del 2016 non è ancora arrivata). Le notizie trainano il carro, seguite dalle trasmissioni Mudù e Buon Pomeriggio.



Il Direttore responsabile delle news del gruppo Norba, Enzo Magistà. Alcune sale di registrazione e montaggio. Nell'altra pagina Antonella Caramia, una delle voci storiche di Radionorba.





INTERVISTA

Magistà a tutto campo

Il direttore parla di Emiliano, di giornalismo e politica, e della sua ultima sfida prima della pensione...

Enzo Magistà ha visto nascere TeleNorba e dal 1976 dirige la redazione giornalistica dell'emittente creata da Luca Montrone. La sua squadra è oggi composta da 30 collaboratori. Ogni giorno si sveglia alle 4. Alle 5 è in ufficio. Alle 7.30 davanti alla telecamera.

Dopo tanti anni, dove trova gli stimoli per non annoiarsi?

«Beh, prima o poi qualcosa di diverso lo farò. Tra un paio di anni dovrei andare in pensione. Ma devo dire che non ho problemi a fare questa vita. Amo il mio lavoro. L'unico problema ce l'ho la domenica, quando puntualmente mi sveglio alle 4 ma non so che fare e dove andare».

Gli anni di crisi vi hanno costretto a dei sacrifici?

«In realtà più che la crisi è stato lo sconvolgimento del mondo giornalistico ad incidere sulla nostra organizzazione. Abbiamo ridisegnato i format e i contenuti. E le nuove tecnologie hanno ridotto le nostre troupe da tre a due o addirittura una persona, visto che oggi il giornalista a volte fa anche le riprese e perfino il montaggio».

In qualche modo anche voi avete rivoluzionato l'informazione locale.

«È vero, siamo stati i pionieri della tv del mattino. La scoprimmo negli Stati Uniti, durante uno stage alla Cnn e alcune visite ad altri network nazionali americani. All'epoca non esisteva "Uno mattina". Così partimmo per primi con l'informazione nelle prime ore del giorno, e fu un successo che poi in tanti hanno copiato. Facemmo nascere la necessità di informarsi ancor prima di arrivare in ufficio».

Oggi siete stati superati da internet e facebook.

«Ma sono mezzi e forme di comunicazione diversi. C'è spazio per tutto e tutti».

Quello giornalistico è ancora un potere?

«La comunicazione è una delle forme attraverso cui si esercita il potere. Tutto dipende da chi la gestisce. Noi siamo nati con l'obiettivo di far crescere il territorio, e in 40 anni abbiamo fatto esattamente questo. È ovvio poi che questo esprime nei fatti una forma di potere derivante dalla popolarità: ti conoscono tutti, diventi un punto

di riferimento per la crescita del territorio. Forse senza TeleNorba si sarebbero accorti più tardi della Puglia. Rivendico il merito di aver aperto gli occhi a tanti, perfino a molti pugliesi che non conoscevano la loro regione. In questo senso abbiamo svolto un lavoro di alfabetizzazione. E non ci siamo buttati in politica».

Anche se di lei si era parlato come uno dei probabili sfidanti di Emiliano alle ultime regionali, in quota centrodestra. Tutto ciò non inficia in qualche modo la neutralità di un direttore e della sua redazione?

«Sono anni che destra e sinistra, ad ogni elezione, mi propongono di candidarmi, ma per ora non ci penso, e le assicuro che non ci sono mai state ripercussioni sul mio lavoro. Ho fatto politica negli anni '80, fui capogruppo della Dc al Comune di Conversano, ma capii subito che dovevo scegliere tra politica e giornalismo. Da un recente sondaggio è emerso che l'80% dei nostri telespettatori sostiene che siamo un Tg neutrale e ancora oggi per strada in tanti mi chiedono di che partito sono».

Con chi sta?

«Con il Sud, con la nostra gente». Alcuni suoi editoriali contro Emiliano, all'inizio del suo mandato, fecero discutere. Qualcuno disse che lo attaccavate perché ridusse i contributi alle televisioni locali. «Guardi, proprio oggi ho elogiato Emiliano, perché finalmente ha capito che deve dialogare con Renzi per avere i soldi che spettano a questa Regione. Poi, certo, i soldi devi saperli spendere, ma questo è un altro discorso. Sono stato il primo a contestare ad Emiliano di essere sceso in politica da magistrato (poi se ne è accorto anche il Csm), e lui ha replicato a tono. Ma non ci possono essere prese di posizione a priori. Il governatore dimostra di avere buone idee, per esempio quando dice no alle trivelle, o quando punta sulla decarbonizzazione. Poi magari sbaglia sulla Sanità o nei rapporti col governo centrale...».

Qual è la sua prossima sfida?

«Far fare il salto di qualità a TgNorba24, che da fornitore di servizi per TeleNorba e Teledue deve ora diventare una testata autonoma indipendente, al pari di SkyTg24».

Eldorado Albania?



Foto:Domenico Letizia



Foto:Domenico Letizia

«QUANDO 12 ANNI FA ARRIVAI in Albania, quasi per caso, mi resi subito conto che questo Paese era completamente diverso da come noi italiani lo immaginavamo. Ed ho scoperto che gli albanesi sono persone stupende». Le parole di Roberto Laera, 46 anni, fondatore di Italian Network, azienda che si occupa di formazione e consulenza alle imprese italiane che guardano con curiosità all'altra sponda dell'Adriatico, sono attuali ancora oggi, perché la sensazione è che la maggioranza dei pugliesi non sa cosa sia davvero l'Albania. Anche perché

siamo portati a guardare altrove, sia che si tratti di turismo che di viaggi di lavoro. In pochi guardano a Tirana. Eppure, ci sarebbero tanti buoni motivi per farlo. Come ci hanno raccontato lo stesso Laera e un altro pugliese emigrato nel Paese delle Aquile, il giornalista Carlo Bollino.

Le problematiche

Non che dall'altra parte del mare sia tutto rose e fiori, beninteso. Anche in Albania, come in Italia, il tasso di corruzione è alto, e quindi quando si ha a che fare con gli enti pubblici ci potrebbe essere qualche sorpresa.

Tasse e stipendi bassi, incentivi a chi investe. Tirana è il paradiso? Lo abbiamo chiesto ad alcuni pugliesi che la conoscono bene

«Non esistono invece rapine e tangenti richieste dalla criminalità», assicura Laera. C'è poi una concezione del lavoro molto diversa da quella che abbiamo noi italiani: «La famiglia resta sempre al primo posto nella gerarchia dei valori. Famiglia intesa come clan, allargata. E se muore un parente, anche lontano, si salta la giornata lavorativa. Il rovescio della medaglia è che non ci sono case di riposo per anziani: i figli accudiscono i genitori e restano accanto a loro fino alla morte. Tornando agli affari, gli albanesi

sono diventati, o forse lo sono sempre stati, molto pratici. Sostengono che gli italiani parlano tanto e concludono poco, e il detto "mentre con l'italiano parliamo, con il tedesco abbiamo già fatto", è ormai divenuto un ritornello. «Qui come altrove - dice Laera - gli italiani dovrebbero abbandonare la spocchia e la presunzione di essere migliori del resto del mondo. Conosco ristoratori che hanno chiuso i loro locali perché avevano gli stessi prezzi che si trovano a Bari. Ma qui non puoi far pagare 40 euro per un pranzo che in altri posti ti costerebbe 5 euro».

I vantaggi per le aziende

Abbiamo un paradiso fiscale dietro l'angolo ma in pochi se ne sono accorti. Fino a 47.000 euro di reddito si pagano zero euro di tasse. Superata quella soglia il fisco ti porta via solo il 15%. I contributi arrivano al 16%. Il costo del lavoro è molto basso e i contratti sono flessibili: si può licenziare con preavviso verbale di 72 ore, si possono fare assunzioni verbali con formalizzazione entro i 30 giorni. Lo stipendio base va dai 200 ai 300 euro.

Il governo ha varato una politica di incentivi a chi punta sul settore turistico: chi investe più di un milione di euro o realizza strutture a cinque stelle, non paga tasse per 10 anni. Nel settore tessile invece chi produce in conto terzi può sfruttare agevolazioni sull'accise, sul costo del gasolio per i trasporti e sulle tasse sui lavoratori. Laera non ha dubbi: «I settori su cui puntare sono turismo, servizi e information-technology, perché molte aziende ancora non hanno un proprio sito web».

Tirana capitale multiculturale

La capitale è arrivata a 1 milione 200 mila abitanti, a causa dell'esodo dai villaggi verso la grande città. È una capitale moderna, che ha conosciuto e sta ancora vivendo uno sviluppo incredibile nel settore edilizio, con conseguente bolla immobiliare e prezzi alle stelle per l'acquisto e l'affitto di case e uffici, soprattutto nel centro (il bunk), mentre in periferia ci sono ancora ottime occasioni.

È una città multiculturale, con un alto numero di imprese tedesche, italiane, americane, austriache e turche. Sono diversi anche i pugliesi che hanno

INTERVISTA / CARLO BOLLINO

"Questo paese non ti annoia mai"

Il giornalista pugliese vive a Tirana dal 1992. Ha fondato un gruppo editoriale e dirige due ex bunker comunisti trasformati in centri culturali.



Come ti trovi in Albania, da quanto tempo ci vivi e cosa ti ha portato ad emigrare?

Sono venuto a vivere in Albania per la prima volta nel 1992, ci sono rimasto fino al 2007, quando mi trasferii per lavoro in

Israele. Un anno dopo sono ritornato a Bari come direttore della Gazzetta del Mezzogiorno ma dal 2013 sono di nuovo a Tirana. Perché sono qui? Perché qui a differenza che in Italia si possono sperimentare idee nuove, si può tentare di costruire, si può sognare ancora di cambiare qualcosa. Oggi non è più come 25 anni fa, anche l'Albania sta cambiando, ma gli spazi per "fare" sono ancora tanti, molti più che in Italia.

Cosa fai in Albania?

Il mio lavoro principale resta quello del giornalista. Qui ho fondato un gruppo editoriale costituito dalla televisione all-news Report Tv e dal quotidiano cartaceo e online Shqiptarja.com. Ma proprio grazie al fatto che in Albania si può dare spazio alla fantasia, sono riuscito a concretizzare anche una mia antica passione, quella per la ricerca storica, e così ho aperto in qualità di organizzatore e curatore generale due musei dedicati al periodo della dittatura comunista in Albania e alla guerra fredda. Sono esposizioni in cui la storia si meschia all'arte e alla multimedialità allestite all'interno di due rifugi-bunker antiatomici costruiti a Tirana negli Anni '70. Si chiamano Bunk'Art 1 e Bunk'Art 2 e oggi sono tra le mete turistiche più frequentate in Albania. Ne ha parlato la stampa di tutto il mondo anche perché costituiscono le prime testimonianze concrete sul periodo della dittatura in Albania rese accessibili al grande pubblico anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie digitali.

Come vedi la Puglia?

La Puglia per me è il passato, il ricordo della mia carriera professionale iniziata quando avevo 13 anni nelle prime radio libere di Lecce e poi proseguita nel giornalismo scritto prima a Lecce e poi a Bari. La Puglia è la mia terra e la terra della mia famiglia e dove è nata mia figlia, e quindi la Puglia sono io, e in questo senso pur non vivendoci più continua ad essere anche il mio presente. Ma la Puglia, ora che non ci lavoro più, rimane soprattutto l'unico, insostituibile, imparagonabile luogo del riposo e delle mie vacanze. È il mio autentico rifugio. Appena sbarco a Bari proveniente da Tirana l'odore della Puglia (perché la Puglia ha un odore unico) mi rilassa, mi riconcilia con me stesso, mi rianima. Sono sensazioni nuove che si provano solo quando ti allontani dal tuo luogo di origine e poi ci ritorni. Deve essere l'effetto-radici

che esiste davvero.

Consigliaresti agli imprenditori pugliesi di venire in Albania?

L'Albania continua ad essere una ottima opportunità di investimento per gli stranieri. Gli imprenditori pugliesi hanno in più il vantaggio della vicinanza geografica che aiuta moltissimo. Le ragioni per cui vale la pena investire in Albania sono tante, a cominciare dalla tassazione che non supera il 15%, il costo del lavoro basso (circa 300 euro lo stipendio medio) e il fatto che qui quasi tutti parlano l'italiano. L'Albania ama l'Italia e gli albanesi amano gli italiani, e questo è un altro elemento importante. La vita costa poco, una casa in affitto a Tirana si trova a 200 o 300 euro al mese e si pranza al ristorante con meno di 10 euro. Insomma tanti vantaggi, ma anche qualche svantaggio, a cominciare dalla concorrenza locale che si è fatta molto forte, e al fatto che è ancora difficile trovare manodopera specializzata.

Quali sono i settori a più forte potenziale di sviluppo?

Senza altro il manifatturiero, il turismo, i servizi sanitari e tutto ciò che presuppone un forte know-how: gli albanesi sono ottimi commercianti e imprenditori ma nonostante i grandi passi in avanti che stanno facendo, sono ancora carenti dal punto di vista dell'esperienza. In questo gli italiani sono più forti, anche se bisogna sapere che investire oggi in Albania non è semplice come lo era 20 anni fa quando mancava tutto. Ora ci sono settori in cui l'Albania è persino più avanti dell'Italia, quindi chi pensa di sbarcare qui come in una facile terra di conquista rischia di uscirne sconfitto. Prima di fare qualunque investimento io consiglio di studiare il mercato e soprattutto conoscere bene il territorio.

Torneresti a vivere in Puglia?

In Puglia ci torno spesso, almeno una volta al mese, ma per me la Puglia è ormai il luogo del relax, delle buone cene, delle gite nei borghi, delle vacanze. Due o tre giorni al mese vissuti in Puglia da turista ti compensano di tutti gli sforzi e lo stress che il lavoro in Albania comunque comporta. Trascorsi tre giorni ricomincio a scalpitare perché ho bisogno di ritornare al lavoro, e il lavoro per me non è più l'Italia.

Lavorare in Italia a me sembra monotono forse perché qui è tutto scontato, predefinito, non modificabile. È il peso della tradizione forse, che nel lavoro però produce routine e non c'è nemico peggiore nella mia vita della routine e della noia. Il bello dell'Albania è proprio nel fatto che non ti annoia mai. Nessuno può prevedere cosa ci riserva il futuro, ma al momento non ho progetti di un ritorno lavorativo: la Puglia resta per me il buen retiro per un weekend. E per il momento mi sta bene così.



messo le tende a Tirana. Tra loro c'è Giuseppe Cortellino, amministratore unico della Cofra di Barletta, che qui ha aperto una seconda sede di 40.000 metri quadrati per 2.000 posti di lavoro e 9.000 paia di calzature antinfortunistiche al giorno. C'è il gruppo Divella, che dal 1992 è presente a Tirana con un proprio stabilimento produttivo; la Telkom di Ostuni, che produce arredamenti in materiale plastico. E c'è il CVBF (Consorzio per le valutazioni biologiche e farmacologiche) consorzio a partecipazione pubblico-privata, partecipato dall'Università di Bari, che collabora con il ministero della Sanità albanese.

Poi ci sono i "piccoli e medi" investitori. Come Enzo Pastroessa ed il suo caseificio Fattoria Italiana. O come Francesco Milella, che a marzo del 2016 ha aperto il ristorante "In Puglia": «Sia ben chiaro, l'Albania non è l'eldorado d'Europa. Qui si sta bene ma ci sono anche le difficoltà. La mia, per esempio, è quella di trovare buoni fornitori che ti assicurino ogni giorno la stessa qualità dei prodotti. Un altro

problema è quello del mercato immobiliare: i fitti a Tirana sono molto alti. Ciò su cui si risparmia sono gli stipendi e i contributi sulle loro buste paga. Qui posso permettermi di avere dieci dipendenti con gli stessi soldi con cui in Italia ne pagherei due. Un altro lato positivo è che a Tirana c'è molto fermento politico, diplomatico, economico, culturale. E di conseguenza abbiamo un bacino di clientela che per esempio a Durazzo non trovi».

Sulla necessità di stringere rapporti ancora più intensi e produttivi con l'Albania si è espresso negli ultimi tempi il presidente di Dialogoi, il Distretto produttivo dell'industria culturale pugliese, Sergio Ventricelli, che sul quotidiano online Exit ha auspicato la nascita di una macroarea appulo-lucano-albanese sfruttando i fondi stanziati dal governo per Matera Capitale della Cultura 2019.

«Perché Piemonte e Valle d'Aosta coabitano e collaborano positivamente con la Francia, il Trentino



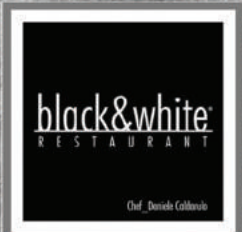
In alto Francesco Milella (a destra) con l'ambasciatore Usa in Albania. Al centro Roberto Laera. Qui sopra Giuseppe Cortellino.

con l'Austria e il Friuli Venezia Giulia con la Slovenia, ma non accade analoga cosa tra le due sponde meridionali dell'Adriatico?».

«La partita che si giocherà per "Matera 2019", con circa 400 milioni stanziati dal Governo italiano attraverso il Contratto istituzionale di sviluppo, è ricca e suggestiva», prosegue Ventricelli: «Perché, quindi, non trasformarla in una piattaforma continua di scambi di affari, merci e turismo, con collegamenti aerei e marittimi ancor più intensi e significativi? Perché, soprattutto, non immaginare da parte dei tre territori delle serie progettualità comuni, sfruttando, per esempio, gli ingenti capitali messi a disposizione dal sistema dei bandi europei transfrontalieri? Perché non fare in modo che il corridoio paneuropeo VIII (che avrebbe dovuto collegare i porti di Bari e Brindisi con l'Albania la Macedonia e la Bulgaria) non venga rilanciato seriamente, attraverso l'opportuna veicolazione di Matera 2019?».



BARI
PIAZZA MERCANTILE, 77
TEL. 080 5217193



“IL NOSTRO AUGURIO È CHE
AMAZING PUGLIA SIA UN
PIATTO INDIMENTICABILE”



*Alla Salute,
Amazing Puglia!*

Amiliter 790
foto: pichardwinery.com

OLTREMÉ. UN VINO PREGIATO DA UVE DI SUSUMANIELLO, UN VARIETALE UNICO, RARO, PUGLIESE!

OLTREMÉ 2016
TRE BICCHIERI / GAMBERO ROSSO 2018



TENUTE RUBINO



Via Enrico Fermi, 50 / 72100 Brindisi, Italy / T. +39 0831 571955 / info@tenuterubino.it / www.tenuterubino.com

CULTURE CLUB

Con la Cultura ~~non~~ si mangia

MILLO

Non sono pezzi
da museo

VALENTINA D'ANDREA

Datemi un pennello,
sarà il mio lavoro

ROSELLA SANTORO

Il libro possibile che
smuove l'economia

MICHELE BRUNO

Il Mercatino
dalle uova d'oro

ALESSIO REGA

Il piccolo editore
che sogna da grande

AMERIGO VERARDI

Quella musica
che non ti aspetti

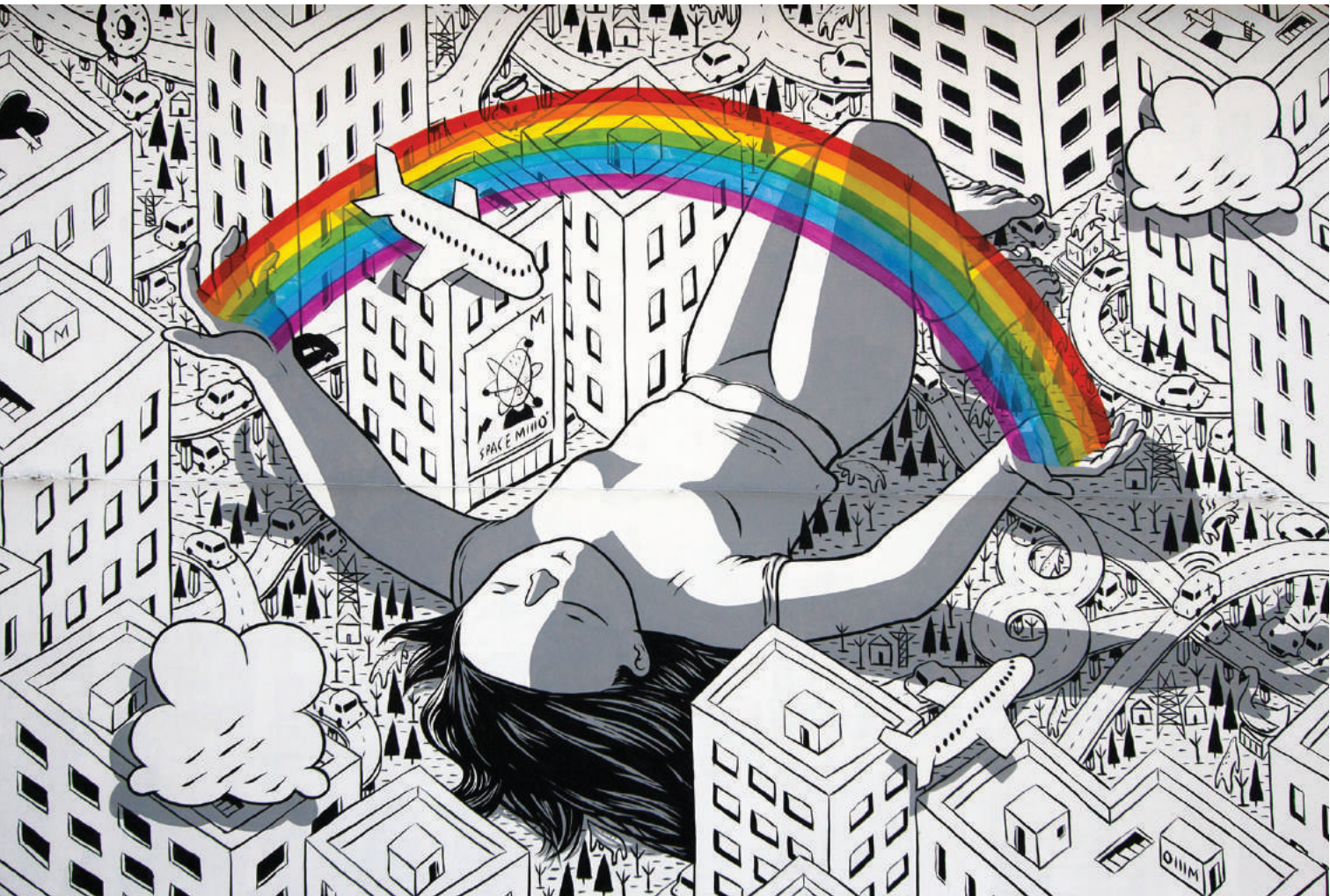
EVA DEGLI INNOCENTI

Il Marta di Taranto è
molto più di un museo

ALFRED MILOT MIRASHI

L'installazione d'arte
fa rinascere una piazza

“Sometimes, like blind men,
we don't see the magic inside of us,
we don't see the beauty we bring with us,
and the uniqueness belonging to each of us,
we act like blind, forgetting how special we are.
Let yourself rediscover the rainbow”



TITOLO/TITLE: Blind. LOCATION: Bonito, Italia. 2016. Photo courtesy Salvatore Curcio.

“A volte, come uomini ciechi,
non scorgiamo la magia dentro di noi,
non vediamo la bellezza che portiamo con noi
e l'unicità che appartiene ad ognuno di noi.
Agiamo come ciechi,
dimenticando quanto siamo speciali.
Facciamo in modo di riscoprire l'arcobaleno!”

Non sono pezzi da museo



A soli 38 anni, l'artista nato a Mesagne (Brindisi) ha già realizzato murales in tutto il mondo. Opere d'arte gigantesche, emozionanti e cariche di significato. Ma anche opere di riqualificazione urbana. Anzi, come dice lui, umana.

SE VI PIACCIONO KEITH HARING, LA POP ART E LA STREET ART, ADORERETE MILLO. E QUANDO SCOPRIRETE CHE È PUGLIESE, LO AMERETE ANCOR DI PIÙ.

"Italian artist Francesco Camillo Giorgino, known as Millo, paints large-scale murals that feature friendly inhabitants exploring their urban setting. He uses simple black and white lines with dashes of color when necessary, and often incorporates elements of architecture into his multi-story paintings."

(C. Jobson, Colossal)

He took part to several street art festival and NGO art event all around world. He has been painting in USA, Russia, China, Australia, Thailand, Argentina, Chile, Morocco, Spain, Portugal, Uk, Netherland, Poland, Lithuania, Belarus, Ukraine and of course Italy. His works have been exhibited in Los Angeles, Chicago, Berlin, London, Amsterdam, Milan, Rome, Florence and more. In 2014 he won the B.Art competition that enabled him to paint 13 multi-story murals in the city of Turin (IT).

"Sometimes coyly surreal, other times borderline terrifying"

(K. Brooks, Huffington Post)

millo.biz

Se poi leggerete alcune delle didascalie che sul suo sito web (millo.biz) accompagnano le sue opere, capirete quanto l'arte contemporanea possa essere emozionante, coinvolgente, portatrice di significati, utile. Non a caso abbiamo deciso di descrivere le foto pubblicate in questo servizio proprio con le sue stesse parole. Ma c'è un altro motivo che ci ha fatti innamorare di Millo, ed è la sua scarsa propensione ad apparire, a mettersi in mostra. In un'era in cui si fa la corsa ad accaparrarsi briciole di inutile quanto effimera visibilità, ci ha colpiti l'assenza di protagonismo in un giovane che, per quel che ha fatto, potrebbe benissimo atteggiarsi a divo, o quanto meno a personaggio. E invece questo non ancora quarantenne resta in sordina, pubblica sul sito solo una sua foto, e lascia parlare esclusivamente le sue opere.

Millo è il nome d'arte di Francesco Giorgino, 38 anni, originario di Mesagne (Brindisi). Vive da vent'anni a Pescara, dove ha frequentato la facoltà di Architettura ed ha iniziato a muovere i primi passi nel campo artistico. Realizza

murales da una decina di anni e le sue opere si possono ammirare ormai in tutto il mondo: da Torino a Perth (Australia), da Londra a Shanghai, da Vienna a Koh Samui (in Thailandia). A Mesagne ha donato cinque interventi che hanno dato colore e calore ad altrettante palazzine che si affacciano su un nuovo parco e sono diventate esse stesse attrazioni. Sì perché questo tipo di opere rappresentano anche esempi ben riusciti di riqualificazione urbana. Portano il sorriso dove c'è grigiore, riportano l'attenzione su manufatti abbandonati (ciminiera, capannoni in disuso, palazzi che avrebbero bisogno di manutenzione). A lui, Millo, o se preferite Francesco, piace parlare di riqualificazione umana. Ed è uno dei motivi che ci hanno spinto a chiedergli questa intervista.

Come e quando è nata la passione per i murales e per l'arte più in generale?

Ho sempre disegnato, sin da quando ho memoria. A testimoniare, oggi, c'è ancora qualche piccola parete nascosta a casa dei miei nonni. Poi con il passare degli anni ho deciso di iniziare a dedicare più spazio e tempo a questa passione, che ormai da una decade è diventata il mio lavoro a tempo pieno.

Come sei diventato famoso? Come hai trovato i primi clienti?

Credo come gran parte degli artisti. Anche il mio è stato un processo graduale in cui l'unica costante è stata la produzione artistica senza sosta e la partecipazione ad eventi via via più selezionati. Se dovessi annoverare un evento in particolare a cui devo molto e non solo in termini di visibilità quello è certamente "B.ART, arte in Barriera" a Torino, dove, risultando vincitore di una competizione internazionale, ebbi la possibilità di realizzare ben 13 opere murarie.

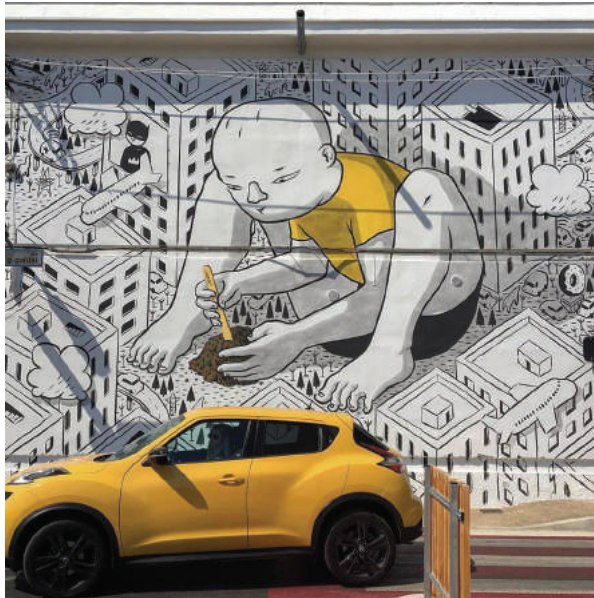
A cosa ti ispiri?

Traggo ispirazione da tutto ciò che mi circonda. Sembra forse molto vago come concetto, ma davvero la vita quotidiana con le sue enormi contraddizioni e con la sua innata capacità di stupirmi resta la fonte primaria della mia ispirazione.

Hai lavorato in mezzo mondo. Qual è la tua città preferita?

Non ne ho una in particolare. Ho amato ed amo molte città per quello che singolarmente riescono a farmi provare quando le vivo.

L'opera che più ti è rimasta nel cuore



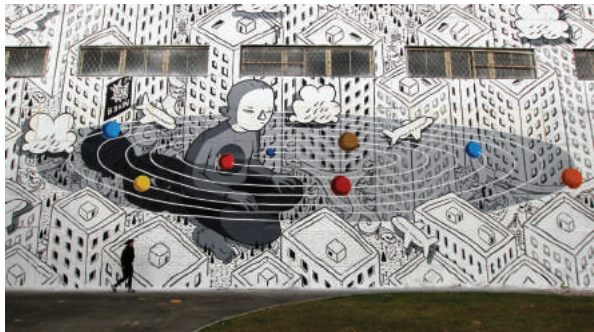
TITOLO/TITLE: As the saying goes - Come dice il proverbio.
LOCATION: Mesagne, Italy. 2016

«Cinque murales realizzati nella mia città natale. Il quinto, quello nella foto, è intitolato "A 'ddo rrvivi chianti lu zippu", proverbio locale il cui significato è che devi prenderti il tuo tempo per realizzare i tuoi progetti».

«Five murals I realized in my hometown Mesagne. The fifth mural of the project "As the saying goes" is titled "A 'ddo rrvivi chianti lu zippu", literally translated : "leave a mark where you arrive". The title is a local proverb in dialect It means that you have to take your time to realize your will. You don't have to run».

TITOLO/TITLE: Revolution - Rivoluzione.
LOCATION: St Petersburg, Russia. 2017

«Il termine rivoluzione può avere due significati. Il primo è strettamente legato ad un cambiamento improvviso, completo. In campo scientifico invece sta ad indicare un corpo che orbita intorno ad un altro corpo. Ed è su questo che mi sono concentrato, rappresentando una serie di cerchi che girano intorno all'uomo. Ogni pianeta segue la sua orbita e ognuno di essi è la personificazione delle rivoluzioni vissute dal personaggio. Il messaggio che volevo lanciare è di individuare la tua personale rivoluzione: quando qualcosa finisce, è lì che può iniziare il cambiamento».



«In Italian the word "revolution" has two main meanings, the first is strictly connected to the a sudden, complete or marked change in something, and the second is connected to the orbiting of one heavenly body around another.

I focused myself on this second meaning trying to represent it as a series of circles that passes literally through the character. Each planet follows its orbit and all of them are the personification of the revolutions lived by the main figure. The message I want give is to find your personal revolution. When something is getting over is the exact moment to find the strength to revolution».



TITOLO/TITLE: From her to eternity - Da lei all'eternità.
LOCATION: Perth, Australia. 2016

Murale disegnato per Public 2016 - Università di Curtin.
 Mural painted for Public 2016 - Curtin University.



TITOLO/TITLE: Power of imagination

Il potere dell'immaginazione.

LOCATION: Kremenchuk, Ukraine. 2017

«Questo murales è stato realizzato in un carcere giovanile, per la Back to School Ucraina, con il supporto dell'Unicef e della Sky Art Foundation. Il potere dell'immaginazione è la chiave per non smettere mai di sognare e stimolare lo sviluppo del proprio potenziale. È quella forza ce ci guida ad inseguire i nostri sogni e ad avere fiducia nelle possibilità della vita. Ho creato questo muro con l'obiettivo di dare speranza e forza a tutti quelli che attraversano un momento difficile. Il carcere di Kremenchuk ospita circa 40 teenagers che hanno dai 14 ai 22 anni che hanno commesso crimini di diverso tipo».

«Mural realized in a juvenile penitentiary in Kremenchuk, Ukraine, for Back to School Ukraine curated by Seth Land and Oleg Sosnov with the support of UNICEF Ukraine and Sky Art Foundation. The power of imagination is the key to never stop dreaming and encouraging the development of our own potential.

The power of imagination is that force that guides us to follow our inner dreams and having trust in the possibilities of life. I create this wall with the aim of giving hope and strength to all of those who are living a difficult journey. The wall is located in the Kremenchuk juvenile penitentiary that hosts around 40 teenagers prisoners from 14 to 22 years old who have committed different crimes».



TITOLO/TITLE: Love prisoners - Prigionieri dell'amore.

LOCATION: Águeda, Portugal. 2016

Murale disegnato per Mistake Maker - AgitÁgueda.

Mural painted for Mistake Maker - AgitÁgueda.



TITOLO/TITLE: Heavy - Pesante.

LOCATION: Torino, Italia. 2014

Murale disegnato per BART.

Mural painted for BART.

(ph Alice Massano)

tra quelle che hai finora realizzato?

Anche in questo caso, non ho un'opera preferita. Ognuna rappresenta un momento diverso del mio percorso, ognuna in fondo è una piccola parte di me.

Tu ami parlare di "riqualificazione umana", piuttosto che di riqualificazione urbana: qual è la differenza?

Molti progetti ai quali ho partecipato avevano come scopo ultimo quello della riqualificazione di intere aree cittadine spesso dimenticate dalle diverse amministrazioni politiche. Personalmente amo molto questo tipo di progetti, in cui posso mettermi al servizio di uno scopo più grande ed in cui riesco attraverso ciò che amo, a migliorare la percezione di un luogo.

Nell'immaginario collettivo lo street-artist, se non si chiama Banksy, è uno sfigato squattrinato. Con l'arte, intendiamo la tua arte, si guadagna bene?

Con l'arte si può creare economia e sviluppo, questo è indubbio. Purtroppo nel nostro paese facciamo molta difficoltà a comprenderlo ma soprattutto a realizzarlo.

Ma devo ammettere che negli ultimi



TITOLO/TITLE: Protection. LOCATION: Primary Don Sheng School in Luzhi, Suzhou, China. 2016.

anni ho personalmente assistito ad un piacevole risveglio da parte di molte città italiane e spero di cuore che si continui su questa linea!

Quanto è importante Facebook, e più in generale i social media, per il tuo lavoro, per diffondere le tue opere d'arte?

I social network oggi permettono alle mie opere collocate in specifiche città e magari in luoghi remoti di essere visibili al mondo intero attraverso la pubblicazione di foto e contenuti.

Io credo che siano di grande importanza oggi, o che per lo meno siano di grande aiuto ad ogni artista.

Quali sono i tuoi prossimi impegni professionali?

Al Momento ho appena terminato il mio lavoro presso il Lollapalooza festival a Berlino, e nei prossimi mesi sarò impegnato in Italia e all'estero.

Quanto possono resistere i tuoi murali alle intemperie del tempo?

Supponendo di aver realizzato una facciata su di una superficie senza problemi di infiltrazioni con una buona esposizione, in un luogo con un buon clima e con della buona vernice, credo che le mie opere possano durare anche 15-20anni.

C'è un posto in cui sogni di lavorare e non sei ancora stato?

Il Brasile. Ci sono già stato ma spero di poterci lavorare presto!

Dal tuo punto di osservazione, come vedi la Puglia?

La Puglia è una regione dalle infinite possibilità di crescita e di guadagno. Spero con tutto il cuore che possa sfruttare al meglio le proprie risorse, e spero che lo faccia con consapevolezza.

Qual è il tuo luogo del cuore in Puglia?

L'ingresso della mia casa a Mesagne. *Appari poco per scelta? Anche sul tuo sito c'è solo una tua immagine, peraltro ad occhi chiusi. È per creare il personaggio o perché sei poco propenso ad apparire e preferisci far parlare la tua arte?*

Non mi sono mai posto il problema a dir la verità, ma credo che in definitiva non essendo un attore non ci sia un gran bisogno di vedere la mia faccia.

"MOLTI PROGETTI A CUI HO PARTECIPATO AVEVANO COME SCOPO ULTIMO QUELLO DELLA RIQUALIFICAZIONE DI INTERE AREE CITTADINE, AMO MOLTO QUESTO TIPO DI PROGETTI. PERCHÈ MI PERMETTONO DI MIGLIORARE LA PERCEZIONE DI UN LUOGO



“Nella quotidiana freneticità ignoriamo milioni di piccole cose capaci di riconnetterci alle nostre esperienze passate e alla nostra vita. Non sono cose specifiche, potrebbero essere qualsiasi cosa, come una conchiglia che custodisce il suono del mare, capace di disegnare una linea tra noi e la nostra sfera emozionale. Non importa quanto siamo distanti, queste cose sono lì, con lo scopo di ricordarci il luogo a cui apparteniamo”

TITOLO/TITLE: *Never far enough / Mai abbastanza lontani.*
LOCATION: *Santander, Spagna. 2016. Photo courtesy Salvatore Curcio.*

“In our frenetic daily life we ignore million little things able to reconnect us with our past experiences and life. These things are not specific things, they could be everything, as the shell keeps the sound of the sea, able to draw a line between us and our emotional sphere. It doesn't matter how far we are, they are there with the aim to remind us where we belong”



TITOLO/TITLE: *Never give up / Mai mollare.*
LOCATION: *Santiago, Chile. 2016.*
Photo courtesy Gonzalo Zuniga and Heco en Casa.

“Sperare in un futuro migliore è qualcosa che ognuno di noi fa nel suo cuore.
“Hoping for a better future is something that everyone does in his heart”.

MARTA È MOLTO PIÙ DI UN MUSEO

Non sarà attrattivo come il Guggenheim di Bilbao, ma può contribuire a far nascere una destinazione turistica. «E potrebbe diventare l'hub del polo museale pugliese», dice ad AP la direttrice Eva Degli Innocenti, che di un'altra cosa è certa: «La Puglia può diventare meta del turismo culturale, non solo di quello balneare».



Il Marta di Taranto come il Guggenheim di Bilbao? Può sembrare un paragone azzardato, perché il museo archeologico ionico non ha una sede attrattiva come quella realizzata dall'archi-star Frank Gehry, ma se ragioniamo in termini di destinazione culturale, allora sì, probabilmente il Marta può diventare per Taranto e per la Puglia molto più di un museo. O forse lo è già diventato, da quando in città, quasi due anni fa, si è insediata la nuova direttrice Eva Degli Innocenti. **È a Taranto da quasi due anni: cosa è cambiato al Marta, che risultati ha ottenuto?**

Credo siano stati due anni molto positivi. Il museo è diventato la "casa dei tarantini" ed è probabilmente il miglior risultato cui un museo possa aspirare. Soprattutto se ciò accade a Taranto, città che purtroppo non viene identificata con la cultura, quanto piuttosto con l'industria pesante. Si è creato dunque un legame identitario, e questo lo ritengo un fatto molto importante. Un altro successo consiste nell'aver pensato ad una programmazione a livelli, che offre cose interessanti sia ai neofiti che agli esperti, ai bambini come agli adulti. La macro-tematica è comune, l'archeologia, ma il tema viene declinato in maniera differente a seconda del pubblico cui si rivolge.

Quindi non siete solo, come accade a molti nostri musei, una meta di gite per scuole elementari e medie.

Il rapporto con le scuole, diciamo con il mondo della formazione, è importante e gli dedichiamo grande attenzione. Anche in questo caso però abbiamo forme differenti di collaborazione e di offerte. Tanto è vero che ospitiamo le classi di bambini, collaboriamo ai progetti di alternanza scuola-lavoro con alcuni istituti superiori, e accogliamo anche diversi studiosi che arrivano da tutto il mondo per fare ricerca. Con l'Università del Salento abbiamo avviato una bella collaborazione proprio sulla ricer-

ca. E abbiamo appena vinto un progetto Interreg Italia-Grecia sul tema del mare a Taranto. **Ci sono musei che restano sempre uguali a se stessi, e dunque si visitano una sola volta nella vita, ed altri che rinnovando le collezioni e le mostre ospitate riescono a far tornare i loro "clienti".**

Il Marta in che gruppo sta? Stiamo lavorando per posizionarci nel secondo gruppo. Siamo e vogliamo essere sempre più un "museo inclusivo", in cui ci si torna, si condividono attività con amici e parenti, ci si dà appuntamento. Questo può avvenire grazie alle differenziazioni delle attività. E in questi giorni abbiamo cambiato gli arredi degli uffici e la di-

sposizione di alcune collezioni. Un motivo in più per tornare al Marta.

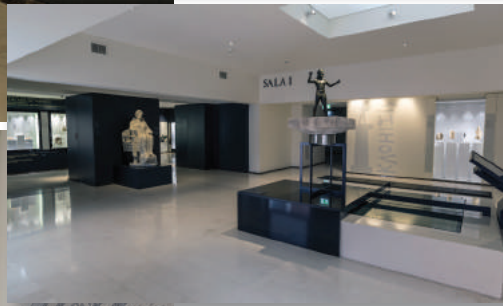
Cosa rappresenta, o può rappresentare, il Marta per Taranto e la Puglia?

Un prezioso motore di sviluppo socio-culturale. Un elemento di rinascita della città. Un volano di sviluppo turistico ed economico e una opportunità per cambiare l'immagine mediatica di Taranto. Per quanto riguarda la regione, la Puglia ha necessità di attrarre il turismo culturale. Ad oggi i numeri dicono che l'80 per cento del turista è di tipo balneare, viene qui solo per il sole e il mare, magari per mangiare bene, ma non certo per visitare musei e gallerie. Il Marta è l'unico museo au-





tonomo pugliese. Non è solo tarantino ma pugliese. E non è di collezione ma di sito. Può dunque essere inserito in itine-



limiti ai musei ma si estenda al Paesaggio, penso al turismo dei borghi. E si potrebbe pensare a tante altre opportunità.

A quanto ammontano le entrate della biglietteria del Marta?

Nel 2016 ci siamo fermati a 160mila euro. Nel 2017 a novembre eravamo già a 200mila. Con il bookshop, le macchinette del caffè, i laboratori e le visite guidate superiamo i 350mila. Sono somme in aumento ma che possono crescere ancora di più con una caffetteria interna, con i servizi educativi cui stiamo pensando, con le mostre in-house.

Lei ha aperto le porte del museo ad eventi extra-museali (musica e altro): sono iniziative che funzionano? Come reagisce la città?

Sono contraria "all'eventificio", ma gli eventi legati alla natura del museo sono importanti. Mi è piaciuta tanto, ed ha funzionato, la collaborazione con il Conservatorio Paisiello di Taranto. Continueremo su questa strada.

A quanto ammontano le donazioni dei privati? Arriveremo mai a forme di mecenatismo come quelle che si vedono in America o in Inghilterra?

Siamo a Taranto, nel Sud di un paese che anche al Nord investe poco in queste cose. Ricordiamoci che l'art-bonus è stato lanciato solo alcuni mesi fa. Diciamo che su questo versante siamo solo all'inizio di un cammino lungo e difficile. Spero si capisca che i beni culturali hanno bisogno di una gestione pubblico-privato, ma per arrivarci è necessario un rapporto più snello e semplice tra i privati e la nostra complessa macchina burocratica. Per compensare il gap con gli altri paesi serviranno anni.

Lei non è pugliese, come si trova a Taranto?

In Puglia e a Taranto mi trovo benissimo e fin dal primo giorno in cui sono arrivata ho deciso di risiedere a Taranto e non fare la pendolare. Pensavo fosse importante vivere il territorio. E non credo di essermi sbagliata.

rari turistici, ha un certo appeal internazionale, ci vengono a trovare molti turisti inglesi, francesi e tedeschi. Da qui dunque si può iniziare un lavoro importante. Pensi per esempio ad una camminata archeologica che partendo da Taranto attraversi la Basilicata e finisca a Reggio Calabria.

La Puglia ha il potenziale per attrarre il turismo culturale oltre quello balneare?

Certamente. Il Marta potrebbe diventare un hub, una meta da cui partire alla scoperta del territorio, una sorta di museo diffuso. La Puglia ospita una miriade di musei che spesso non riescono ad andare avanti. Creiamo allora il Polo museale della Puglia, un polo che non si

WWW.CREATIPH.IT



CREATIPH

FOTOGRAFIA CREATIVA

ADVERTISING - FASHION - WEDDING

Via Osanna, 59A - Brindisi
mail: info@creatiph.it
mob: 327.1874820

Il “Libro Possibile”

Il festival marcia verso la diciassettesima edizione. Ogni estate riempie Polignano a Mare con centomila presenze in quattro giorni. Ma è una iniziativa che vive anche d'inverno. Nelle scuole di Bari e provincia. Rosella Santoro ci racconta come il festival è diventato grande

La prossima, quella del 2018, sarà la diciassettesima edizione. Il “Libro possibile”, festival letterario che si svolge a Polignano a Mare nel periodo estivo, marcia verso la maggiore età e con le sue quasi centomila presenze in quattro giorni è sicuramente l'evento dedicato ai libri e agli autori più partecipato e popolare. L'anima della rassegna è Rosella Santoro (insieme a Gianfranco Loliva, presidente dell'associazione Arpes di Castellana Grotte), che però ci tiene a specificare che «l'obiettivo del suo team è sempre stato e resta quello di mettere ‘in rete’ i più suggestivi luoghi della Puglia nel nome della cultura».

Tutto ebbe inizio nel 2001 con il festival, organizzato tra i vicoli e le piazze dello spettacolare centro storico di Polignano a Mare. Con il passare degli anni, sempre più realtà hanno lavorato in sinergia con “Il Libro Possibile” per promuovere attività nel campo artistico-letterario: dalle Grotte di Castellana (con cui è stata organizzata la rassegna *Episodi*, giunta alla quarta edizione), passando per il Carnevale di Putignano (durante il quale ha luogo *Il libro possibile Carnevale*) e il Castello di Conversano, che ha ospitato la mostra *Giorgio de Chirico - Ritorno al Castello* e ora è sede de *Il Libro Possibile caffè*.

«La nostra missione è chiara: continuare ad innovarsi e rinnovarsi, con eventi che stimolano la riflessione, il dibattito e lo scambio di idee; contribuire all'indipendenza intellettuale e all'arricchimento spirituale». Alla rassegna estiva, che si svolge a luglio, è stata affiancata una appendice invernale che coinvolge numerose scuole di Bari e provincia, “Il Libro possibile Winter”: «Da settembre a maggio - spiega la Santoro - migliaia di studenti e cittadini leggono libri di autori che poi incontrano. Facciamo esattamente il contrario di quel che solitamente accade, prima si legge e poi si parla con



Rosella Santoro, la direttrice artistica del Festival. Nelle altre due foto due momenti dell'edizione dell'estate 2017.

l'autore».

Il Libro possibile Winter risponde all'esigenza di coinvolgere gli studenti per stimolarli al piacere della lettura, guidarli nella riflessione e renderli protagonisti del dialogo culturale con gli autori.

La sua proposta risulta estremamente diversificata: i libri selezionati per gli incontri riguardano tutte le fasce d'età, dalla scuola primaria alla secondaria superiore. Abbracciano differenti tipologie narrative, dal saggio alla narrativa attraversando anche la letteratura scientifica, al fine di approfondire temi di attualità e impegno. Le attività si svolgono prevalentemente nelle scuole o in altri ambienti pubblici e sono aperte a tutto il territorio. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con i Comuni di Triggiano, Capurso, Cellamare, Gioia del Colle,

Valenzano; con l'Assessorato all'industria turistica e culturale della Regione Puglia e con il Presidio del libro Cartesio. A sostenere il festival estivo sono invece Regione e Comune di Polignano, ma gli organizzatori non ci guadagnano: «Facciamo i salti mortali per coprire le spese. Però a guadagnarci è il Comune di Polignano, che per una settimana si riempie di gente, italiani e stranieri, che viene a visitare una città stupenda ma vuole farlo avendo l'opportunità di partecipare ad un evento culturale di alto livello».

La Santoro e Loliva stanno già lavorando alla prossima edizione, ma per ora non ci sono anticipazioni, eccezion fatta per la conferma che anche nel 2018 sarà utilizzata piazza Aldo Moro, che consente di ospitare più gente in occasione delle presenze degli autori

più importanti. Del resto «la manifestazione è un importante momento di aggregazione, di crescita dell'individuo quale parte attiva e consapevole di una comunità. È strumento di formazione, di accesso libero e indiscriminato alla cultura, alle esperienze politico-sociali del Paese, al lavoro e al bagaglio conoscitivo di grandi intellettuali». E basta scorrere i nomi degli autori che sono passati da Polignano per capire quanto il libro possibile sia ormai divenuto una tappa importante dei circuiti letterari italiani: Roberto Saviano, Piergiorgio Odifreddi, Federico Rampini, Jonathan Coe, Piero Grasso, Laura Boldrini, Marco Travaglio, Paolo Mieli, Carlo Freccero, Ferzan Ozpetek, Francesco Piccolo, Alan Friedman... È un elenco ormai lunghissimo. Ed è destinato ad allungarsi con altri nomi di grido.

Michele Bruno, medico di origine garganica ma residente a Brindisi (dove è dirigente del reparto di Medicina Nucleare all'ospedale Perrino) è l'anima del Mercatino del Gusto di Maglie, evento che nel 2018 festeggerà i 18 anni e che ogni estate, nei primi giorni di agosto, richiama nella città-bomboniera salentina migliaia di turisti e visitatori. Il Mercatino è di gran lunga l'evento enogastronomico più bello e più partecipato di Puglia, ma fin dalla nascita si è imposto di non essere solo business, ma di fare cultura e promozione territoriale.

Come nacque l'idea del Mercatino?

Viene da molto lontano, nel 2000 su iniziativa del Comune di Maglie per opera dell'allora assessore Tonino Lio e di imprenditori visionari come Maurizio Maglio e l'attuale presidente Salvatore Santese. Internet era agli inizi, facebook e tutti i social media di oggi erano lontani anni luce. Il tema centrale fu quello di mettere insieme le aziende agroalimentari più rappresentative, che di solito andavano alle fiere in ordine sparso. Abbiamo fatto realizzare delle bancarelle in ferro, tutte uguali, le abbiamo rivestite con delle cappottine e gonnelline in stoffa, abbiamo realizzato una grafica comune. I propositi erano quelli di innalzare la qualità dell'offerta enogastronomica, valorizzare il territorio e i suoi attori, generare l'identità Salento, all'epoca non così conosciuta come oggi, suscitare il confronto con dibattiti, la partecipazione con i laboratori, investire sull'educazione alimentare e del gusto, ad iniziare dalle giovani generazioni. La sete di sapere e di conoscenza era tanta.

Cosa è cambiato nel tempo?

Partiamo da ciò che non c'era. Le birre artigianali. Siamo stati i primi a parlare di birre artigianali, facendo venire a Maglie quello che oggi è il guru del settore, Teo Musso di Baladin.

Abbiamo selezionato e fatto partecipare i primi birrifici nati in Puglia. Poi il cibo di strada, che per noi era identità territoriale. Le bombette della Valle d'Itria, i pezzetti di cavallo del Salento, la focaccia barese. Oggi c'è una pletera di birrifici e cibo di strada. Inoltre abbiamo sempre voluto incontrare i produttori e non i venditori, dialogare con loro per conoscere e comprendere cosa si cela dietro un prodotto di qualità. Abbiamo sempre selezionato i migliori interpreti della tradizione agroalimentare che hanno saputo recuperare con modernità e innovazione antichi sapori. Poi è cambiato l'approccio del pubblico, alla sensorialità, alla sostenibilità, abbiamo dato regole stringenti per una crescita culturale e professionale degli operatori. Abbiamo fatto ricerca, abbiamo cercato condivisione ed armonie, scelto collaboratori e partner con cui condividere progetti e idee. Abbiamo introdotto spazi per presentare autori di libri, musicisti, eventi teatrali. Tutto questo difendendo e valorizzando l'ambiente e il territorio.

Avete mai fatto un calcolo di quanti visitatori ci sono stati in tutte le edizioni?

Trattandosi di un evento all'aperto e senza ticket d'ingresso è difficile calcolarle, tuttavia negli ultimi anni siamo certi di aver "sfiorato" i 200.000 visitatori. Abbiamo anche commissionato un'indagine alla facoltà di Statistica dell'Università di Lecce sia nel 2012 che nel 2015 i cui dati sono molto confortanti. Dall'analisi SWOT si evince che i punti di forza sono la qualità globale dell'evento, l'organizzazione, l'eleganza, la varietà dei prodotti offerti, l'identità territoriale, la multi-sensorialità (musica sparsa per la città, laboratori per bambini e adulti, presenza di chef e cucine tipiche, le vie gastronomiche). I punti di debolezza e di conseguenza le richieste dei visitatori: più spazi d'intrattenimento, più spettacoli (teatrali,



CULTURA/4

Il Mercatino del Gusto, quando vini e street-food fanno girare l'economia

L'evento organizzato a Maglie richiama in città ogni estate quasi 200.000 visitatori in cinque giorni. Michele Bruno, uno degli ideatori, ci spiega i segreti del successo.

folkloristici), migliorare la pubblicizzazione dell'evento, le aree parcheggio e la raccolta differenziata. Ad alcune di queste richieste abbiamo già risposto, per esempio con la collaborazione con EcoFesta per la raccolta differenziata. Facebook ci ha dato una mano a rafforzare la comunicazione ed il gruppo TarantArte per gli spettacoli di danza e musica popolare.

Perché è diventato di gran lunga l'evento enogastronomico più bello di Puglia e non solo?

Perché non ha mai pensato di essere un evento enogastronomico ma un evento sociale, culturale, un laboratorio d'idee, ha sempre selezionato

le aziende espositrici, non ha mai allargato oltre un certo numero sia per i birrifici (sono solo dieci, tra birrifici artigianali e *beer firm*) che per il cibo di strada. Perché ha fatto squadra. Perché siamo stati al passo dei tempi (penso al sito web, alla presenza su facebook, ai video). Perché offriamo dei servizi (come gli *steward* che supportano le aziende), perché ci adeguiamo alle regole (mi riferisco alla circolare Gabrielli sulla sicurezza). Il Mercatino in questi anni ha sperimentato, innovato, ha sempre ragionato guardando avanti di almeno cinque anni, perché ha cercato di immaginare prima un pensiero Salento e poi un pensiero Puglia e oggi un pensiero



Alcune immagini del Mercatino 2017. Nella foto in alto a destra le "menti" dell'evento: da sinistra Salvatore Santese (presidente), Michele Bruno, Giacomo Mojoli e Antonio Guarini.

globale, aperto anche ad altri ospiti.

Che giro di affari generate?

Noi avviamo e promuoviamo gli affari delle aziende espositrici che incassano.

L'Associazione Mercatino del Gusto dal 2012 e prima ancora De Apuliae Gustibus e Slow Food Puglia sono associazioni no profit. Le aziende pagano una quota di partecipazione in cambio di uno spazio espositivo, della comunicazione, del magazzino, del personale a loro dedicato. Gli incassi, i contributi privati e pubblici coprono le spese dell'intera manifestazione. Viene tutto rendicontato agli Enti e ai partner, a cui viene anche consegnata la ricca rassegna stampa dell'evento.

Quanta gente coinvolgete nell'organizzazione del Mercatino?

I collaboratori occasionali per i cinque giorni dell'evento sono circa 150 (steward, hostess, camerieri, sommelier...). I collaboratori che ci mettono cuore e passione per tutto l'anno sono Valentina Attanasio, che coordina la segreteria organizzativa, Antonio Guarini, coordinatore logistico e motore instancabile; Pierpaolo Lala di Coolclub come ufficio stampa; Giacomo Mojoli, consulente e disegnatore di idee; Barbara Branca e Mino Guarini per la parte contabile e fiscale. Come non citare le aziende partner Mariano Light, che ha contribuito con le sue luminarie a rendere sempre

più bella la manifestazione, o i fornitori storici come Pasquale Rescio di Sprech per i gazebo, l'elettricista Claudio Congedo, il fonico Franco Leucci, gli idraulici Salvatore ed Ernesto Mangia, Giancarlo Sales per le bancarelle, Gianfranco Gioffreda per la stampa, Francesco Negro consulente musicale e tutte le aziende espositrici. Da due anni, la comunicazione grafica è stata affidata a Valentina D'Andrea.

Cos'è che vi rende ancora diversi dalle mille sagre ed eventi dedicati all'enogastronomia?

Abbiamo grande rispetto per le sagre che nascono da una storia reale e da un legame con il territorio, ma siamo una cosa diversa, perché anche la squadra è diversa, ibridata da idee e anche collaborazioni da fuori, perché il pensiero non ha confini geografici. Ogni anno scegliamo un tema e cerchiamo di portarlo avanti. L'anno scorso fu la "Gioia": gioia di vivere, di partecipare, d'includere, di gustare, di cercare, di lavorare, di cantare, di ballare. Quest'anno il tema è stato la "Bellezza", nell'accezione più strategica e contemporanea del suo valore. La Puglia è la bellezza dei suoi castelli, delle sue torri, dei suoi ulivi monumentali, dei suoi vigneti, della gente che accoglie e il Mercatino ha da sempre cercato di celebrare la bellezza delle cose, dei gesti e degli artigiani.

Cosa rappresenta il premio Mercatino del Gusto?

Il premio, presentato da sempre dall'amico Antonio Stornaiolo, fin dalla sua nascita si è posto l'obiettivo di valorizzare la promozione culturale, la progettualità sostenibile e innovativa in ogni settore. Il premio è un omaggio alla creatività, originalità, alla capacità e competenza di chi contribuisce alla diffusione ed identità culturale della Puglia. In questi anni sono stati premiati tra gli altri i cuochi Pietro Zito, Peppe Zullo, Pasquale "Tuccino" Centrone, la biologa Sabina

Rubini, il genetista Paolo Gasparini, gli imprenditori Pierangelo Argentieri, Benedetto Cavaliere, Severino Garofano, i sognatori come Luciana Delle Donne, i comunicatori Sandro e Michelangelo Romano, Pino De Luca, i giornalisti Lucia Buffo, Marcello Favale, Davide Paolini, il blogger Michele Galgano.

Quanto è stata importante Maglie per il successo dell'evento e il Mercatino per Maglie?

Con Maglie, e soprattutto con alcune personalità sia istituzionali che produttive, abbiamo un ottimo rapporto, soprattutto progettuale. Le istituzioni, sia regionali che locali, hanno sempre dato credito alla manifestazione, lasciando carta bianca in tutto e senza mai interferire nella programmazione. Il rapporto con l'attuale amministrazione ed in primis con il suo sindaco, Ernesto Toma, è ottimo. Maglie ci ha donato gli spazi, la bellezza delle sue corti, i palazzi storici, la splendida Villa Tamborino, e noi abbiamo cercato di valorizzare tutto ciò facendola conoscere agli ospiti che ogni anno hanno la bontà di partecipare.

Come si è conclusa l'edizione 2017?

Il Mercatino si è riconfermato una grande vetrina per il Salento e per la Puglia; la promozione della manifestazione è stata supportata da un articolato piano di comunicazione: la campagna pubblicitaria, il lavoro dell'ufficio stampa, il sito internet aggiornato, i social network hanno contribuito a dare visibilità al Mercatino, a livello regionale e nazionale, e a convogliare migliaia di turisti e visitatori a Maglie, nei primi cinque giorni di agosto. È evidente, perciò, la ricaduta economica che l'evento ha sul territorio, in maniera diretta ed indiretta.

Da poco meno di tre anni la Puglia si è arricchita di una nuova realtà editoriale che si sta rapidamente mettendo in mostra nel panorama nazionale. Nel 2015, infatti, è nata Les Flâneurs Edizioni diretta da Alessio Rega, giornalista ed esperto in comunicazione e già autore del romanzo "GiroDiVi-ta", pubblicato nel 2014 da Adda Editore.

La casa editrice, nel corso dei suoi primi anni di vita, si è subito distinta per una linea editoriale ben chiara e definita, proponendosi nel mercato librario come una casa editrice indipendente e soprattutto non a pagamento. Nel senso che non obbliga gli autori a pagare di tasca propria per la stampa del libro, ma si assume per intero il rischio d'impresa. Quest'ultimo aspetto, oltre a essere una garanzia per gli aspiranti scrittori, dimostra un'attenzione particolare anche verso i lettori a cui vengono offerti libri curati in ogni dettaglio, dall'editing alla veste grafica. Questi aspetti sono controllati dai numerosi collaboratori che compongono la squadra della casa editrice che a oggi conta di cinque editor e correttori di bozze, un direttore artistico e un illustratore, tre direttori di collana e un addetto stampa.

Il nome scelto dalla casa editrice è un chiaro omaggio a Baudelaire, alla figura del *flâneur*, l'intellettuale primonovecentesco che, armato di bombetta e bastone da passeggio, vaga per le vie della sua città discutendo di letteratura e filosofia. Oggi come allora, la casa editrice si pone come obiettivo la diffusione della cultura letteraria in ogni sua forma, dalla narrativa alla poesia fino alla saggistica, con indipendenza di pensiero e occhio attento alla qualità che passa da un'accurata selezione dei manoscritti che vengono proposti.

Les Flâneurs Edizioni è una casa editrice generalista anche se il cavallo di battaglia è rappresentato dalla collana di narrativa che conta la maggior parte dei titoli in catalogo. Ogni anno la produzione si attesta in media su trenta nuove uscite, un numero significativo che mostra in maniera lampante le ambizioni di crescita



CULTURA/5

Alessio Rega e Les Flâneurs

La piccola casa editrice barese, in poco meno di tre anni di vita è riuscita a conquistarsi lettori e autori.

E punta a crescere ancora.

di questa nuova realtà editoriale che, superate le diffidenze iniziali di un pubblico che non vede ancora di buon occhio le piccole case editrici, spesso purtroppo tipografie mascherate, sta raccogliendo importanti attestazioni di stima anche dal mondo della critica e del giornalismo. Alcuni titoli si sono già affacciati con successo nel panorama nazionale finendo su importanti emittenti televisive come Canale 5, Rai2 e Rai3, ma anche su importanti testate nazionali come L'Espresso, il Venerdì di Repubblica, Il Mattino e molte altre.

Tra i nuovi titoli vanno segnalati "Chiara Samugheo, un'amazzone della fotografia", un'interessante monografia sulla storica fotografa barese, e "Attentato al Piccolo Principe" di Adelmo Monachese, uno degli autori di Lercio. Il libro è una irriverente parodia di uno dei più importanti classici della letteratura mondiale e sta già registrando vendite importanti. Dopo un mese è già alla terza ristampa.

Infine, per chi aspira a diventare uno scrittore, Rega organizza la terza edizione del "Premio Les Flâneurs Edizioni", che da quest'anno è intitolato alla me-

memoria della giovane scrittrice Ludovica Castelli. Il concorso è rivolto a tutti gli autori under 35. Al vincitore sarà proposto un regolare contratto di edizione. Se ave-

te meno di 35 anni e un manoscritto nel cassetto, non perdetevi l'occasione di partecipare. In palio la pubblicazione del libro. L'iscrizione è gratuita. La cerimonia di premiazione si svolgerà a luglio 2018.

Il bando completo è disponibile al seguente link: <https://goo.gl/VgZuBm>.



In alto il direttore di Les Flâneurs, Alessio Rega. A sinistra Adelmo Monachese presenta il suo libro "Attentato al Piccolo Principe", la copertina del libro "La dodicesima stanza", di Teresa Antonacci, e il logo della casa editrice barese.



CULTURA/6

Amerigo Verardi

Il suo "Hippie Dixit" è forse il disco più internazionale prodotto in Italia negli ultimi anni. E il fatto che sia pugliese non può che riempirci di orgoglio.

di Amedeo Confessore

Cammino piano lungo il percorso, poche raffiche di vento spingono indietro l'aria calda e rarefatta, una piccola luce in lontananza tinge di blu il mio campo visivo. Arrivo a Notting Hill Gate dopo un lungo viaggio sulla Central Line, la vena rossa di ferro e confusione umana che taglia in due la zona centrale della metropolitana di Londra. Una volta fuori si manifesta il chiaro clima di fine estate londinese, nuvole basse enormi si muovono a pezzi regalando ampi spazi d'ombra, la gente non ci fa caso, i turisti ritornano con le buste dal mercatino di Portobello, io affannato entro in un negozio.

All'interno dischi, libri e fumetti, un paradiso insomma. Ero da poco maggiorenne e avevo una testa piena di suoni e parole che cercavano una destinazione. Il tizio dietro al bancone del negozio mi sorride, fa partire una canzone e mi guarda – *sono italiani e si chiamano Allison Run* – dice.

Guardo il disco e sorrido, è stato in quel momento che ho ascoltato per la prima volta la musica

di Amerigo Verardi.

Gli Allison Run erano un gruppo di ragazzi di Brindisi trapiantati a Bologna, il disco che girava sul piatto si intitolava "*All those cats in the kitchen*", ed era un piccolo gioiello di pop sghebbato e trasognato, con un vorticoso senso della melodia che si adattava sulle orecchie fasciando di piacere l'ascolto. Con una punta di orgoglio mi rivolsi al negoziante: "*Sono della mia città*", feci io, "*Mi hai sempre detto che la tua città fa schifo*", rispose. Andai via con il disco tra le mani e gli occhi pieni del tramonto londinese, seduto sui gradini della National Gallery osservavo il sole pallido che piano si perdeva, avevo della strada da fare per ritornare a casa. Erano i primi giorni di Settembre del 1987.

La vicenda Allison Run dura poco, giusto il tempo di incidere un album "*God was completely deaf*" e apparire alla prima edizione del concerto del primo maggio con una cover de "*La fata*" di Edoardo Bennato, poi la carriera di Verardi oscilla tra la formazione di nuovi gruppi (Lula, Lotus), e meraviglio-

se puntate soliste ("Cremlino e Coca" del 1997 è uno dei dischi italiani più belli del decennio), nel 1999 produce il lavoro d'esordio dei Baustelle, gruppo toscano che diventerà poi un nome di riferimento nell'ambito del rock indipendente italiano.

È un pomeriggio strano a Brindisi, sono alla scuola media di mio figlio G. e realizzo che Novembre è arrivato con un carico di freddo tiepido, siamo nel 2016, ho 47 anni, un figlio di 12 e una moglie. Squilla il mio telefono, è Amerigo Verardi che viene a portarmi il suo nuovo disco, finanziato in parte con un progetto di crowdfunding al quale, come tanti altri, ho partecipato.

L'album si chiama "*Hippie dixit*", lo ascolto in auto senza aspettare di dover arrivare a casa, io suono una prima e poi una seconda volta, abbasso il finestrino e cerco l'aria fresca dell'autunno.

È strana la vita, inseguo dischi e suoni che provengono da tutte le parti del mondo per scoprire alla fine che uno dei più importanti e belli dell'anno è stato suonato e concepito a pochi metri da dove abiti, qui nella tua città. Che Amerigo fosse uno straordinario autore di canzoni era cosa nota, qui però la sua statura di artista compie un poderoso balzo in avanti e "*Hippie dixit*" diventa un disco importante, di quelli di cui discutere come si faceva una volta quando la musica era centrale nella società e quando l'opera di un artista diventava un faro luminoso che ti accompagnava nelle scoperte e nelle certezze della vita.

È un lavoro "*Hippie dixit*" che guarda avanti, tra profumi d'oriente ed echi di amori musicali

che il tempo non ha attenuato, figlio di una grande ispirazione personale e musicale che fa ritornare in mente il percorso creativo di Claudio Rocchi e Lucio Battisti, contaminando l'urgenza della lingua italiana con un caleidoscopio di suoni che passa dalle sperimentazioni dei Popol Vuh fino alla musica africana, il tutto mediato da un gusto per la melodia che in Italia non è secondo a nessuno.

Ed è strano ascoltare queste canzoni proprio a Brindisi, in Puglia, la vecchia porta verso l'Oriente, la città che meglio di tutte le altre ti permette di respirare questa fusione tra le due culture, perché qui, in questo pezzo di terra abbracciato dal mare che entra nel cemento cittadino da due lati, Ponente e Levante, la luce ha uno splendore diverso.

È questo il disco che riappacifica Verardi con la sua terra nei suoni e nelle parole, con dei chiari riferimenti geografici (al

centro Bhole Baba di Cisternino in Valle d'Itria è dedicata una canzone, mentre alla sua città natale è riservato uno degli episodi più riusciti di tutto l'album "*Brindisi ai terminali del-*

la via Appia"), la necessità di cercare e trovare un qui e ora contemplativo che riesce a funzionare da catalizzatore delle emozioni e delle sensazioni traducendo in suono l'immaginario di questo luogo.

La luce e il calore, la terra rossa e gli alberi di ulivo, i sentieri che ti accompagnano verso il mare del Salento e quelli che ti fanno salire nei percorsi nascosti che ti portano dalla Valle d'Itria ad osservare il paesaggio delle Murge, è questo il naturale parto di un artista che ha messo da parte le timidezze del passato per arrivare allo snodo principale della sua carriera.

Il disco più internazionale prodotto in Italia negli ultimi anni è suo e il fatto che Verardi sia un artista pugliese non può fare altro che riempirci d'orgoglio.





CULTURA/7

Valentina D'Andrea

Datele dei pennarelli e realizzerà qualcosa di bello. Non importa dove: che sia un poster, una borsa o una t-shirt, lei riuscirà a rendere meno grigia la vostra giornata. Perché è “una visionaria, abitatrice di mondi improbabili”

Quando la passione si trasforma in lavoro produce sempre grandi risultati e persone felici. La storia di Valentina D'Andrea può essere presa d'esempio. Basta dare uno sguardo ad alcune delle sue opere, presenti sul sito web fantadesign.it, per apprezzarne la vitalità, e capire quanto il mondo di Valentina sia colorato, pieno di speranza e ottimismo. Le stesse caratteristiche che ritrovi nelle sue parole. «Ho 52 anni e sono nata a Lecce, sono nata disegnatrice, visionaria, abitatrice di mondi improbabili, viaggiatrice di colori pensanti». La sua vena creativa è poliedrica e si sviluppa su più versanti, contaminandoli. Ecco allora i poster, le borse, le t-shirts, i quaderni e i taccuini, le collane. Perché l'arte non ha barriere e non conosce confini. «Non passa per me alcuna differenza tra una borsa e una lampada. Mi approccio con una sete di scoperta, tutto è laboratorio di emozioni». Del resto «lavorare con la creatività è “coraggio e

scommessa”, ma il mondo ha bisogno di poesia, di attraversamenti, di sconfinamenti». Quanta voglia di fare c'è in queste parole? E da dove arriva tutta questa energia? «Sono stata prima scenografa, imparando teoria e rigore da questa disciplina, poi ho applicato le sue regole in tutto ciò

che attraverso e vedo».

Si conosce il punto di partenza, mai quello di arrivo: «Mi emoziona sempre vedere le mie cose che si allontanano dalle mie mani per raggiungere geografie lontane e nuove storie entrando nelle vite degli altri».

Valentina D'Andrea disegna solo donne e lo fa partendo dai temi di ogni giorno: «Lavoro sul quotidiano, sulle presenze fragili e sottili che attraversano la giornata». E infine un auspicio: «Vorrei che si vendessero più quaderni, per ritornare a sentire la gioia della pagina e affidarle ricette di gioia, segreti d'amore, poesie spontanee, disegni liberatori...».



› A Milano ha prodotto per “Fiorucci megastore” una serie di accessori metropolitani, dal 1997 produce per “High-tech megastore” una linea di accessori moda design.

› Nei 1999 collabora con l'azienda “Disegni” per lo styling di mobili e culle in cartone americano.

› Nel 2004 collabora con l'azienda “Prochownik”, per la linea donna di Isaseta, come stilista e creativa.

› Dal 2005 al 2009 collabora, come textile designer per l'azienda “Ap+plus”.

› I fantaggetti di Valentina D'Andrea sono attualmente presenti nei seguenti negozi: “Fashion art design galerie” Monaco di Baviera, “Bon Marchè” Parigi, “Mono Edition” Tokio, “Susanna Jabzi” Beirut, “And A” design art-fashion, Tokio, “Arsenes et le pipellettes” Parigi.

› Le sue autoproduzioni sono in vendita nei book-shop dei più importanti musei: Palazzo delle Esposizioni, Galleria Borghese, Arapacis Macro-Roma; Castel Sant'Angelo, Acquario di Genova, Acquario di Livorno, Museo della Triennale-Milano, Aiap libreria Milano.

In epoca di globalizzazione e omologazione, prendono valore le tematiche politico-sociali che si concentrano sui mali del mondo: guerre, terrorismo, esodi migratori, povertà, che inevitabilmente creano emarginati, migranti, apolidi, infanzie abbandonate, nomadismi, disagi sociali, discriminazioni di genere, epurazioni etniche, persecuzioni religiose, violenze estremiste. Vengono meno i diritti umani individuali, espressione della dignità della persona; viene meno l'uguaglianza tra gli esseri umani e quindi il riconoscimento del valore della vita.

}All Right?{ Arte&diritti umani, pone un punto di domanda alla locuzione inglese d'uso comune nel mondo, traducibile in: «tutto diritto», «tutto in regola», «va tutto bene» persino «benissimo». Siamo proprio sicuri che tutto sia giusto? I diritti sono salvaguardati tanto a livello planetario quanto nelle nostre case? Nella macrodimensione della globalità e nelle nostre micro-realtà territoriali è tutto ok? Se tutto va bene o meno lo chiediamo, senza retorica, agli artisti, considerati nella loro emotività e nella loro capacità di guardare oltre il dato tangibile, ma anche negli elementi più concreti e materiali del loro lavoro. L'artista con le sue ricerche, sebbene non saranno risposte ma rappresentazioni, creerà consapevolezza sul tema dei valori imprescindibili dei diritti umani nella società odierna e renderà lo spazio pubblico un luogo di mobilitazione civile e formativa.

In questo senso la produzione artistica, si riappropria della dimensione culturale ben oltre l'estetizzazione, che altrimenti risulta solo puro esercizio, e si misura con le vicende più drammatiche della contemporaneità, riportando e denunciando alcune delle situazioni più problematiche, causa di patimenti, di marginalizzazione della dignità umana, a sostegno



CULTURA/S

A Lizzanello con }All Right?{ l'arte guarda ai diritti umani

Il progetto espositivo è partito con "Open Red 2017", la grande chiave rossa realizzata da Alfred "Milot" Mirashi. Una installazione che ha ridisegnato il volto di una piazza.

di Massimo Guastella, foto Foto Video Spot

della tutela e del rispetto dei diritti umani a qualsiasi latitudine e circostanza.

Da qui nasce il progetto espositivo *}All Right?{ Arte&diritti umani*, che coglierà non pochi aspetti delle discussioni artistiche internazionali che vanno consolidandosi in questo scorcio di millennio, a dispetto dei luoghi comuni, numerosi e ricorrenti che tendono in modo riduttivo a far percepire

l'artista come un essere chiuso nella sua sfera individuale e disimpegnato. Ma la funzione sociale è già insita nell'idea dell'artista e nella sua ansia di comunicazione con il pubblico; in caso contrario rischierebbe di elaborare creazioni autocelebrative.

A Lizzanello, centro salentino nel cuore della Terra d'Otranto, è Alfred "Milot" Mirashi, in virtù del suo vissuto di

migrante, dato esistenziale che si riverbera nella sua verve creativa, con i suoi *Passe-partout*, come la grande chiave *Open red 2017*, a esprimere per via visiva un valore simbolico, una suggestione concettuale d'un nuovo orizzonte di comunicazione. Intende descrivere, denunciare, interpretare, rappresentare diverse situazioni coniugabili con i diritti umani. La finalità è quella di sensibilizzare la collettività attraverso le ricerche artistiche: la comunità si accosta all'opera d'arte visiva in pubblico; l'artista torna a farsi critico della società. Riabilitare l'arte come politica, l'arte come impegno - «l'impegno è cool. Prendersi cura è cool», tweetta l'artista *Banksy* - che non risponde a sistemi mercantili o a snobismi elitari e demagogie, significa partecipare, coinvolgere e favorire occasioni di incontro, motivi di confronto. Occorre ricercare modalità che «producano senso, politico o estetico, o varie combinazioni di esso, forme di arte oggi emarginata», suggerisce il sociologo Alessandro Del Lago. Non è certo una novità, ma nel panorama odierno l'arte visiva può tornare utile per cogliere lo scarto tra le differenze e per incoraggiare la convivenza civile tra diversi. La portata della proposta si estenderà necessariamente, aggregando alla pratica artistica un percorso formativo didattico, con approfondimenti in punta di diritto e laboratori pedagogici dedicati alla rilevanza dei diritti fondamentali nel contesto globale. Il progetto *}All Right?{ «Arte&diritti umani* esprime la necessità di una ripresa dell'interesse per il sociale e un ritorno alla vita attiva delle arti visive nell'ambito della attuale civiltà, in cui l'artista avverte la necessità morale di non disperdere il suo «talento, ma di svilupparlo, per metterlo a servizio del prossimo e di tutta l'umanità», per dirla con parole che ereditiamo da papa Wojtyła.



**San Marzano
di San Giuseppe**



**LA NOSTRA BANCA
È DIFFERENTE**



bccsanmarzano.it #bccsanmarzano



IL REVIVAL DELLE MASSERIE

Guardandole, si capisce la trasformazione della Puglia negli ultimi decenni: da strutture produttive a residenze turistiche. Ideali per i matrimoni dell'upper class globale e le vacanze naturalistiche all'insegna del relax. Ma dietro l'angolo restano due problemi irrisolti. I pannelli solari e il caporalato...

DI ALESSANDRO LEOGRANDE

G

GUARDA LE MASSERIE, e capirai la grande trasformazione della Puglia negli ultimi decenni. Perché se è vero, come diceva Cesare Brandi, che la vera Puglia è quella rurale, quella delle pianure di terra rossa solcate dagli ulivi, dalla vite, dal grano, quella delle carrarecce, dei muretti a secco e della pietra addomesticata, è proprio là che un intero mondo è mutato. Anzi, si è letteralmente capovolto, molto più che nelle città che sorgono lungo la costa. Di quel mondo rurale, plurale e diversificato, la masseria era il cardine architettonico, economico, antropologico, una sorta di ecosistema capace di resistere al passaggio del tempo.

Ancora oggi, ci sono non poche masserie produttive, dal nord al sud della regione, dalla Capitanata al Salento. Sono quelle che hanno puntato su colture innovative (ad esempio, il ciliegino di qualità, quando tutti invece si sono vocati al pomodoro da trasformare in salsa, impiegando la manodopera sottopagata straniera per stare nei costi), sulla ricerca enologica, o affinando metodi zootecnici all'avanguardia. Ma questo è un discorso che riguarda le eccellenze. E soprattutto chi è rimasto a vivere in campagna: quasi sempre i figli dei mezzadri di ieri.

Per chi invece è andato in città, la manutenzione a distanza di strutture estese e complesse è divenuta ben presto economicamente insostenibile. E questo riguarda anche i discendenti del "blocco agrario" di un tempo: le masserie devono essere luoghi vivi, altrimenti periscono.

Eppure a volte rinascono. Nella Puglia sempre più trendy degli ultimi anni, la regione che nell'ultima estate ha sentito meno di qualsiasi altra la crisi del turismo, le masserie stanno tornando a nuova vita sotto forma di strutture agrituristiche.

È un processo carsico, ma tumultuoso. Secondo l'Istat sono oltre duecento gli insediamenti pugliesi trasformati in agriturismo. Secondo la Regione, invece, l'ospitalità rurale coinvolge un numero di realtà molto più esteso: arrivano quasi a un migliaio, considerando anche i resort più moderni e i bed and breakfast. Ovviamente non tutte queste realtà sorgono nascono dal recupero delle vecchie masserie, ma le strutture più grandi (e, sia detto per inciso, anche quelle più richieste) sorgono proprio sui complessi di ieri. Si ricavano stanze con ogni comfort dai vecchi locali, si ristrutturano le magioni centrali, si coniugano turismo e ricerca enogastronomica, si rispolvera il serbatoio di memorie e storie del passato (anche se edulcorandole).

Basta scorrere i quotidiani pugliesi degli ultimi mesi, per accorgersi di quanto frequenti siano i matrimoni da favola di magnati indiani, miliardari americani, aristocratici inglesi in Terra di Bari o in Valle d'Itria (ormai ribattezzata Itriashire) nelle più belle tra le masserie ristrutturate, come Torre Coccaro o Torre Maizza. Pare che a dare un forte impulso all'andazzo siano state un pugno di puntate di *Beautiful* girate proprio qui, tra Polignano a Mare, Fasano e Savelletri, con tanto di matrimonio tra le pietre bianche di due rampolli dei Forrester. Ma, al di là della punta dell'iceberg costituita dal turismo d'élite, il sommovimento è reale. L'agriturismo permette a strutture altrimenti inutilizzate di rinascere a nuova vita, intercettando una domanda reale, forte tanto quanto quella che si indirizza verso le località balneari. Anzi, in Salento, è stata proprio la presenza di masserie recuperate a pochissimi chilometri dal mare a far da base al boom degli ultimi anni.

Costruite su larga scala nel Cinquecento e nel Seicento (anche se alcune, le più antiche, risalgono alla fine del Trecento), le masserie sono sempre state strettamente legate al latifondo e alla sua cultura, all'alternanza tra pascolo e cerealicoltura,

e quindi alla produzione di latte e di grano quali principali basi di una civiltà materiale sedimentata nei secoli.

Generalmente di color bianco, tanto da apparire nei giorni assolati d'estate una nuvola di luce che s'alza dalla terra circostante, le masserie hanno ripreso il concetto di casa agricola con corte. Le più grandi, tuttora, appaiono munite di un ampio cortile



interno fortificato. Spesse mura cingono il loro perimetro: oltre a proteggere l'abitato dall'esterno, la loro funzione era quella di segnare i confini di un mondo autosufficiente. O meglio, che a lungo si è pensato come autosufficiente: un universo stratificato, spesso cristallizzato nelle sue differenze di ruolo, ma allo stesso tempo organico.

Nei secoli quell'organicità ha assunto una sua fisionomia specifica. Nella compresenza di uomini, arnesi e animali, all'interno dell'ampio cortile vi erano le stalle per i cavalli, le vacche, le pecore, le cantine per le botti di vino, gli alloggi per chi lavorava

NON C'È RACCONTO SULLA CIVILTÀ CONTADINA, SULLA SPEDIZIONE DEI MILLE, SULL'EPOPEA DEI BRIGANTI,

e poi - quasi sempre su due piani - la magione centrale. Subito a ridosso delle mura, nell'aia, venivano raccolti i covoni di paglia dopo la mietitura, un lavoro che in assenza di macchine richiedeva, in un breve lasso di tempo, l'impiego di centinaia o migliaia di braccia.

Elemento essenziale della masseria, quasi sempre al confine tra l'interno e l'esterno,



era la cappella, le cui volte e il cui altare sono spesso affrescati e ornati da sculture in legno: proprio queste chiese rupestri con i loro piccoli campanili sono state per molto tempo il fulcro della liturgia rurale.

Ancora oggi, girando per la Puglia interna, è possibile capire come quello delle masserie fosse un sistema articolato. Accanto alla masseria-madre, quella più grande riservata ai signori del latifondo (generalmente anche quella fornita di cappella), sorgevano come satelliti alcune masserie più piccole, affidate ai mezzadri o ai mediatori di un sotto-mondo basato sulla cultura

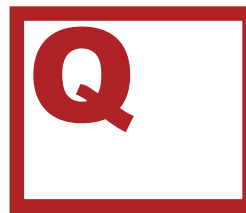
estensiva del grano. Visto su una cartina topografica, tale sistema appare ancora oggi come un reticolato pre-urbano, in cui la vita a lungo si è svolta seguendo regole diverse da quelle della città, intorno a proprietà immense che potevano raggiungere e superare i due-tremila ettari.

La masseria è stata per secoli un mondo circoscritto, che non aveva bisogno di scambi con l'esterno se non all'interno del reticolato con le masserie "sorelle". Un mondo autosufficiente, in cui agrari, mezzadri, "suprastanti" (gli antesignani dei caporali), contadini, braccianti vivevano a stretto contatto tra loro, condividendo lo stesso cibo, gli stessi santi, le stesse leggende, lo stesso orizzonte culturale. Un mondo in cui sovente l'unica koiné linguistica era costituita dal dialetto dalle inflessioni levantine, un dialetto dalle vocali avvitate su se stesse, separato dall'italiano. Un mondo austero, in cui l'ostentazione immediata della ricchezza - anche per chi ricco lo era davvero - era considerato un vizio cittadino. Un mondo basato sulla rigida differenza di ruoli, ma non sulla separatezza. In questo senso, le masserie sono state a lungo un guscio chiuso, che ha attutito gli scossoni della Storia, e che solo raramente è stato stravolto dalle jacquerie che provavano a sovvertire l'ordine dei campi. Semmai, come divenne evidente nei primi decenni del Novecento, con l'emergere del movimento della terra, il vero conflitto era tra "dentro" e "fuori" la masseria, tra chi viveva all'interno di quei gusci e le centinaia, le migliaia di braccianti

alla fame impiegati solo per poche settimane all'anno nella raccolta del grano.

Il meridionalista Tommaso Fiore, in una serie di lettere pubblicate su "*La rivoluzione liberale*" di Piero Gobetti, usò l'espressione "popolo di formiche" per definire il fervido lavoro che aveva prodotto quell'universo. Anche per questo, le masserie sono sempre state un serbatoio di memorie e di narrazione: non c'è racconto sulla civiltà contadina, sulla Spedizione dei Mille, sull'epopea dei briganti, sui fatti del biennio rosso o sull'arrivo degli Alleati al Sud che non abbia nelle masserie il proprio epicentro. Un groviglio

orale pronto a cementare l'identità di un antico sistema e le sue relazioni.



QUEL MONDO RURALE, sedimentatosi nei secoli, è andato rapidamente in crisi negli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento. Come raccontato da Carlo Levi, Rocco Scotellaro o Manlio Rossi-Doria, coloro i quali a lungo erano rimasti fuori dalla Storia, o comunque ai suoi margini, dopo la Seconda guerra mondiale fanno il loro ingresso in scena. Le "formiche" dal Tavoliere, delle Murge, dell'Arneo richiedono la terra, il superamento del latifondo improduttivo, l'utilizzo delle terre incolte, in un impasto di voglia di riscatto e di messianismo sociale.

Con la riforma agraria, effettivamente si è realizzato un enorme trasferimento di ettari da quello che fino ad allora era stato definito "blocco agrario" e chi voleva tirarsi fuori dalla miseria. Tuttavia è stato un processo a macchia di leopardo. Si sono diversificate le colture, sono state bonificate ampie zone, spesso si sono create aziende agricole efficienti. Ma ci sono stati anche dei pesanti insuccessi. Come diceva Rossi-Doria, nel complesso si è passati dalla "cultura del latifondo" alla "cultura della polverizzazione". Si sarebbero dovute costruire moderne cooperative agricole, a partire magari dai nuclei costituiti dalle vecchie masserie più efficienti. Invece l'ansia della terra si è spesso tradotta nel desiderio di possedere un piccolo appezzamento, qualunque esso fosse, anche in cima a un'arida collina, pur di potersi dire piccoli proprietari. L'ansia del "tomolo" (antica unità di misura della terra, in voga in Puglia, Lucania e Sicilia, che più o meno equivale a mezzo ettaro) ha prodotto in alcune aree tante piccolissime unità improduttive - speculari al latifondo di prima.

Così, negli anni del boom industriale, l'emigrazione è diventata una valanga. Interi

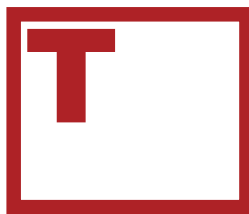
paesi e interi borghi agricoli si sono svuotati attratti dalle luci del Nord. Che a emetterle fosse la città in generale, o la fabbrica in particolare, non importa. Il flusso ha portato via quattro milioni di meridionali.

In questo feroce scombussolamento degli assetti economici e culturali, sono venuti meno anche la masseria e il sistema da essa emanato. Non sono solo venute meno le premesse socio-economiche su cui questo si fondava. È appassita una volta per tutte la sua autosufficienza culturale. Specie tra i più giovani, il mito della città è diventato sempre più forte anche all'interno delle sue mura fortificate.

Impossibile resistervi, così a poco a poco si sono spopolate. In alcune zone della Puglia più interna il sistema si è trasformato in un arcipelago di ruderi vuoti. Basta fare un giro in macchina per accorgersene. Ma, in altre zone, è stato avviato un circuito virtuoso del recupero, e in altre ancora alcune famiglie hanno retto da sé.

Prendiamo due casi tra i tantissimi che si potrebbero citare. Vicino Orta Nova, gli ex coloni mezzadri hanno rilevato la masseria Durando dalla baronessa Bacile di Castiglione. Salentini d'origine, l'avevano seguita nel nord della Puglia per avviare la coltivazione del tabacco. Oggi il tabacco non rende più, ma Durando è ancora là e i nuovi proprietari si ostinano a produrre pomodoro di qualità nonostante le difficoltà del mercato. Sono orgogliosi della cappella che hanno ereditato, insieme a tutta la struttura raccolta intorno alla corte interna. La domenica, qualche volta, si celebra ancora messa.

Nelle cuore delle Murge invece, tra Gioia del Colle e Matera, proprio nelle contrade in cui Pasolini girò nell'estate di quarant'anni fa il suo Vangelo secondo Matteo, Salvatore G. ha ereditato la masseria di famiglia, La Torre, una vecchia masseria bianca fortificata e in gran parte finita in disuso. Benché sia andato via dalla Puglia da molti anni, e non abbia mai vissuto in campagna, a poco a poco ha iniziato a recuperarla stanza dopo stanza, cantina dopo cantina. Ha sistemato i tetti, fatto potare l'ampia pineta. Così ha finito per trascorrere sempre più tempo proprio là dove, oltre un secolo prima, i propri avi si erano stabiliti per coltivare centinaia di ettari di grano. Oggi medita seriamente di farvi ritorno.



TUTTAVIA LE contraddizioni non mancano. Non ci sono solo i matrimoni dell'*upper class* globale, il successo dell'agriturismo o i singoli casi di rinascita. C'è anche un'altra faccia della medaglia, e può essere resa con due immagini. La prima ha a che fare con i pannelli solari. Grazie agli incentivi degli ultimi anni, i campi di pannelli si sono estesi a macchia d'olio in tutta la regione, spesso oltrepassando il limite della decenza e della sostenibilità, e sostituendo i vigneti di ieri. Il caso estremo è costituito da quelle masserie che, abbandonato il grano, la vite o l'allevamento, si presentano interamente circondate da un mare di pannelli.

L'altra riguarda il caporalato. Nonostante le misure messe in campo, la piaga non è stata ancora debellata. La Puglia rurale svuotata di cafoni di ieri, è stata ripopolata da nuovi cafoni marocchini, sudanesi, ghanesi, burkinabè, romeni, bulgari... Sono loro a raccogliere i frutti della terra. Quasi sempre lavorano sotto caporale dall'alba al tramonto, spesso nelle stesse identiche condizioni dei braccianti dei tempi di Di Vittorio. Come se nulla intorno fosse cambiato, le testimonianze della vita nei campi, quelle di ieri e quelle di oggi, sono sovrapponibili. Più che le masserie, i nuovi cafoni hanno ripopolato le vecchie borgate agricole dell'Ente Riforma ormai lasciate abbandonate, e le hanno trasformati in nuovi villaggi che spesso prendono il nome di "ghetto". Nel Tavoliere, quello di Rignano è diventato il Grand Ghetto, quello di Borgo Libertà Ghetto Ghana, uno vicino Borgo Mezzanone il Ghetto dei bulgari. In ognuno vivono dalle cinquecento alle mille persone, spesso anche intere famiglie. È quasi un nuovo arcipelago del sotto-lavoro

che sostituisce l'arcipelago rurale di ieri.

Nell'estate di tre anni a Nardò, a pochi chilometri dagli ombrelloni di Gallipoli, ci fu il primo sciopero dei braccianti africani nel Sud Italia. La scintilla si accese tra i lavoratori che alloggiavano in un nuovo accampamento rurale, questa volta sorto intorno a una vecchia masseria in disuso, la Masseria Boncuri.

Sul portone di legno della vecchia struttura fortificata, avevano appeso un foglio scrit-



to a mano con le loro rivendicazioni. Era scritto in arabo, in francese e in italiano. In italiano diceva: "Avere dei contratti di lavoro veri; aumentare il prezzo del cassone oppure essere pagati all'ora; abolire il sistema del caporalato; aprire un ufficio (centro per l'impiego) dentro al campo; che ci vengano messi a disposizione i mezzi di trasporto e i medici". *

IL RECUPERO DELLE MASSERIE A POCCHI CHILOMETRI DAL MARE STA ALLA BASE DEL BOOM DEL SALENTO

Alessandro
Leogrande
ha scritto
"La frontiera"
(Narratori
Feltrinelli)



Disabile a chi?

A Brindisi la disabilità, per una volta, parla positivo.
Con la campagna di comunicazione sociale ideata
da Tiziano Mele e promossa dalla rete “Disabilità Insieme”
in collaborazione con la Società Trasporti Pubblici

FOTOGRAFIE: FRANCESCO VASTO (CREATIPH)





C'è Fabiola che fa body building anche in carrozzina, Michele che da non vedente è centralinista all'Agenzia delle Entrate e presidente di due associazioni di volontariato, e poi Federica e Fabio, due ragazzi con sindrome di Down che prestano servizio l'una all'Asl di Brindisi come impiegata e l'altro in un ristorante di Ostuni nei panni di barman. Sono alcune delle persone disabili protagoniste della campagna di comunicazione "Disabile a chi?" ideata e curata da Tiziano Mele, giornalista e comunicatore, per promuovere "la prima rete per la disabilità" nata a Brindisi qualche mese fa, una delle poche in tutta Italia.

L'idea ha sposato fin dall'inizio la sensibilità dei vertici della STP, la società di trasporti pubblici brindisina, che ha deciso di veicolarla gratuitamente per sei mesi sui alcuni pullman urbani ed extraurbani. "La Stp è entusiasta di questa iniziativa - spiega il presidente Rosario Almiento - loro sono persone fantastiche e con questa campagna ci auguriamo di fare da apripista in altri

"Il messaggio della campagna vuole essere positivo e incoraggiante. Un consiglio a riflettere diretto a quanti sono abituati ad abbattersi alle prima difficoltà, a vedere sempre un futuro privo di speranza ed a preferire la lamentela all'azione"

territori, dal momento che già in passato alcune nostre idee di sensibilizzazione sono state esportate nel territorio regionale".

Il concept della campagna è basato sul contrasto netto tra lo slogan "Disabile a chi?" ed il visual realizzato con cinque soggetti disabili in contesti di vita "normale": dallo sport al lavoro, passando per la vita civile. Si tratta di volti e storie che racchiudono una spiccata funzione didattica e didascalica, come quella di Michele Sardano, cieco dall'età di 17 anni per colpa di una "maledetta" pallottola vagante nel corso di una rapina avvenuta nella stazione di servizio dove lavorava.

Gli scatti portano la firma di Francesco Vasto (Creatiph), talentuoso fotografo trentenne del capoluogo adriatico, con un debole per i ritratti e per i particolari. Il logo è stato ideato da Eugenio Corsa mentre la parte web è curata dall'agenzia GAW.

"Il messaggio che lancia la campagna - racconta Tiziano Mele, da un decennio responsabile della comunicazione del Centro servizi al volontariato Poiesis - vuole



I MANIFESTI REALIZZATI PER LA CAMPAGNA.
A SINISTRA TIZIANO MELE CON FABIOLA SPALLUTO



essere positivo, ma soprattutto incoraggianti, una sorta di consiglio a riflettere per tutti coloro che sono abituati ad abbattersi alla minima difficoltà, a vedere sempre un futuro privo di speranza ed a preferire la lamentela all'azione. Mi piaceva l'idea di costruirla su storie di persone brindisine che potessero raccontare in un'immagine la disabilità in una chiave diversa da quello che è l'immaginario comune: a volte la disabilità è un limite mentale della gente”.

“Disabilità Insieme” è una rete di 18 tra Associazioni e Cooperative Sociali che per la prima volta nella storia di Brindisi hanno deciso di unire le proprie forze per accrescere la voce e la cultura sulla disabilità. Il sottotitolo della rete è “Diritti, Doveri e Desideri” proprio a voler evidenziare che anche la persona con disabilità ha gli stessi compiti ed è legittimato ad avere gli stessi diritti degli altri. Le attività del gruppo sono prevalentemente incontri o dibattiti pubblici, tavoli con istituzioni del territorio, consulenza a genitori e famiglie, campagne di promozione e sensibilizzazione e promozio-

“Mi piaceva l'idea di raccontare la disabilità in una chiave diversa da quello che è l'immaginario collettivo: perché a volte la disabilità è solo un limite mentale della gente”

ne di news, bandi ed opportunità nel mondo della disabilità.


Ne fanno parte AID (Ass. Italiana Dislessia), AIPD (Ass. Italiana Persone Down), AISM (Ass. Italiana Sclerosi Multipla), ANGSA (Ass. Nazionale Genitori Soggetti Autistici), C.I.P. (Comitato Paraolimpico Italiano), CRAP Elios, Coop. Eridano, Coop. Oltre l'orizzonte, CSV Poiesis, ENS (Ente Nazionale Sordi), Eppi, Giochiamo Insieme, Gulliver 180, Il bene che ti voglio, Mente Libera, Nickan, Oltre il silenzio ed UICI (Unione Italiana Ciechi ed Ipovedenti).

“Partiamo dal principio sempre attuale che l'unione fa la forza – afferma Giuseppe Di Giorgio rappresentante della rete – ed è per questo che abbiamo deciso di camminare uniti per incidere sulla visione che la società ha della Disabilità: il nostro sogno è quello di affrontare insieme le grandi tematiche del nostro mondo, dall'integrazione scolastica al mondo del lavoro, passando per lo sport e l'arte, che tanto hanno contribuito a valorizzare il talento e le abilità dei più deboli”.

| *storie* |

**C'è un prima e un
dopo nelle vite di
Fabiola Spalluto.
Sì, nelle vite,
perché Fabiola
è la donna
che ha vissuto
due volte...**





**Era speciale prima.
Lo è ancor di più
oggi, a quasi
cinque anni
dall'incidente
che l'ha costretta
su una sedia
a rotelle**

**Io sorrido
ancora**



ALCUNE FOTO DI FABIOLA. QUI SOPRA CON IL MARITO FERRUCCIO. A DESTRA MENTRE POSA PER LA CAMPAGNA "DISABILE A CHI?", E IN UNA RECENTE VACANZA NEGLI STATI UNITI.

C'è un prima e un dopo nelle vite di Fabiola Spalluto. Sì, nelle vite, perché Fabiola è la donna che ha vissuto due volte. Era speciale nella sua prima vita da ragazza. Lo è ancor di più oggi, a quattro anni e mezzo dall'incidente in moto che l'ha costretta su una sedia a rotelle.

C'è la famiglia, ed ovviamente ci sono i figli Giulia e Matteo nelle due vite della 44enne Fabiola. Ma c'è soprattutto Ferruccio Zuccaro, dipendente dell'Aeronautica, che le sta accanto da 28 anni. Chi li conosce da tempo li ricorda come una delle coppie più belle di Brindisi. Oggi sono una coppia esemplare, di quelle unite "nella gioia e nel dolore, nella salute e nella malattia". E lei è fantastica quando sull'uscio della porta, dopo un'ora e mezza di intervista, tanti sorrisi e qualche lacrima, si raccomanda: «Scrivilo che mio marito è un uomo e un marito fantastico».

Era il 15 giugno 2013, Fabiola e Ferruccio erano a Roma con centinaia, migliaia di altri italiani folli per le Harley Davidson. Era il 110° anniversario della famosa casa produttrice di motociclette-mito. Andava-

no a ricevere la benedizione del Papa, ma un'auto e il destino hanno cambiato il corso della loro vita. Sono finiti fuori strada. Lui, con due vertebre rotte, "se l'è cavata" con una operazione, un mese di ospedale e una lunga fase di recupero. Lei ha avuto il polmone perforato, sette costole rotte, tibia e perone da operare, e soprattutto una lesione al midollo spinale: «Il casco mi è volato via, ma ho la testa dura».

Arriva in ospedale cosciente ma dopo l'operazione resta in coma farmacologico per una decina di giorni. «Quando mi sono svegliata il primo angelo che ho visto è stato mio fratello».

Fabiola uscì dal San Camillo di Roma il 27 luglio 2013, per andare in una struttura specializzata di Montecatone, dove rimase fino al 28 novembre, poi finalmente tornò a casa.

La fisiatra che la visitò per la prima volta disse che non si sarebbe sbilanciata prima di tre mesi. Le gambe non si muovevano, allora. Oggi Fabiola mostra come le alza e le piega: «Riesco a camminare un po' con i tetrapodi, ma sono sicura di poter fare di

più». Tanto per capirci: i medici le hanno detto che aver raggiunto questi risultati è un miracolo. Ma la biondina magra e bella era una "Wonder Woman", faceva body building, amava lo sport e la moto. Oggi ama ancora lo sport (spera di iniziare a fare canottaggio, dopo aver provato il tennis in carrozzella), fa body building, e incredibilmente non rinuncia all'amore per le moto: «Sì, ci salirei su, senza alcun timore, anche domani, perché comunque non è stata colpa nostra...».

Oltre ad avere la testa dura, Fabiola ha tanto coraggio. Quando il dottore le disse che potevano alleviarle il dolore ma doveva farsi una dolorosa puntura alle costole, senza anestesia, non ci pensò due volte: «Non ti dico quanto ho sofferto, ma non ho gridato, non volevo dare ai medici questa soddisfazione».

Wonder Woman sorride, dà forza a chi le sta accanto, dispensa consigli su Facebook. Ma è umana anche lei, e i momenti di crollo sono sempre dietro l'angolo: «Ho conservato il sorriso, ma ho pianto e continuo a piangere, perché a volte penso di non



«Credo che per guarire bisogna aiutarsi da soli. In tanti mi dicono che loro non ce l'avrebbero fatta, ma io credo che tutti ce la possono fare»



poter più dare a chi mi sta accanto ciò che davo prima».

Cosa l'ha aiutata? I genitori, ovviamente, il marito, il fratello, i suoceri, i cognati, gli amici "harleysti" che la andavano a trovare in ospedale («sono venuti dal Belgio e da mezza Italia»), e pure uno sconosciuto divenuto popolare in tutta Italia, il carabinieri Giuseppe Giangrande, ferito davanti a Palazzo Chigi il 28 aprile 2013, suo compagno di sventura ad Imola: «Giuseppe mi ha dato la forza. Mi ha detto che era inutile guardare indietro, ma che dobbiamo guardare solo avanti e ricominciare una nuova vita, in cui magari apprezzo molto di più tutto ciò che hai».

Una nuova vita in cui Fabiola si ritrova due famiglie: «Quella di sangue, e quella costituita da tutti gli amici, i vecchi e i nuovi, che mi vengono a trovare, mi scrivono, mi vogliono vedere». Qualcuno le ha scritto «grazie perché mi dai la forza di andare avanti».

Lei la forza l'ha trovata soprattutto in se stessa, anche se crede in Dio: «Io credo, ho sempre creduto, anche se forse non sono

più brava a pregare. Però credo che per guarire bisogna aiutarsi da soli. In tanti mi dicono che loro non ce l'avrebbero fatta, ma io credo che tutti ce la possono fare». Soprattutto se hai accanto un Ferruccio: «Lui mi dà la forza, mi dice che sono bella. Ci siamo innamorati che io avevo 16 anni e lui 18, e abbiamo condiviso sempre tutto. Abbiamo sempre parlato tanto, del bene e del male, abbiamo anche litigato tanto. Oggi le coppie non sono così. Magari, anziché parlarsi, chattano».

C'era una cosa che Fabiola chiedeva ogni tanto al Signore: «L'ho sempre pregato che, se doveva succedere qualcosa, speravo accadesse a me e non a lui. Perché io sono più forte. E il Signore mi ha ascoltata».

Le hanno regalato tanti libri, uno più bello dell'altro, ma il più bello glielo ha consigliato il vice-primario dell'ospedale San Camillo che l'ha curata dopo l'incidente: «L'arte della gioia», di Goliarda Sapienza. È la storia di una donna siciliana tosta. Come Fabiola.

Questo articolo è stato pubblicato nel 2014 su BrindisiReport.it. Fabiola era, ed è, una mia amica, e accettò di raccontare la sua esperienza e la sua tragedia. Lo fece col sorriso e con gli occhi lucidi. E ci mise tutta se stessa, come sempre ha fatto nella sua vita. In questi anni Fabiola ha continuato a curarsi, ha sperato di potersi rimettere in piedi, è tornata in palestra, ha viaggiato, ha pianto, ha amato i suoi due meravigliosi figli ed il suo stupendo marito (e chi glielo tocca!). Ma soprattutto, in questi anni Fabiola ha continuato a sorridere, a infondere forza e speranza. È stata un esempio e continuerà ad esserlo. Ecco perché è così amata, popolare, ben voluta da tutti. Ecco perché ho voluto ripubblicare questo articolo. Perché la sua esperienza possa servire a dare forza e coraggio a tutti i pugliesi che si trovano in difficoltà o che hanno vissuto delle tragedie simili. Ma la ripubblico anche per quanti fortunatamente non hanno questi problemi e magari si lamentano ogni giorno per delle stupidaggini. La storia di Fabiola serve a far capire e ricordare quanto è bella e preziosa la vita. Anche quando non è come l'avevamo immaginata e sognata. (F.M.)

STAGIONE TEATRALE

BRINDISI

2017|18



**NUOVO
TEATRO
VERDI**

FONDAZIONE

**IL
TEATRO
PER
LA
CITTÀ**

FONDAZIONE NUOVO TEATRO VERDI
Via Santi, 1 c/o Nuovo Teatro Verdi - Brindisi
segreteria@fondazionenuovoteatroverdi.it

www.nuovoteatroverdi.com

BIGLIETTERIA
TEL. 0831 562554

SEGUICI SU    

VENERDÌ 24 NOVEMBRE

Isabella Ferrari e Iaia Forte

SISTERS

Come stelle nel buio

di Igor Esposito

regia Valerio Binasco

PROSA

MERCOLEDÌ 13 DICEMBRE

Lina Sastri

APPUNTI DI VIAGGIO

Biografia in musica

scritto e diretto Lina Sastri

TEATRO MUSICALE

GIOVEDÌ 11 GENNAIO

Michele Placido e Anna Bonaiuto

PICCOLI CRIMINI CONIUGALI

di Éric-Emmanuel Schmitt

regia e adattamento Michele Placido

PROSA

GIOVEDÌ 18 GENNAIO

Teatro Nuovo di Milano

LA FEBBRE DEL SABATO SERA

di John Badham

regia Claudio Insegno

MUSICAL

VENERDÌ 26 GENNAIO

Monica Guerritore e Francesca Reggiani

MARITI E MOGLI

dal film omonimo di Woody Allen

adattato e diretto Monica Guerritore

PROSA

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO

Vittorio Sgarbi

MICHELANGELO

di Vittorio Sgarbi

TEATRO NARRAZIONE

MERCOLEDÌ 14 FEBBRAIO

Angela Finocchiaro e Laura Curino

CALENDAR GIRLS

di Tim Firth

regia Cristina Pezzoli

PROSA

MARTEDÌ 20 FEBBRAIO

Daniel Pennac

UN AMORE ESEMPLARE

adattamento teatrale Daniel Pennac e Clara Bauer

regia Clara Bauer

Fuori abbonamento

NARRAZIONE FUMETTO

GIOVEDÌ 22 FEBBRAIO

Claudio Bisio

FATHER AND SON

di Michele Serra

regia Giorgio Gallione

PROSA

VENERDÌ 2 MARZO

Peppe Barra e Nando Paone

DON CHISCIOTTE

testo Maurizio De Giovanni

regia Alessandro Maggi

PROSA

GIOVEDÌ 8 MARZO

Show Bees e Wizard Productions

DIRTY DANCING IL MUSICAL

The classic story on stage

coreografie Gillian Bruce

regia Federico Bellone

MUSICAL

MERCOLEDÌ 14 MARZO

Biagio Izzo con Rocío Muñoz Morales

DI' CHE TI MANDA PICONE

testo Lucio Aiello

regia Giuseppe Miale di Mauro

COMICO

VENERDÌ 20 APRILE

Luigi Lo Cascio Sergio Rubini

DELITTO/CASTIGO

adattamento teatrale

Sergio Rubini e Carla Cavalluzzi

regia Sergio Rubini

PROSA

VENERDÌ 27 APRILE

Lorella Cuccarini e Giampiero Ingrassia

NON MI HAI PIÙ DETTO TI AMO

scritto e diretto Gabriele Pignotta

PROSA



GRAN PARTE DELLA NOSTRA ESISTENZA trascorre nella città. Basta questa constatazione per rendere evidente quanto oggi sia importante ricercare modalità migliori per governarla, per meglio affrontare dal punto di vista organizzativo e culturale l'emergente complessità della sua gestione quotidiana mediante una nuova scienza della gestione urbana, in grado di sistematizzare teorie, norme, regole, comportamenti operativi. Una ricerca, peraltro, le cui radici riconducono ai grandi filosofi greci, per germogliare via via nei secoli fino ai più recenti autori classici, quali Carlo Cattaneo e Max Weber¹.

I primi decenni del Novecento furono caratterizzati da un grande sviluppo imprenditoriale che determinò la produzione di massa e l'avvento del taylorismo-fordismo. Aumentarono le imprese industriali che subito ebbero forti incrementi dimensionali, tanto da metterne in crisi la gestione. La cultura imprenditoriale reagì promuovendo studi manageriali che individuassero nuovi e più adeguati modelli organizzativi.

Fu l'economista inglese Ronald Harry Coase, naturalizzato negli Stati Uniti e premio nobel nel 1991, a pubblicare nel 1937 il saggio *The Nature of the Firm*, inizialmente trascurato dall'opinione pubblica ma destinato ad avere una fondamentale influenza sul modo di pensare l'organizzazione delle imprese, anche grazie ai successivi studi di Oliver Eaton Williamson, professore all'Università di Berkeley, premio Nobel per l'economia nel 2009.

Alla domanda «quale sia la vera natura dell'impresa» Coase rispondeva evidenziando l'utilità (in termini di efficienza ed efficacia) di internalizzare le relazioni di scambio (transazioni) fra soggetti interessati a produrre beni e servizi sotto la guida di un imprenditore in grado di meglio coordinare e organizzare le transazioni, al fine di minimizzarne i costi. Analisi in seguito approfondita da Williamson, che espone una nuova teoria sul «neoinstituzionalismo dei costi di transazione».

NUOVE TEORIE PER IL GOVERNO DELLE CITTÀ

I TERRITORI URBANI HANNO BISOGNO DI PROFESSIONISTI E COMPETENZE CHE LI AMMINISTRINO COME FOSSERO AZIENDE.
GIANFRANCO DIOGUARDI
LANCIA L'IDEA DELLE CITY SCHOOL

Testo tratto da: Gianfranco Dioguardi, "Per una scienza nuova del governo della città", Donzelli editore, 2017



zione», nella quale considera l'impresa una struttura di governo fondata su «gerarchia e mercato interno», il cui assetto organizzativo è rappresentato da una rete stabile di transazioni («nexus of treaties»). Si affermò così il concetto di «rete», intesa come «struttura» atta a rendere più flessibili le imprese contrastandone le complessità dimensionali. Il che modificò sostanzialmente lo scenario organizzativo aziendale.

Così, mentre le imprese continuavano a crescere in maniera incontrollata, diventando spesso ingovernabili, si impose l'esigenza di inventare e quindi di sistematizzare nuove teorie imprenditoriali e manageriali: da queste premesse, nascono le innovative business school.

Questo «corso storico» trova oggi un suo singolare «ricorso» proprio nell'evoluzione del concetto di città, attualmente caratterizzata da complessità crescente sia dal punto di vista dimensionale sia da quello territoriale, tanto da far affermare a Matteo Bolocan Goldstein: «Molti segnali indicano il venir meno della possibilità di rappresentare il mondo contemporaneo in forma spazialmente ordinata»².

In ambito urbano, e in perfetta sintonia con il lavoro di Coase, gli studiosi Allen J. Scott del Department of Geography dell'Università di Los Angeles e Michael Storper del Department of Geography and the Environment della London School of



Economics pubblicano nel 2015 il saggio *The Nature of Cities*³. I due autori sottolineano l'impossibilità di definire un comune modello empirico di città, costituendo ciascuna un caso a sé, che in prima istanza può avere in comune con altre realtà urbane solo l'«incremento dimensionale». Tuttavia è possibile individuare altre caratteristiche generali, utili a sviluppare ricerche da analizzare mediante nuovi approcci metodologici. Viviamo in un'era di strette relazioni fra urbanizzazione e sviluppo economico – sia nel contesto locale sia in ambito internazionale –, tali da caratterizzare la città moderna come centro di economia, di produzione, di scambi di commercio regionali, nazionali e internazionali, in una rete (network) di transazioni in grado di influenzarla sia dal proprio interno sia dall'esterno. Sono due i processi ritenuti particolarmente importanti: il primo si basa sulla dinamica della formazione dell'agglomerato urbano con i nuovi macro fenomeni di immigrazione e con il flusso infra



urbano di persone, di merci e di informazioni, che influenzano le units of urban land e le relative infrastrutture; il secondo si riferisce al concetto di urban land of nexus, come spazio urbano da organizzare in aree di produzione (per il lavoro e per gli addetti), di residenze, di attività sociali che determinano un nexus of location land uses and human interaction.

Le analisi di queste situazioni – definizione della città e finalità da perseguire nel suo governo organizzativo – andranno sviluppate, pur nell'ambito degli attuali «limiti», in forme più o meno palesi per studiare schemi logici e metodologici in grado di aprire il sentiero tuttora inesplorato di una scienza nuova che sappia affrontare l'attuale complessità del governo delle città – una scienza da insegnare in apposite city school, ovvero in innovativi consessi con funzioni di vere e proprie accademie urbane, anch'esse di nuova concezione così come lo sono state le business school per le imprese produttive negli anni cinquanta del secolo scorso.



"ORA CREIAMO UNA BOOK COMMISSION"

SERGIO VENTRICELLI, PRESIDENTE DI DIALOGOI, IL DISTRETTO PRODUTTIVO DELL'INDUSTRI ACULTURALE, VUOLE PROPORRE L'IDEA ALLA REGIONE PUGLIA. E INTANTO LAVORA SU TRE OBIETTIVI...

Il Distretto Produttivo dell'Industria Culturale Dialogoi è stato ufficialmente riconosciuto dalla Regione Puglia nel luglio 2010 e fa parte dei 18 distretti pugliesi istituiti e riconosciuti dall'ente. Raggruppa oltre 140 imprese con caratteristiche di produzione di manufatti e servizi diversificati tra di loro; nonché circa una ventina tra enti, centri di ricerca, università, organizzazioni e associazioni varie operanti nei settori specifici di riferimento.

Dialogoi promuove la cooperazione fra le imprese dei settori di competenza per avviare un nuovo modello di rete, per favorire lo sviluppo e l'evoluzione produttiva delle tante realtà che vi operano, rendendo la Puglia una delle regioni più ricche di tale offerta quantitativa e qualitativa dell'intero Paese.

«Cerchiamo di fare poca accademia e molta pratica. Per esempio non abbiamo organizzato convegni», dice il presidente Sergio Ventricelli, 43 anni, che da due anni regge le sorti del distretto, cui la Regione ha affidato (in collaborazione con Puglia Creativa) la presenza delle aziende all'ultimo Salone del Libro di Torino.

Dialogoi è istituzionalmente riconosciuto quale punto di riferimento per l'attrazione e la valorizzazione di talenti, della creatività, diffusione dei contenuti editoriali, informativi, culturali e promozionali in genere.

Il Distretto rappresenta uno strumento particolarmente incisivo per la promozione dello sviluppo imprenditoriale del territorio pugliese e della sua competitività produttiva, poiché è costituito da una rete di imprese collegate tra loro per comparti industriali ovvero per filiere. Queste aziende svolgono, con il coinvolgimento delle istituzioni, attività in sinergia, anche al di fuori del territorio regionale. In particolar modo, con i paesi transfrontalieri e con quelle realtà internazionali con le quali sono in atto attività di varia progettualità.

Tra le istituzioni e i partner spiccano le università, i politecnici, i centri di ricerca e le associazioni di categoria a vario titolo. Entità che, collaborando pragmaticamente con le imprese, contribuiscono a produrre innovazione, rilanciando sul mercato la competitività del tessuto produttivo settoriale pugliese. «Abbiamo tre priorità», dice Ventricelli: «La prima è lo sviluppo dell'industria editoriale, attraverso accordi con Miur, provveditori, scuole. La seconda è Matera 2019: al momento mi risulta non sia stato avviato nemmeno un progetto appulo-lucano nel settore culturale, e questa è una grande miopia. Il terzo è l'internazionalizzazione delle nostre aziende, che non significa solo partecipare ad una fiera, ma effettuare un lavoro ben più complesso e a lungo termine». E poi c'è in corso di elaborazione una idea che potrebbe essere vincente per tutto il settore: «Mi piacerebbe proporre alla Regione Puglia la creazione di una "book commission", esattamente come è stato fatto per il cinema. Una struttura agile, senza stipendi, che possa diventare portavoce, autore e protagonista di azioni di sistema utili e di alto livello».

Amazing Puglia

n. 1

Gennaio/Marzo 2018

In attesa di registrazione
al registro stampa
del tribunale di Brindisi

www.amazingpuglia.com



Amazing-Puglia

Direttore Responsabile

Fabio Mollica
pr@nextbook.it

Editore

Next di Fabio Mollica sas
Via Rosmini 21
Brindisi
www.nextbook.it
info@nextbook.it
Tel. 347.7290074

Stampa

Locopress
Mesagne, Brindisi

Distribuzione

Amazing Puglia lo trovate
nelle principali librerie
indipendenti e delle catene
Feltrinelli, Giunti,
Mondadori, Ubik.

Viene inoltre spedito
a 500 aziende associate
a Confindustria Puglia

Il magazine è
distribuito anche in
hotel e resort pugliesi
a 4 e 5 stelle.

Pubblicità

Per la pubblicità
sul magazine e sul sito web:
tel. 347 7290074

Il prossimo numero
sarà in distribuzione
a fine marzo 2018

CANTINE RISVEGLIO

FESTEGGIA I 5 GRAPPOLI DELLA GUIDA BIBENDA 2018

PER IL SUSU' 2015



**NON ABBIAMO SCOPERTO IL SUSUMANIELLO,
LO ABBIAMO SOLO MIGLIORATO.**

E auguriamo ad "Amazing Puglia" di andare sempre più su.

Anzi, Susù

www.cantinerisveglia.it

FOTO DI CARLOS SOLITO©

EL PAISO

I MARGINI SONO IMPORTANTI TANTO QUANTO IL CENTRO,
SENZA I CONFINI ESTREMI NON SI PUÒ DEFINIRE UNA CENTRALITÀ
CHE NON PUÒ, NON DEVE, RAPPRESENTARE L'UNICA META POSSIBILE.
BISOGNA ESSERE ALPINISTI ORRIZZONATALI, APRIRE NUOVE VIE,
SPARGENDOSI IN OGNI DIREZIONE. STRADE, RANDAGI, VENTI E SOUVENIR DI PUGLIA.

TESTO DI CARLOS SOLITO



Tratto dal romanzo *Sciamenesciá* di Carlos Solito,
Elliot Edizioni, 184 pagine.



Vieni al mondo e subito la menna la zizza, il latte strizzato dai sorrisi di una madre. Non ho tanta memoria di quanto sia stato attaccato al seno, diverse volte mi ha detto il più del dovuto, così mi ha ripetuto col sorriso timido Annamaria. Fatto sta che dopo le poppate, con il latte ho avuto sempre a che fare. Zupponi con biscotti alle mandorle, ricotta della masseria Spartivento, burrate, mozzarelle e pampanelle a parte ho nuotato nel latte, davvero, ho nuotato: io e i miei amici, spettinati da sempre, eravamo immersi dalla testa ai piedi. Ci siamo fatti le ossa nel latte, e la nostra SPA erano i vicoli del centro storico. Belli, freschi freschi, pieni di luce, a tutte le ore, pure di notte quando bastava anche uno specchio di luna a riflettere chiarore tra una chianca, una terrazza, una parete bianca. In Salento, come in tutta la Puglia, i centri storici dal Medioevo li abbiamo sempre tinti con latte di calce e in quel bianco ostinato antico primevo, di luce rubata al sole e risate argentine, di nenie e pettegolezzi, ci siamo cresciuti. Tutti i pugliesi vengono su, attraversano gli anni, tra labirinti di viuzze e piazzette candide che nel XVII secolo furono l'immacolata dichiarazione di guerra a una delle pestilenze più devastanti della storia. Né più né meno, da allora, è una cosa ovvia, naturale, come iniziare a camminare gattoni, mangiare orecchiette e pesce crudo, succhiare cozze e ricci, bere Primitivo e Negramaro.

Sta fila di pensieri mi passa pi la capu mentre me lo guardo dalla veranda di casa questo posto dimenticato da santi e madonne dove accadono fatti strani che hanno un condimento, come dire, piccante e danno sapore al palato, sanno di curiosa ironia luciferina dove lui, il diavolo, se li pappa se li gioca se la ride. Assicuratori fasulli, mandriani di automobili bruciate, cappellai matti, politici che prima ancora che con l'opposizione litigano col condizionale, scrittori in cerca di gloria, fotografi in cerca di salotti, portatori insani di Ray-Ban, giornalisti che dovrebbero essere edicolanti, nobildonne in cerca di lussuria e nobiltà, ventenni in cerca di peccato, poeti rionali, dottori indottrinati dal più sopraffino pensiero dannunziano, spacciatori di nuvole. Qui le storie si buttano, si raccolgono a bordo strada come cicorie e fanno buona la minestra della miseria di ogni giorno.

Questo posto si chiama EL PAISO. Proprio così: EL PAISO! Come EL PASO in Texas, questo posto è a sud di tutto, un passo di confine tra le province di Taranto e Brindisi, tra Murgia e Salento, tra Ionio e Adriatico. Qui non c'è il North Franklin Mountain ma il Monte Pizzuto, quello 2.192 metri, questo appena 250, lì c'è argilla rossa rossa (il *Thunderbird*), qui terra rossa rossa, lì sole tutto l'anno, qui sole tutto l'anno. Lì attorno il deserto del Chihuahua, qui campagne tritate e disossate da macina pietre piene di vigneti coperti da lenzuola in pvc, una sorta di immensa scacchiera di plastica, un deserto di cloruro di polivinile. Lì il mostro di Gila, qui il gecko di Kotschy, due lucertole sauropode.

Ti rendi conto che la nostra idea di centro del mondo è solo nostra, cioè qui come altrove crediamo che il cuore del pianeta sia quello dove viviamo, quello dove decidiamo di restare. Illusione, pura linda illusione. Qui siamo in culo al mondo, sicuramente in pieno Mediterraneo, ma lontani da altri mari, da altre terre. Eppure sono anni che, da altre terre, in Puglia arrivano vacanzieri da ogni parte facendoci sentire un po' al centro dell'attenzione. Mare trasparente, spiagge immacolate, cibo buono, Barocco pieno di ghirigori, Romano che punta al cielo, trulli che ricordano mammelle, masserie fortificate trasformate in resort a cinque stelle, il paesaggio descritto dalle riviste patinate, i collegamenti aerei con le più importanti città d'Italia e d'Europa, blablabla. Arrivano pure le orde di sballati e fattoni – roba da Rimini, Mykonos, Ibiza – che puntano a Gallipoli, ormai la capitale della movida. Povera Kalè Polis!

Qui come altrove crediamo che il cuore del pianeta sia quello dove viviamo, quello dove decidiamo di restare. Illusione, pura linda illusione. Qui siamo in culo al mondo

Qui, invece, non arriva nessuno. Per magia o per fortuna le rotte del turismo girano a largo da EL PAISO, non lo pensano proprio. Eppure il nostro Quartiere delle Ceramiche, negli anni Ottanta, era una meta da non perdere come Alberobello, Zoo Safari, Castellana Grotte. Sta là, sempre uguale, sotto il bel castello, con tante botteghe grotte e terrecotte di ogni misura e piatti col galletto all'atteg-gio. Nell'insieme fanno una bella cartolina e forse forse il problema è proprio questo, che qui è tutto uguale a quel tempo. Stare a EL PAISO fa rallentare, rallentare col panorama sempre fermo, le strade vuote, nessuno che passa, i rumori lontani come in un sogno, i gatti che oziano, i topi che rubano, gli ubriaconi che lisciano i baffi a ogni bevuta. EL PAISO è una conca di luce dove non esiste tempo, sembra quasi il paradiso eppure qui, ovunque attorno a me, c'è inferno di noia. Il vento è una novità a EL PAISO, pure la pioggia è una novità, il sole no, è sempre al massimo, qui non splende. Brucia.

Tutti hanno voglia di raccontare questo posto, dire la propria, della propria vita di quello che è stato e che vorrebbero essere. Tutti hanno qualcosa che vale la pena sentire e, detto tra noi, sarebbe bello se sentissimo un po' di silenzio. Santo silenzio, più occhi negli occhi, più lacrime che hanno sale e condiscono più di mille discorsi.

Entro in casa, rovistato tra i cd, faccio partire dell'hard rock nostrano, DIO JACK fa sempre bene e gli Athena Silver sono l'orgoglio del paese, l'esportazione più riuscita, bravi! Riapro il frigo e prendo un'altra Raffo, la stringo nel pugno. È ghiacciata. Ritorno in veranda, butto giù mezza bottiglia, alzo la testa, occhi chiusi, sto godendo.

Di nuovo lo sguardo sul panorama, sotto di me la scacchiera delle terrazze piene di antenne, l'aria marina che da Pulsano sale come un'onda, muove il fondale di ulivi, scavalca lo scoglio di San Giorgio, mi rinfresca insieme alla birra. Più in là, a nord, la tavola di calcare verso le Murge di Martina Franca è crepata dalle gravine. Sono tante e sono gole nella pietra, graffi profondi che l'acqua ha segnato in milioni di anni nel suo viaggio verso il Mar Piccolo. Riggio, Fullonese, Fantiano, Penziere sono sprofondamenti zeppi di tutto l'erbario mediterraneo, bacati qua e là da caverne e grotte che nel Medioevo furono l'alcova di una civiltà rupestre fiorente e fantasiosa. Chi visse all'epoca in lauree cenobi e chiese ipogee ci mise coloratissimi affreschi bizantini. Abbiamo pinacoteche sotterranee e in pochi lo sanno, quando mi va di andare al museo cammino per un'oretta, strofino foglie di rosmarino tra le dita, mastico finocchio selvatico e mi godo lo spettacolo nelle cripte del Santissimo Salvatore e di San Biagio. Gli ingressi si trovano sul ciglio di due *lame*, le chiamiamo così queste montagne rovesciate dove la vetta sta in basso a tutto, a tanti e tanti metri di profondità.

Aonor del vero anche i temporali sono una novità, ne capitano pochi ma arrivano e, per quanto sono maestosi, sono da vedere come un monumento coi loro condimenti di nuvole gonfie bianche e grigio antracite che appena s'incontrano si scontrano fanno chiasso e giù di tutto, lampi tuoni pioggia coi secchi. Il bello di questi acquazzoni è che tolgono polvere dall'aria e, oltre le ciminiere del siderurgico oltre Taranto oltre il golfo, fanno emergere dal mare i profili di montagne lontane.

Da bambino come un ossesso pedalavo con gli occhi chiusi sulla BMX guadagnata con la promozione in prima elementare. Salivo insieme agli altri "cani di EL PAISO". Ci chiamavano così le signore del nostro quartiere con le vie titolate a città e regioni del Sud Italia. Randagi coi sandali, ginocchia e gomiti ammaccati, unghie nere, in bocca le Brooklyn, capelli ribelli. Arrivavamo sopra sopra

Tutti hanno voglia di raccontare questo posto, dire la propria, della propria vita di quello che è stato e che vorrebbero essere. Tutti hanno qualcosa che vale la pena sentire e, detto tra noi, sarebbe bello se sentissimo un po' di silenzio.

al paese, prendevamo la salita verso Villa Castelli e uno dopo l'altro sgommavamo sul brecciato della gobba di Monte Pizzuto. Detto tra noi, tutto è tranne che un monte. È un po' di terra lievitata, un capriccio del calcare, la coda della Murgia che prima di scivolare nel Salento fa mosse da donna sopra i palazzi della 167. Una curva sulla quale ci piaceva stenderci per sentire quant'era umida la nostra terra, rossa rossa e grassa grassa, magica con tutti quegli ulivi che danzavano la pizzica sotto la spinta del vento che ci portava suoni rubati chissà dove e ci faceva ridere assai e muovere assai, veloce veloce, come se la taranta ci avesse pizzicato. A noi il nostro monte piaceva perché quei muretti in pietra sul belvedere erano i posti a sedere di un immenso cinema all'aperto dove andava in scena la nostra terra. Io, Mauro, Totore ci mettevamo uno a fianco all'altro e quello skyline al profumo di rosmarino e cisto ci faceva salire una voglia di cantare mentre puntavamo l'indice e alzavamo il pollice per sparare contro le canne fumarie del mostro di Taranto. Nella nostra visionaria semplicità quelle ciminiere ci sembravano le linee isteriche di una tachicardia e per farmelo capire meglio Mauro gonfiava la bocca e ritmava un battito di cuore pesante come l'aria che si respira qui.

Per quanto ce la vogliono indorare come una frittura di paranza questa provincia, che fu Magna Grecia, il sole feroce rende ciechi e nessuno vuole vederlo il problema inquinamento, la gente che muore crepa si ammala di brutto col siderurgico. È stato un morso al nostro ambiente alla nostra salute alla nostra intraprendenza che si è cullata e non ha fatto germogliare idee creatività novità. Fatto sta che per generazioni di giovani l'ILVA è significato lavoro. Insomma dignità, sicurezza economica, mutuo, matrimonio, fare figli, crescere figli, sposare i figli. Alla faccia del futuro roseo, così è più un castigo. Sembra una contraddizione grossa quanto lo stabilimento stesso, ma è così! Quanta gente di EL PAISO è andata a lavorare in quel posto, non si conta. Non c'è verso, qualsiasi discorso si inizi da queste parti si arriva a parlare sempre del siderurgico e il perché sta nel fatto che ovunque guardi te lo ritrovi negli occhi. Le sue ciminiere altissime sono il frutto di un trattamento di agopuntura che, negli anni Sessanta, si fece a Taranto e nei più bei golfi d'Italia. Ecco, pure io non riesco a non parlare di quel mostro d'acciaio laggiù, ogni volta che mi affaccio alla finestra è là, se prendo una birra al bar è là, se cammino fino a Riggio è là, se vado dietro il campo D'Amuri a leggere un libro è là. Se vado a fare l'amore a LOST IN BEIRUT, che è una strada alta su Monte Pizzuto, è là. È un po' come vivere le scene della serie televisiva *Visitors* dove ogni fottuto giorno aveva i cieli pieni di dischi volanti e abituarci a quel coso ci ha resi un po' degli extraterrestri, dei rettiliani che strisciano e stop. Non avremmo dovuto piegarci a tanto in nome del progresso. Qui c'è terra, terra che non finisce, terra coltivata da millenni che ha sempre fatto il suo, dato il suo, sfamato tutti e tutti hanno deciso di ricambiare il favore di vita con inquinamento morte fine. Fine alle mani piene di calli, fine alle unghie incrostate di creta, fine ai solchi del sole sulla pelle, fine all'aratro, fine alle cicale che cantano e scoppiano, fine ai vaticini meteo. Ci siamo scoperti metallurgici impiegati politici da quattro soldi e proprio come fece Jimi Hendrix con la sua chitarra, in quel 31 marzo del 1967 all'Astoria di Londra, abbiamo dato fuoco alla nostra zappa durante il concerto della nostra storia. Lui, il più grande chitarrista di tutti i tempi, lo fece per protestare contro il capitalismo, noi semplicemente per venerarlo.

Coi piedi nel vuoto facevamo a gara su chi riuscisse a distinguere più particolari di monti scuri e alti alla fine della nostra idea di mondo. Quelle nostre Colonne d'Ercole erano le alte quote del Pollino e ogni volta ci facevano viaggiare più veloci delle nostre bici, con le bocche aperte, gli occhi curiosi, le unghie da mordere e il nostro vociare era una galoppata di cavalli murgesi senza sosta e rovinosamente impazziti.

Per generazioni di giovani l'ILVA è significato lavoro. Dignità, sicurezza economica, mutuo, matrimonio, fare figli, crescere figli, sposare i figli... Sembra una contraddizione grossa quanto lo stabilimento stesso, ma è così!

«Quando sarò grande voglio portare la mia fidanzata là sopra a toccare il cielo». «Un giorno, con una bici migliore andrò a provare le mie gambe su una vera salita, tra quei monti». «Io, invece, voglio andarci sull'Appennino per indovinare, tra mille puntini lontani, il nostro paese... chissà se si vedrà». «Io ci andrò anche perché quei posti mi sembrano pieni di mistero e tante cose da scoprire e credo che ci saranno più sorprese che a Riggio, Fullonese, Fantiano e Penziere».

LLe vette che distinguevo appena m'incantavano, mi regalavano mille viaggi da fermo in luoghi che immaginavo belli solenni eterni pieni di boschi vecchi di millenni. Ma il segreto di quel mio mondo erano guerrieri immortali avvolti in mantelli d'oro, pieni di barba, fisici giusti duri come la roccia, e donne fiere dagli occhi lucenti e la pelle bianca come le nuvole. Come i greci dell'Ellade amavo quei luoghi come un Olimpo facendo il pieno di politeismo. Veneravo dei che non avevo mai visto e speravo si mostrassero a me almeno per una volta.

Mi accadeva questo in quegli anni acerbi già maturi di curiosità nei quali prese a germogliare il vizio del viaggio.

Finisco la birra, guardo EL PAISO.

Le vette che distinguevo appena m'incantavano, mi regalavano mille viaggi da fermo in luoghi che immaginavo belli solenni eterni pieni di boschi vecchi di millenni.



Carlos Solito in KIDZ, ph. Stefano Passaro©

Romanzo corale ambientato in una Puglia lontana e insolita, "Sciamenescià" accompagna il lettore in un viaggio inaspettato. L'epicentro è El Paiso, paese immaginario di un Salento randagio e irriverente, un' indefinita zona di frontiera fatta di scorze pietrose, sole che non perdona, cori di cicale, venti a caro prezzo, case tinte con latte di calce, masserie che emergono come isole dal mare di ulivi, spiagge piene di storie, torri saracene dalle quali urlare ancora, colori che non scherzano, vertigini belle come orchidee e panorami che sanno di olio extravergine d'oliva, insomma buoni sempre, in ogni periodo dell'anno. Un trittico narrativo dal registro beat, istintivo, istantaneo, con nuance di humor e leggerezza, dove si alternano diversi protagonisti. Sciamenescià, l'incitamento dialettale per antonomasia che invita a mettersi in movimento, è l'incipit di un viaggio tra le strade dell'anima e della geografia di una Puglia inedita. Il ritratto di scenari, persone e situazioni di una realtà che sa eternamente di controra, di limbo, di tempo lento, dove tutto ha il gusto dolce del dormiveglia.

Ci sono lavori che, nonostante il passare del tempo, conservano intatto il proprio fascino. Ci sono volti che raccontano vite, mani che non conoscono riposo, parole che riempiono il cuore. Su un peschereccio è facile ritrovare tutto questo e molto altro. Forse perché quello del pescatore, a ben vedere, non è un lavoro, nè una passione. È uno stile di vita.

Testi FABIO MOLLICA e PIER PAOLO CITO

Fotografie PIER PAOLO CITO,

ANNARITA BONIFACIO, GIUSEPPE LANOTTE, MATTIA CACCIATORE



Ci sono due tipologie di lavoratori che mi vengono sempre in mente quando sento quella frase che ho sempre odiato: «*Qui non c'è lavoro*». E sono l'agricoltore e il pescatore. Gente che il lavoro se lo è sempre cercato, magari alla giornata. Ore ed ore trascorse al freddo o sotto il sole, di notte o al mattino presto, tutti i santi giorni domeniche escluse. Guardate le mani di un pescatore e quelle di un agricoltore. Ci troverete molte similitudini. La pelle callosa. Le unghie non curate, quasi sempre sporche. Di terra o di grasso. O di altro. Le rughe che solcano nel profondo, le vene che sembrano voler

PESCHERIA



uscire. Quando vedo quelle mani capisco di avere di fronte un uomo giusto. Magari mi sbaglio, ma forse no, nella maggior parte dei casi si tratta di persone straordinarie delle quali mai nessuno parlerà. Una vita nell'anonimato. Sangue e merda. Sudore e sacrificio. Senza mai recriminare o piangersi addosso. Perché tanto non ne vale la pena. E poi loro non ne hanno nemmeno il tempo. Sveglia presto al mattino: le 2.30 se devi andare in mare; le 4, al massimo le 5, se ti aspetta la campagna. Inizi presto e non sai a che ora finisci. Un giorno torni a casa alle 12, un giorno alle 2, alle 4, alle 5. Dipende da quello che c'è da fare. Dipende dal vento. Dal sole. Dal tuo corpo. Che è una macchina meravigliosa ma non è perfetta e non può subire all'infinito.

Il pranzo è spesso un panino e un bicchiere di vino, o una birra, o acqua. Non c'è facebook. Non ci sono selfie da condividere. Il lusso più sfrenato è una radio e la sua musica. Ma se stai su un trattore la musica è quella del motore.

C'è il panorama a ripagare di tanti sacrifici. Ci sono albe e tramonti che ti fanno emozionare. Ci sono le piante che crescono e danno i frutti. Quando danno i loro frutti. Ci sono le reti che vengono su piene. Quando vengono su piene.

A volte, quando sento quella frase («*Qui non c'è lavoro*») sono tentato di rispondere dicendo «*Vai in campagna*», oppure su un peschereccio. Ma forse hanno ragione loro. Quello non è un lavoro. Ti pagano poco. Devi spaccarti le ossa. Alla fine non ti ci compri nemmeno l'iphone.

No, quelli non sono lavoratori. Probabilmente sono dei fessi. O dei pazzi. O degli inguaribili romantici in tempi in cui il romanticismo è andato a farsi fottere. Gente che continua a fare quella vita perché non ne ha altre, pur avendole desiderate.

Perché è la vita che facevano i loro padri. Magari i loro nonni. Sarà pure una vita di merda e di stenti. Ma io guardo quelle mani. Sporche, brutte e callose. E mi viene voglia di stringerle e dire «*grazie*».

(F.M.)

UN WORKSHOP DI FOTOGRAFIA A BORDO DEL PESCHERECCIO



Le fotografie di questo reportage sono state scattate da **Pier Paolo Cito** (photojournalist freelance che per molti anni ha lavorato per l'Associated Press) e dai partecipanti al workshop per appassionati di fotografia che Cito ha organizzato su un peschereccio.

Perché proprio su un peschereccio?

Perché la FAO mi aveva commissionato un servizio sulla pesca nel Basso Adriatico. Mi sono informato e mi hanno parlato bene di Roberto Prudentino e della sua imbarcazione. L'ho contattato ed è stato molto disponibile ad ospitare a bordo il mio workshop.

Cosa ti ha colpito di questa esperienza?

Intanto mi preme dire che, esattamente come mi era stato descritto, l'armatore è una persona buona e saggia, con la quale è piacevole parlare di qualsiasi argomento. Durante la navigazione, per esempio, abbiamo finito col discutere di politica internazionale, che non è esattamente la cosa che ti aspetti di fare alle 4 del mattino, prima di una battuta di pesca.

In effetti non ci sembra il posto per chiacchierare?

Infatti lo si fa soltanto durante il tragitto fino al punto in cui si iniziano a recuperare le reti. Da quel momento ti rendi conto di quanto il lavoro di pescatore sia duro e impegnativo, e c'è da considerare che io questa esperienza l'ho vissuta ad agosto, non a dicembre o a gennaio, con le intemperie del tempo.

In una delle tue foto si vede un pescatore che getta in mare un'aragosta appena pescata...

È un gesto che mi è rimasto in mente. I pescatori rilasciavano in mare le aragoste e i pesci di dimensioni piccole, rispettando le norme della pesca. È gente molto rispettosa delle leggi, che crede nella pesca sostenibile ed è contro tutti coloro i quali non rispettano certe regole, comprese quelle delle

dimensioni delle maglie delle reti, che come si può vedere in un altro scatto, sono dimensionate per lasciar passare i pesci più piccoli. Sono pescatori che preferiscono guadagnare meno oggi, rinunciando ai pezzi più piccoli, ma avere la garanzia di poter lavorare anche in futuro. E questo è stato molto apprezzato anche dalla FAO.

Tu hai fotografato papi e lavorato in zone di guerra. Cosa ti ha insegnato invece questa esperienza a bordo?

In quelle ore di permanenza a bordo, da prima dell'alba a mezzogiorno circa, si sono create molte delle condizioni particolari di un reportage complesso, e cioè il cambiamento dell'intensità delle luci (si passa dall'oscurità della notte alla luce accecante di metà giornata), il cambiamento del colore della luce (dai colori tipici dell'alba a quelli del mezzogiorno), la necessità di non rallentare o ostacolare l'attività lavorativa: i pescatori, per quanto disponibili, non potevano certo posare per noi fotografi. L'ultimo elemento è stato quello di dover lavorare in uno spazio ristretto tra più colleghi.

Organizzerai altri workshop del genere?

Sicuro. È stata una iniziativa intimamente legata alle nostre tradizioni, alla nostra storia. Tutti noi immaginiamo cosa sia il lavoro del pescatore, ma in pochi lo conoscono realmente, e secondo me in un'epoca in cui molti di noi del pesce conoscono solo la marca, sarebbe utile iniziare a riscoprire le caratteristiche della varie specie. Anche per avere un rapporto diverso con gli animali che mangiamo, e con la natura più in generale.

Prossime iniziative?

Farò un workshop in inglese per i lavoratori della base Onu, per dare modo anche a loro di conoscere meglio la città in cui lavorano e vivono, seppure temporaneamente.

Pier Paolo Cito ha lavorato come freelance e come staffer per l'agenzia USA Associated Press in vari conflitti e situazioni di tensione tra cui: Israele, Palestina, Kosovo, Montenegro, Libano, Etiopia, Iraq, Afghanistan, Libia, Nagorno-Karabakh. Ha vinto vari premi internazionali ed è stato finalista al Premio Pulitzer nel 2007. È docente di Fotogiornalismo in vari centri di Istruzione Superiore in Italia e all'estero e di corsi propedeutici per chi lavora in zone di conflitto. Collabora come docente di fotogiornalismo con lo Stato Maggiore della Difesa italiano, è consulente della FAO e di altre agenzie della Nazioni Unite in Medio Oriente. Per informazioni sui suoi prossimi workshop potete scrivere a: workshop@pierpaolocito.it



SOPRA: I FOTOGRAFI "REGISTRANO" IL LAVORO DEI PESCATORI - SOTTO: ROBERTO PRUDENTINO AL TIMONE











Nella città del futuro si sviluppano linee ed emozioni



Un mondo di opportunità al servizio della Città del Futuro

Ariete da oltre 20 anni è al servizio della Città del Futuro. Il partner ideale in un mercato sempre più esigente che richiede competenza, efficienza, innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e riduzione dei costi. Le attività svolte sono:

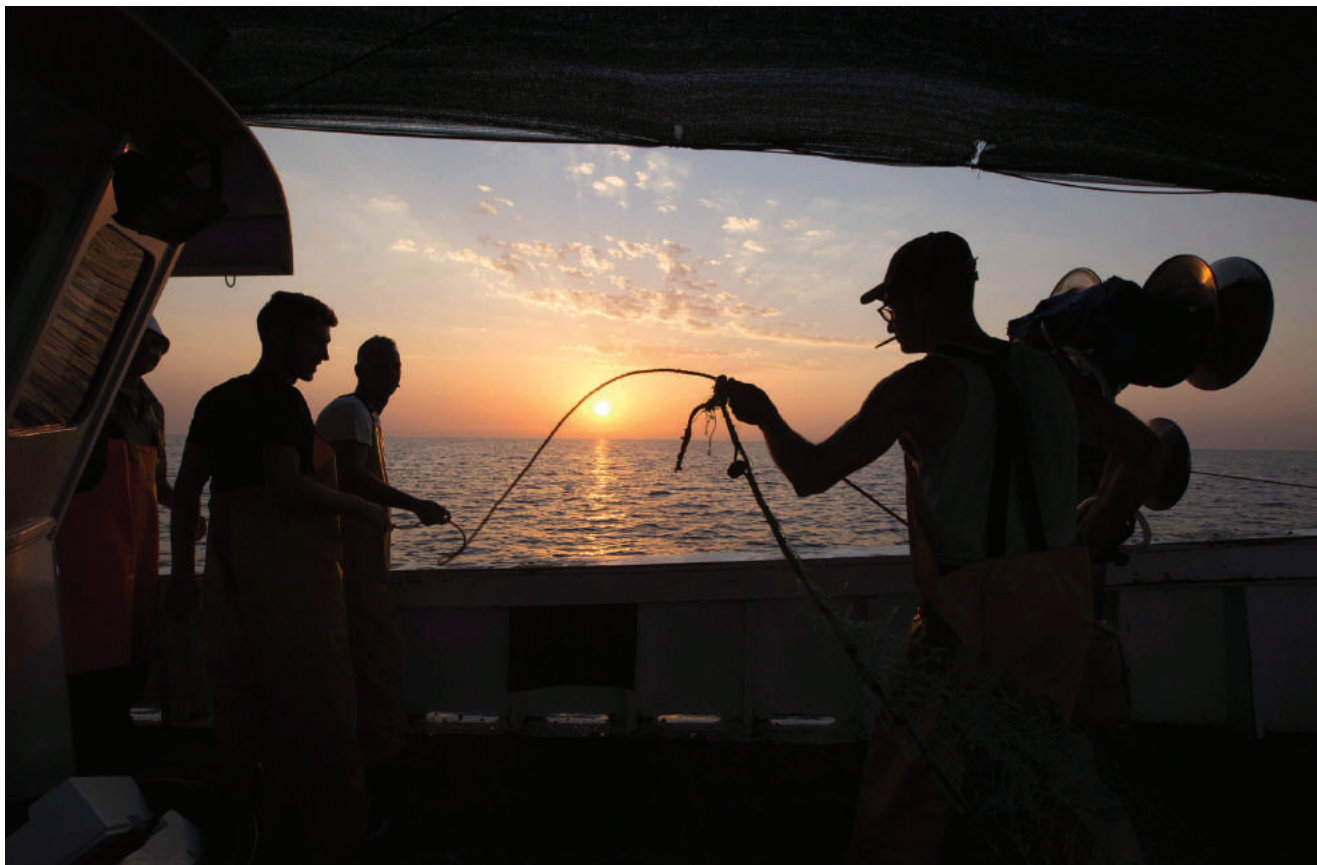
- ✓ Gestione e manutenzione del patrimonio immobiliare
- ✓ Ingegneria
- ✓ Energia
- ✓ Ambiente
- ✓ Manutenzione stradale
- ✓ Manutenzione del verde
- ✓ Reception e portierato
- ✓ Ausiliario e supporto logistico
- ✓ Servizi cimiteriali
- ✓ Igiene e sanificazione ambientale

Scegliere di affidarsi ad Ariete significa candidarsi a essere protagonisti attivi di una città 2.0, esportando le buone pratiche di facility management e di welfare aziendale.

www.coopariete.it

 **Ariete**
SERVIZI INTEGRATI

MODUGNO • BARI • ROMA • VALLO DELLA LUCANIA • MAGLIE • LAMEZIA TERME



SOPRA: SORGE IL SOLE, ED È SEMPRE UN'EMOZIONE NUOVA - SOTTO: CONTRASTI DI COLORI





BOTROMAGNO

VIGNETI & CANTINE

Botromagno Società Agricola a.r.l.
 70024 Gravina in Puglia (BA) - Via Archimede, 22
 info@botromagnovini.it
 Tel. (+39) 080.3265865 - Fax (+39) 080.3269026



botromagno.it



botromagnovini.it



Botromagno Vigneti & Cantine



Botromagnovini



Botromagno

Cibo & Vini

UOMINI, DONNE ED EVENTI CHE CI FANNO VIVERE MEGLIO



ANTONIO RIONTINO

Il miglior sommelier di Puglia

Antonio Riontino è nato a Foggia e vive a Margherita di Savoia (BAT) ed è il maitre-sommelier del ristorante “Canneto Beach 2”. È lui il “Miglior sommelier di Puglia”, titolo aggiudicato lo scorso settembre da Ais Puglia nel corso dell’evento omonimo organizzato a Tenuta Moreno (Mesagne, Brindisi). Vi proponiamo una intervista realizzata da Davide Gangi e pubblicata su Winoway.com.

Antonio, sei Sommelier AIS e ti sei presentato al concorso per il miglior Sommelier d’Italia, raccontaci quali sono state le tue emozioni durante questa bella esperienza...

Le emozioni sono state tante, tutt’ora

Conduce con il padre, lo chef Salvatore Riontino, il ristorante “Canneto Beach 2” di Margherita di Savoia. «Che non lascerò mai»

INTERVISTA DI DAVIDE GANGI (WINOWAY.COM)

mi batte il cuore solo al pensiero di quei due giorni trascorsi alle semifinali. È stata veramente una grandissima emozione, essendo stata la prima volta, e credo che non sarà l’ultima perché ho intenzione di riprovarci in futuro per arrivare, chissà, al titolo.

Insieme a tuo padre che è cuoco, gestisci un ristorante a Margherita di Savoia, il “Canneto Beach 2”. Qual è la tua

funzione nel ristorante?

Nel mio ristorante mi occupo del “Food & Beverage”, gestisco la cantina e sono direttore sommelier. Io e mio padre, che è lo chef, stiamo portando avanti un obiettivo, ossia la grandissima qualità del cibo e l’eccellenza del vino. Cerco di fare da ambasciatore del vino nel mio piccolo ristorante.

Indicaci un vino del Sud, uno del Nord e un vino del Centro-Sud.

Come vino del Sud, ne proporrei uno del mio territorio, il Nero di Troia. Per il nord i vini prodotti da Nebbiolo, per il centro il Brunello di Montalcino, o possiamo andare anche in Umbria con il Montefalco Sagrantino.

Come trovi i vini delle isole Sardegna

e Sicilia?

In queste isole c'è una forte tradizione sul vino. In Sicilia il Marsala, il Passito di Pantelleria, non posso non tenere in considerazione le pregiate produzioni dell'Etna. In Sardegna fanno degli ottimi vini e apprezzo molto il Carignano del Sulcis. Direi che ogni regione italiana regala eccellenze, profumi, territorio e noi sommelier abbiamo il compito di estrapparli cercando di trasferirli nella mente e nel cuore dei degustatori e degli appassionati.

L'errore che un sommelier non dovrebbe mai commettere in sala?

Dovrebbe evitare l'improvvisazione, non farsi trovare impreparato sulle numerose tipologie di vino e soprattutto deve evitare di dire cose inesatte all'ospite. Un sommelier è un ambasciatore che ha il compito di trasmettere la grande fatica che il produttore ha fatto per il consumatore.

Ciò che ti spinge ad aderire ai concorsi nazionali e regionali è una questione di passione o ambizione personale?

Direi che tutto parte dalla passione, poi serve anche l'ambizione, perché bisogna avere delle forti motivazioni per mettersi in gioco con tutti, in ogni concorso devi dimostrare quello che è il tuo valore e sono proprio quelli i momenti in cui ti esprimi al massimo e impari sempre di più.

Quando iniziasti il percorso di sommelier con l'AIS, pensavi di poter ambire a questi concorsi, a questi obiettivi?

No, non l'avrei mai immaginato. Come migliore del mio corso fui iscritto al concorso "Bonaventura Maschio" ottenendo grandi punteggi, tutto è nato da lì, poi ho continuato e lo farò anche in futuro.

Cosa vuoi che ti auguri?

Io spero prima o poi di vincere il concorso come miglior sommelier d'Italia.

Se ti dovessero proporre di andare a lavorare in un grande ristorante, anche stellato, lasceresti la tua attività?

Questo non lo farei mai perché punto alla fama con il mio ristorante nella mia piccola città, Margherita di Savoia, che è quasi sconosciuta se non fosse per le saline. Vorrei spingere il mio ristorante ad alti livelli per poi chissà, in un futuro, farlo diventare stellato. Le ambizioni sono forti, gli obiettivi li abbiamo già prefissati, noi ci crediamo, poi si vedrà.

Se un cliente si dovesse mettere in competizione con il sommelier di sala, tu come lo affronteresti?

Questa è sempre una questione di delicatezza perché il cliente va sempre ascoltato. È



"PUNTO ALLA FAMA CON IL MIO RISTORANTE NELLA MIA PICCOLA CITTÀ, CHE È QUASI SCONOSCIUTA, SE NON FOSSE PER LE SALINE"

inutile mettersi in competizione perché il cliente va rispettato, in questi casi con molta calma dobbiamo fargli capire quello che noi pensiamo cercando di persuaderlo, ma senza ostilità. Come valuti oggi la ristorazione pugliese?

La Puglia sta crescendo nella ristorazione, ci sono tante eccellenze e tanti miei colleghi sono davvero bravi. Anche mio padre è bravo e secondo me è tra i migliori chef di Puglia, anche perché girando per i vari concorsi assaggi le diverse cucine e ti rendi conto che la mano di mio padre funziona e chissà... forse in futuro, starà tra le eccellenze.

La storia recente del vino Primitivo è assimilabile ad un miracolo. Un miracolo che ha radici lontane, e che passa attraverso la reinterpretazione di un rosso che da vino da taglio utilizzato per migliorare e dare struttura a grandi vini del Nord, diventa esso stesso un signore della tavola. C'è un uomo che questo miracolo lo ha vissuto per intero, e che può raccontarlo con tanta passione e dovizia di particolari. È Fulvio Filo Schiavoni, che dal 1995 è il presidente del Consorzio Produttori Vini di Manduria, 400 soci in un comune di 30.000 abitanti, una delle più belle realtà enologiche della provincia ionica. La prima cantina pugliese ad ospitare al suo interno un (meraviglioso) Museo del Vino, che ogni giorno è meta di turisti e che spesso ospita eventi culturali. Sì, quella di Filo Schiavoni è una cantina Pop, dove puoi cenare, assistere a presentazioni di libri o concerti. È un luogo vivo. Che ha saputo sfruttare la cultura per fare marketing.

Come nasce il miracolo del Primitivo?

Dobbiamo fare un bel salto indietro nel tempo, alla flessione dei vini francesi prima e allo scandalo del vino al metanolo in Italia, nel 1986, che ci diede una bella batosta. Fu allora che noi produttori della zona del Primitivo iniziammo a chiederci che fine avremmo fatto.

E che fine avreste fatto?

Quella che già all'epoca ci chiedeva l'Europa: eliminare le grandi masse di vino e prestare maggiore attenzione alla qualità.

Una rivoluzione non da poco...

Infatti. È stato un cambiamento radicale che ha richiesto tempi lunghi. Per fortuna a metà degli anni Novanta c'è stato un cambio generazionale nelle aziende del territorio. E questo cambio ha portato nuove idee e la voglia di fare del Primitivo un vino nobile. Devo riconoscere che all'inizio non è stato facile,





FULVIO FILO SCHIAVONI

UOMO PRIMITIVO

se non altro per un fatto di notorietà: il Primitivo non era già famoso come il Negroamaro, che invece poteva contare su aziende già popolari sul mercato, come Leone De Castris, Candido, Taurino, Conti Zecca, che già da tempo lavoravano sulla qualità dei prodotti.

Cosa vi aiutato?

Abbiamo avuto successo grazie al rapporto qualità/prezzo e al passaparola. Fu così che anche gli imbottiglieri del Nord iniziarono a chiederci il Primitivo. Poi una parte importante l'ha giocata la ricerca. Vede, ancora oggi il Primitivo continua ad avere il difetto di non invecchiare benissimo, dà il meglio di sé al massimo tra i 3 e i 5 anni. Però stiamo lavorando su questo problema, cercando di prolungare la vita del nostro rosso. Stiamo studiando alcuni cloni meno produttivi ma che non marciscono negli ultimi giorni prima della vendemmia.

In termini di numeri, di cosa stiamo parlando?

Oggi vengono prodotte 13 milioni di bottiglie di Primitivo doc di Manduria l'anno. Noi del Consorzio ne imbottigliamo un milione. È un grande risultato per una doc che agli inizi del nuovo secolo stava per scomparire perché solo pochi coltivatori richiedevano la certificazione dei loro vigneti. Poi le cooperative hanno iniziato a puntare sulla selezione delle uve e il nostro mondo è cambiato.

Ha aiutato anche il forte legame con il territorio?

Sicuramente, anche perché siamo l'unica doc che porta il nome della città. E poi ci ha aiutato anche il basso prezzo dei nostri vigneti, che costavano un decimo rispetto a quelli del Nord. Un prezzo che ha attirato investitori da oltre i confini regionali.

Quanto fattura il Consorzio Produttori Vini?

Siamo arrivati a circa 13 milioni di euro, con un 50-60% di vendita diretta ai consumatori finali. Un dato che molte altre

cantine ci invidiano.

Dove bisogna crescere?

Vediamo ampi margini sull'estero. Per ora siamo presenti solo in Germania e ci siamo affacciati in Cina, dove il nostro export manager va ogni due mesi ad affiancare l'importatore. Lì c'è da fare un lavoro lungo, anche in termini di educazione al vino. Stiamo inoltre iniziando a lavorare discretamente con gli Stati Uniti. Ecco perché sono ottimista sul futuro: abbiamo ancora tanti mercati su cui puntare. E la cosa interessante è che la crescita avviene sulle bottiglie di prezzo medio-alto, dai 6 euro in su. Il mercato della Gdo con le bottiglie a 1-2 euro non ci interessa.

Quali altre aziende della zona hanno fatto un buon lavoro?


San Marzano e Varvaglione, indubbiamente, e poi Gianfranco Fino e Gregory Perrucci. E lo dico con grande soddisfazione e senza invidie. Perché ho sempre pensato che dovremmo essere di più. Se fossimo in dodici o in quindici, avremmo una forza maggiore sul mercato.

Quanto ha giovato l'apertura del Museo del vino Primitivo all'interno della cantina?

Molto, ogni giorno ospitiamo turisti, scolaresche, semplici appassionati, che inevitabilmente alla fine del tour acquistano i nostri vini. Il Museo permette di vivere una esperienza unica e diversa. È nato nel 2000, quando dalle nostre parti di enoturismo ancora non si parlava. Io feci un giro in Toscana e notai che diverse cantine avevano un museo al proprio interno. Così, tornato a Manduria, iniziai a portare in cantina gli attrezzi agricoli che mio padre conservava. Me lo ricordo ancora, quando mi diceva, orgoglioso, "questa è la tua storia". Poi i soci hanno iniziato a regalare altri attrezzi e cimeli. E oggi mi meraviglio a leggere le provenienze dei turisti che firmano il libro delle presenze: arrivano da tutto il mondo!

FUSILLONE DI GRAGNANO,
GAMBERO ROSSO,
POMODORO DATTERINO GIALLO
Piatto dello chef Giuseppe Musci,
del "32 Sedie"





GIUSEPPE MUSCI,
26 ANNI
Chef del "32 Sedie",
a Bari Palese.

L'edizione 2018
del libro "Puglia"
dedica grande spazio
ai nuovi volti
della ristorazione
regionale.
Ecco nove cuochi
e otto loro ricette
che non dovete
assolutamente perdervi

GIOVANI CHEF DI PUGLIA

MANUEL GRAZIANO, 27 ANNI

Patròn e chef del Buonavita di Brindisi.



RUOTE PAZZE, POMODORO GIALLO, GAMBERO ROSSO, PANCETTA CROCCANTE, STRACCIATELLA

PER 4 PERSONE:

- 150 g ruote pazze Benedetto Cavalieri
- 250 g salsa di pomodori gialli Calemone
- 12 gamberi rossi
- 4 cucchiari di stracciatella
- 60 g pancetta Santoro
- olio evo, vino bianco, basilico, aglio qb

- Soffriggere l'aglio nell'olio, poi aggiungere la salsa di pomodoro e il basilico. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e aggiungere una decina di teste di gambero. Dopo qualche minuto togliere dal fuoco e aggiungere la stracciatella.
- Cuocere le ruote pazze in abbondante acqua salata.
- Impiattare mettendo in ogni piatto, con la pasta, 1 cucchiario di stracciatella, 3 gamberi rossi, 1 foglia di basilico fresco, una chips di guanciale che avrete reso croccante friggendola oppure disidratandola a bassa temperatura in forno per circa 10 minuti.

L'AMORE PER LA PUGLIA E IL RISPETTO PER I grandi nomi della cucina regionale, ma anche la caparbieta e la determinazione, la timidezza e la voglia di imparare: sono queste le caratteristiche che accomunano i nove chef che abbiamo selezionato dall'edizione 2018 del libro Puglia, che anche quest'anno propone il meglio della ristorazione e dell'enologia locale. Sì perché, dopo aver ammirato la bellezza dei nove locali e dopo aver apprezzato i piatti dei rispettivi chef, si rimane colpiti dalle loro parole. Ragazzi giovani, in qualche caso giovanissimi, che hanno già fatto una gavetta importante e che hanno già raggiunto livelli qualitativi apprezzabili. Però non si sono montati la testa, hanno capito che la presunzione non conduce da nessuna parte. Non parlano dei loro colleghi, anzi li elogiano. Restano umili se non addirittura timidi. Ed è per questi motivi che ci sono piaciuti ancor di più.

SOLAIKA MARROCCO,
22 ANNI
Chef del
"Primo Restaurant"
di Lecce.



**POLLETTO E SALSA DI SENAPE DI DIGIONE,
CON PORRO E BIETA**

PER 4 PERSONE:

- 4 polletti ruspanti
- 200 g bieta (o bietola), 200 g porri
- 200 g yogurt bianco, 50 g senape di Digione
- 30 g miele, 50 g formaggio canestrato
- 10/12 bacche di pepe rosa
- Lavare i polletti, asciugarli e passarli per qualche secondo sulla fiamma viva.
- Dissossare applicando il metodo del libretto, separando le cosce e avendo l'accortezza di non rovinare la pelle.
- Per il ripieno lavare i porri e le bietole, sbollentarli in acqua per qualche minuto poi strizzare con le mani e tritare.
- Far saltare con un filo d'olio le bietole e i porri in padella, aggiungere il canestrato, il sale e il pepe.
- Distendere il polletto e posizionare due cucchiaini di farcia, lasciando qualche centrimetro dal bordo. Arrotolare e avvolgere con la pellicola fino ad ottenere un rotolo stretto. Mettere in busta sottovuoto e cuocere in acqua a 80° per un paio d'ore.
- Per la salsa alla senape mescolare lo yogurt, il miele, la senape e le bacche di pepe rosa tritate.
- Togliere la pellicola dal polletto e dividere ognuno a metà. Rosolare a fiamma alta per qualche minuto fino a quando la pelle non risulta dorata e croccante. Servire con alla base la salsa di senape calda e qualche rondella di porro a vapore.

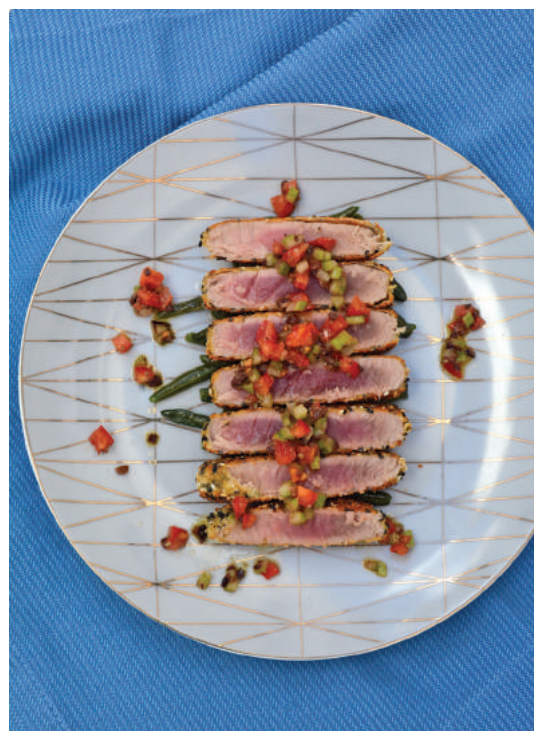


AMBIZIOSI MA TIMIDI, BRAVI MA NON PRESUNTUOSI, ATTENTI AL NUOVO MA PROFONDAMENTE LEGATI AI PRODOTTI DEL TERRITORIO. SARANNO LORO I FUTURI SABATELLI, RICCI E CICORELLA?

.....

Le loro sono storie belle, semplici. Come quella di Lele Murani e del suo Terra Arsa, nato 7 anni fa a Foggia e divenuto uno delle più belle realtà della cucina di Capitanata. Lele voleva iscriversi all'Istituto d'Arte, ma il padre Pasquale, agricoltore, gli consigliò di fare il parrucchiere o il cuoco "perché sono due lavori che vanno sempre". E così a 23 anni ha aperto il suo piccolo ristorante, dove si mangia in maniera incredibile a prezzi sorprendentemente bassi. Oggi che di anni ne ha 30, Lele non ha perso la voglia di scoprire e ricercare. Ed è probabilmente il più profondo conoscitore e cuciniere del baccalà in Puglia, pesce di cui è innamorato. È una cucina essenzialmente marinara anche quella di Vito Corposanto e del suo Pescandalo, il locale aperto con Paquale Crocetta, amico e socio. Del resto, non poteva essere altrimenti, visto che il loro restaurantino si trova proprio sul porto di Trani. E che dire di Solaika Marrocco, la più

TOMMASO PIOGGIA, 32 ANNI
Patròn e chef del Tomà di Crispiano.



**TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA AL SESAMO,
INSALATINA DI FAGIOLINI
E SALSA MEDITERRANEA**

PER 2 PERSONE:

- 180-200 g tonno rosso
- 20 g sesamo bianco
- 20 g sesamo nero
- 100 g pan grattato
- 2 uova
- 20 g farina "00"
- 50 g fagiolini
- 15 g sedano
- 15 g pomodoro rosso
- 5 g capperi
- 10 g olive taggiasche
- 25 g burro chiarificato
- olio, sale, pepe, peperoncino qb

- Preparare la panura di pan grattato e semi di sesamo.
- Impanare il tonno in farina, uovo e panura e scottarlo, su entrambi i lati, con burro chiarificato.
- Saltare i fagiolini con sale, pepe, olio e peperoncino.
- Tagliare a brunoise sedano e pomodori rossi, tritare i capperi e le olive taggiasche, condire il tutto con olio extra vergine di oliva.
- Impiattare il tonno scottato e tagliato, adagiandolo sulla insalatina di fagiolini.
- Finire con la salsa mediterranea.

giovane di tutti. Fisico minuto, faccia da adolescente, poche parole ma una voglia di sorprendere che lascia di stucco. Andate al "Primo Restaurant" per conoscere la sua cucina prima che diventi famosa, ed un giorno potrete dire di averla scoperta prima ancora che lo facessero le grandi guide. Quello di Tommaso Pioggia è invece la storia di un gran bel ritorno a casa, visto che il giovane cuoco di Martina Franca ha viaggiato un bel po' ma dopo le ultime esperienze in Italia e all'estero (ultima tappa Dubai), voleva respirare di nuovo aria di casa. E così ha aperto, ad agosto, nel centro storico di Crispiano. Il suo Tomà è un locale carino, con cucina sorprendente e piatti abbondanti come piace a noi del Sud.

C'è poi la storia di Daniel Graziano, uno che definiremmo "capotosta", perché a soli 27 anni ha aperto il suo "Buona-

GIOVANNI INGLETTI.
25 ANNI
Chef della
"Taverna del porto"
di Tricase.



FUSILLI, RAPE, ALICI E STRACCIATELLA

PER 4 PERSONE:

- 1 kg rape
- 360 g fusilli
- 100 g stracciatella
- 1 spicchio di aglio
- 8 alici fresche
- ½ litro di brodo di pesce azzurro
- 1 foglia di alloro
- pane profumato alle erbe di macchia
- olio extravergine d'oliva qb
- sale, pepe e peperoncino qb



- Mondare e lavare le rape separando le foglie del broccolo. Farle sbollentare un paio di minuti, poi ripassarle in padella con aglio, olio, peperoncino e una foglia di alloro, frullare e mettere da parte.
- Spinare le alici. Una metà le tagliamo a tocchetti e le teniamo da parte, mentre le altre le scottiamo in padella antiaderente con un filo d'olio evitando di rovinare la livrea.
- In un contenitore frullare la stracciatella fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- Cuocere la pasta nell'acqua di cottura delle rape, nel frattempo far soffriggere in una padella l'aglio e un'acciuga salata, aggiungendo il brodo di pesce azzurro.
- Scolare la pasta molto al dente e mantecarla in padella, completando la mantecatura con alici a tocchetti e le rape frullate.
- Disporre i fusilli al centro del piatto completando con il pane profumato, un broccolo di rapa ripassato in padella, la salsa di stracciatella, l'alice scottata, olio e peperoncino.

LELE MURANI, 30 ANNI
Proprietario e chef
del "Terra Arsa" di Foggia.



TAGLIATELLE AI PROFUMI DEL MIO ORTO

PER 5 PERSONE:

- 500 g tagliatelle all'uovo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo, 1 melanzana, 1 zucchina
- 200 g pomodorino ciliegia
- 5 fiori di zucca
- 200 g rucola selvatica amara
- 250 g ricotta di bufala
- cipolla rossa, basilico, olio extravergine d'oliva qb
- sale, pepe nero, vino bianco qb

- Tagliate i pomodorini in due parti, disponeteli su una teglia con carta da forno e condite con sale, pepe, olio. Infornate la teglia a una temperatura di 220° per venti minuti. Sfornate e lasciate riposare.
- Mentre attendete che l'acqua per la cottura delle tagliatelle arrivi ad ebollizione, tagliate a julienne tutti gli ortaggi.
- In una padella date vita al soffritto composto da olio extravergine, cipolla rossa e i pomodorini fatti appassire in forno.
- Aggiungete, in quest'ordine, peperoni, melanzane e zucchine, fate rosolare e sfumate con del vino bianco. Nell'attesa che le verdure cuocino portate a cottura le tagliatelle.
- Scolate la pasta qualche minuto prima, così da terminare la cottura in padella.
- Mantenate con rucola, fiori di zucca, ricotta di bufala, basilico e olio.
- Impiattate in un piatto fondo e concludete la preparazione con un filo di olio extravergine e una macinata di pepe nero. Guarnite con una foglia di basilico.

vita" che è un posto dove di sta bene e si mangia bene. Una cucina giovane, veloce, unconventional. Un interessante format di locale che risente della pur breve esperienza londinese del giovane proprietario.

Abbiamo trovato gustosa e accattivante la cucina di Biagino De Matteis, cuoco e comproprietario (insieme ad Alessandro De Pascalis) dell'Anima & Cuore di Galatina. A dire la verità la quantità di ingredienti utilizzati nei suoi piatti ci avevano inizialmente fatto sorgere qualche dubbio, poi però ti accorgi che lo chef sa abbinare sapori e consistenze davvero diverse ma che stanno bene insieme, esattamente come i due proprietari, che sono amici d'infanzia e sono nati lo stesso giorno, il 2 febbraio del 1979. I due si erano persi di vista per qualche anno. Biagino, il cuoco, era finito in un ristorante di Madrid. Alessandro è andato a trovarlo per proporgli di aprire qualcosa insieme, a casa. Ed è così che è nato Anima & Cuore. Ed è così che sta per nascere qualche altra cosa, a Gallipoli.

**BIAGINO DE MATTEIS,
38 ANNI**

Chef e
comproprietario
del ristorante
"Anima&Cuore"
di Galatina.



**TONNO SCOTTATO; CREMA DI ZUCCHINE
E MENTA, OLIVA CELLINA DI NARDÓ,
CHAMPIGNON, CAVIALE DI SALMONE
E CIALDE AL NERO DI SEPPIA**

PER 4 PERSONE:

Per la cialda

- 100 g di grana
- 50 g farina 0
- 80 g burro a pomata
- 3 g nero di seppia

Per la crema

- 500 g zucchini
- 1/4 cipolla
- 10 foglie di menta
- acqua qb

Per il tonno

- 800 g tonno
- 30 olive
- 12 funghi champignon
- olio evo qb
- 4 cucchiaini di uova di salmone

- Cialda al nero di seppia: mischiare il grana con la farina, il burro e il nero di seppia, stendere su carta forno il più sottile possibile e mettere in forno a 130° per 30 minuti.
- Crema: tagliare la zuccina a dadini. Tagliuzzare la cipolla e farla rosolare, aggiungere le zucchine e una decina di foglie di menta e poi aggiungere acqua, far cuocere e infine frullare.
- Tonno: tagliare a quadrati quasi regolari il tonno. Scaldare un po' d'olio in una pentola antiaderente. Far rosolare con le olive e i funghi, aggiungere il tonno e scottarlo su tutti i lati per pochi attimi facendo attenzione a lasciare l'interno rosso.
- Impiattamento: stendere la crema nel piatto, prendere i pezzi di tonno e tagliarli a metà. Adagarli sulla crema insieme ai funghi e alle olive, alternando con le cialde e un cucchiaino di uova di salmone.

LOREDANA DIASO, 32 ANNI

Chef del "Pappa" di Bari.



POLPETTE DI PANE COL RAGÙ DELLA NONNA

PER 6 PERSONE:

Per le polpette

- 400 g mollica pane di Matera
- 200 g grana grattugiato
- 1 spicchio aglio
- Latte q.b
- 50 g Farina 00

Per il ragù

- 1 kg pomodori ramati
- 1/2 kg datterini
- 1 cipolla bianca
- Olio, Sale, Basilico q.b

Poi c'è Loredana Diaso, una infiltrata lucana alla quale sono stati affidati i fornelli del Pappa, un locale sui generis nel centro storico di Bari. E anche lei ci ha sorpresi per un menù emozionante e originalissimo. E per aver saputo riportare nei suoi piatti (la pasta col formaggino, le polpette della nonna...) alcuni profumi e sapori che avevamo dimenticato.

Chiudiamo con Giuseppe Musci, chef del "32 Sedie" di Bari Palese. Ha solo 26 anni, e dopo una esperienza a Bolzano e un'altra da Giampà (a Bari), Pasquale Marsico, il proprietario del locale, gli ha affidato la cucina. E secondo noi ha fatto bene, perché in questo piccolo ristorante a due passi dal mare, abbiamo mangiato divinamente, assaporando pietanze fuori dal comune.

La Puglia è piena di giovani in gamba, capaci di sorprendere e di spiccare il volo. E il settore della ristorazione conferma questa nostra convinzione.

Forza ragazzi, continuate così!

- **Le polpette**
- Unire in una ciotola capiente la mollica di pane spezzettata, aggiungendo formaggio, aglio (tagliato piccolissimo) e bagnando poco a poco con il latte per raggiungere la consistenza desiderata.
- Aggiungere un po' di farina per lavorare meglio l'impasto.
- Create le polpette e friggetele in abbondante olio caldissimo.
- **Il ragù**
- In una pentola far appassire la cipolla con abbondante olio e poi aggiungere i due tipi di pomodori precedentemente tagliati a tocchetti.
- Far cuocere per almeno 2 ore a fuoco lentissimo e poi frullare il tutto.
- Filtrare il ragù e servire.
- Le polpette andranno servite tuffate nel sugo con abbondante grana in cima.

VITO CORPOSANTO,
36 ANNI
Chef e
comproprietario
del "Pescandalo"
di Trani.



**TAGLIOLINO AL BASILICO
CON GAMBERO ROSSO E PASSATA
DI POMODORO DATTERINO GIALLO**

PER 4 PERSONE:

- 400 g pasta fresca al basilico
- 20 gamberi rossi sgusciati e devenati
- 100 ml bisque di gamberi
- 1 kg pomodoro datterino giallo
- olio evo qb
- sale e pepe qb

Per la pasta

- 400 g semola di grano duro
- 15 foglie medie di basilico fresco
- sale e acqua qb



- Su una spianatoia versare la semola con il basilico lavato e sminuzzato finemente al cutter, aggiungere sale e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Fare riposare per 30 minuti, poi, con l'aiuto di un mattarello o di una macchina sfogliatrice, procedere nella stesura delle sfoglie. Arrotolare e tagliare a tagliolino.
- Mettete in casseruola olio e aglio, lasciare imbiondire, quindi eliminate l'aglio. Aggiungere i datterini precedentemente lavati e cucinare a fuoco lento per 20 minuti circa aggiungendo un po' d'acqua di cottura. Salare e pepare. Ultimata la cottura frullare il tutto con frullatore a immersione. Filtrare la passata ad un chinoise così da eliminare semi e bucce.
- In una padella versare un giro di olio evo e i gamberi rossi, lasciare rosolare per qualche minuto ed aggiungere un po' d'acqua di cottura e la bisque. Salare e pepare. Cucinare a fuoco medio per 15 min circa.
- Immergere i tagliolini in abbondante acqua salata per qualche minuto, scolare e versare nella padella. Mantecare il tutto.
- In un piatto sistemare la passata di datterino giallo e adagiarla sui tagliolini a nido.
- Consiglio di lasciare qualche gambero rosso crudo e di ricavare una tartare da posizionare sul tagliolino appena impiattato.

I MIGLIORI



DELL'ANNO

Nel corso del 2017 abbiamo degustato circa 300 vini pugliesi. Ecco quelli che ci sono più piaciuti.



| i migliori dell'anno |

Questi sono i voti che abbiamo dato ai vini degustati al Vinaly 2017 e nel corso dell'anno. Il voto finale, espresso in centesimi, è dato dalla somma di 4 variabili, che sono l'apparenza (come si presenta la bottiglia e che sensazioni ci dà il colore del vino, voto da 1 a 20), l'olfatto (le sensazioni che il vino ha dato al naso, voto da 1 a 20), il gusto (in questo caso il voto va da 1 a 40) e il rapporto qualità/prezzo (voto da 1 a 20). I prezzi sono quelli di vendita al pubblico presso le cantine, oppure sono stati rilevati in alcune enoteche pugliesi. Nelle nostre classifiche compaiono esclusivamente i vini che ci sono piaciuti: quelli che non hanno raggiunto la soglia dei 70/100 non sono stati recensiti. Abbiamo inoltre deciso di non acquistare vini con prezzi superiori ai 30 € (le eccezioni che trovate nelle classifiche sono state degustate in fiera).

BOLLICINE



98 SUMARÈ Metodo Classico 24 Mesi 2013 - Tenute Rubino (20-20-40-18)

Ci è parso un prodotto eccellente, e scommettiamo che l'azienda brindisina dovrà aumentarne le scorte. € 20

97 ROHESIA Brut Rosè metodo classico 2012 - Cantele (19-20-40-18)

Un Negroamaro che fa 32 mesi si lieviti e che regala sensazioni meravigliose. € 22

94 PICCOLE BOLLE Negroamaro 2016 - Duca Carlo Guarini (17-19-38-20). Le bollicine della cantina di Scorrano crescono di anno in anno. E ci piacciono sempre più. € 9,50

93 APNEA Spumante Brut 2016 - Giancarlo Ceci (18-20-38-17). Da sole uve Pampanuto: bollicine originali, dal bouquet superiore e boccata eccellente. € 13

91 BUONAVIDA ROSÈ 2016 - Marco Carrisi (15-18-40-18). Beverino, modaiolo, leggero. Non ci piace solo l'etichetta. € 10

91 BRUT ROSÈ 2016 - Poderi Angelini (14-18-39-20). Bottiglia straordinaria con un buon prezzo, ma con un'etichetta d'altri tempi. € 12

90 MARCHIONE Brut 2016 - Polvanera (20-17-35-18). Una bottiglia dalla veste irresistibile per il brut di una delle cantine più sorprendenti di Puglia. € 12

90 FIVE ROSES METODO CLASSICO 2016 - Leone De Castris (20-19-35-16)

Un rosato da Negroamaro di grande eleganza e con un bouquet impareggiabile. € 18

89 ROSÈ Metodo Classico 2011 - Carvinea (20-16-38-15). Bollicine Aglianico da standing ovation, ma l'alto costo dovuto alla lunga lavorazione del vino, incidono sul prezzo e dunque sul voto finale. € 25.

89 CLASSE 60 NOVE rosè 2016 - Cantine

Risveglio (17+17+37+18)

Gusto persistente, bel colore: la versione in rosa delle bollicine di Cantine Risveglio funziona molto meglio del perlage bianco. € 8

87 AMALUNA 2016 - Cantine Due Palme (18-16-35-18)

Bollicine semplici ma di gran qualità. € 7.

86 CLASSE 60 NOVE Bianco 2016 - Cantine Risveglio (15+17+36+18)

Le bollicine bianche di Cantine Risveglio sono piacevoli ma non esaltanti come il rosè. Vanno bene per un aperitivo, ma sembrano un po' debolucce per sostenere l'intero pasto. € 8

85 MELAROSA 2016 - Cantine Due Palme (15-18-34-18).

Forse un po' scarico quest'anno, gli preferiamo la versione in bianco della casa. € 8,50.

85 BUONAVIDA BIANCO 2016 - Marco Carrisi (17-16-36-16). Piacevole, ma preferiamo di gran lunga la versione in rosè. € 10

85 LE FOSSETTE Brut Falanghina 2016 -

Alberto Longo (20-15-33-17). La cantina di Lucera imbottiglia altri grandi vini, ma anche sulle bollicine si fa rispettare. € 9

84 ATTIMI Igp Puglia Fiano Demisec 2016 - Cantine Imperatore (16-15-35-18)

Piacevole ma con una vena dolciastra troppo intensa. € 12

81 SALIENTE 2016 - Masseria Altemura

(16-16-33-16). Le bollicine di casa Zonin sono apprezzabili ma non ci hanno entusiasmato come altri prodotti della casa. € 7.

ROSSI (sopra i 10 €)



99 SESSANTANNI Primitivo di Manduria 2013 - Cantine San Marzano (20-20-40-19)

Il Primitivo di Manduria che si fa perfezione e che, malgrado il prezzo, per il secondo anno consecutivo mantiene la prima posizione. € 24

98 PAPAIE Linea Oro Primitivo di Manduria 2014 - Varvaglione 1921 (20-19-40-19)

Un Primitivo che manda in estasi. € 20

98 AMATIVO Igt Salento 2014 - Cantele (19-20-40-19). Questa annata del blend di Primitivo e Negramaro dei Cantele è eccezionale. € 18

97 CUBARDI Primitivo Salento 2014 - Schola

Sarmenti (17-20-40-20). Un Primitivo ad alto tasso alcolico (15°) ottenuto da vigne di alberello pugliese vecchie 65 anni. Il nome significa "possa tu ardere dentro". E questo rosso spettacolare arde che è un piacere, senza peraltro bruciare molti soldi. € 12

97 SINCE 1913 Primitivo 2013 - Torrevento (19-19-40-19). Di solito le cose che si dedicano ai nonni sono straordinarie. Questo vino né è la conferma. € 20

97 PUER APULIAE Nero di Troia Castel Del Monte Docg Riserva 2011 - Rivera (19-20-39-19). La corazzata di casa De Corato fa 14 mesi in barrique, per poi diventare un gioiello da serate in smoking. € 26

97 ESSENTIA LOCI Primitivo di Manduria 2014 - Ognissole (19-20-38-20)

Bouquet che manda in estasi, boccata quasi perfetta, bella bottiglia e ottimo prezzo. E migliora ogni anno. € 16

96 JADDICO Brindisi Doc Rosso Riserva 2013 - Tenute Rubino (19-19-40-18)

Profumi ricercati e boccata meravigliosa. € 18

96 VISELLIO Primitivo Salento Igt 2013 - Tenute Rubino (19-20-39-18)

Da sempre una delle corazzate di casa Rubino, mantiene i suoi altissimi standard. € 21

96 CONTE GIANGIROLAMO 2016 - Tenute Girolamo (20-19-38-19). Che bottiglia! Che etichetta (che non è una etichetta)! Che vino!

Signore e signori, questo blend di Primitivo e Negroamaro è un capolavoro. € 22.

96 OTTAGONO Castel Del Monte Doc 2014 - Torrevento (17-20-40-19)

Vino al top per profumi e palato, la sua veste potrebbe essere più accattivante. Ma è un Nero di Troia indimenticabile. € 19

95 1943 2013 - Cantine Due Palme (19-20-40-16). Elegante, autorevole, sontuoso. Il resto lo lasciamo al vostro palato. Ma questo blend di Primitivo e Aglianico è davvero un gran bel bere, seppur costoso. € 32,50.

95 CALITRO Primitivo di Manduria Dop Riserva 2012 - Calitro (20-20-40-15)

Rosso strepitoso, di grande struttura e immensa eleganza. € 40

95 BOCCA DI LUPO Aglianico Castel del Monte 2013 - Tormaresca (20-20-38-17)

Aristocratico. Un diamante rosso. Che come tutti i diamanti costa caro. € 36

95 IL FALCONE Castel Del Monte Docg Riserva 2011 - Rivera (20-18-37-20). I grandi classici non deludono mai, e questo rosso che fa 30 mesi di affinamento (14 dei quali in barrique) è sempre una garanzia. € 16,50

95 OTTO Ottavianello 2014 - Carvinea (19-18-40-18). Il capolavoro di Beppe Di Maria è un Ottavianello che stordisce per profumi e complessità. € 18.

95 PRIMITIVO DI MANDURIA 2014 - Masseria Altemura (20-20-38-17). Il vino che più amiamo di questa azienda. € 19

95 POLVANERA 14 2013 - Polvanera (18-20-37-20). Un Primitivo Gioia del Colle dal bouquet indimenticabile, dal palato ricchissimo e dal prezzo ottimo. Per noi il miglior rosso

dell'azienda. € 11

94 F Negroamaro Salento 2014 – Cantine San Marzano (20-18-39-17). Suntuoso, lunghissimo, morbido. Costasse un po' meno... € 25

94 FULGEO Negroamaro 2014 - Cantina San Donaci (19-18-37-20)

L'ammiraglia della casa si presenta bene e si lascia bere ancor meglio. Un grande vino con un piccolo prezzo. € 13.

94 MASSERIA MAIME Negroamaro Salento 2013 - Tormaresca (19-19-38-18)

Ad un passo dal capolavoro. € 18

94 PIETRAVENTOSA RISERVA 2011 - Pietraventosa (18-20-38-18)

Il pezzo più pregiato della cantina di Gioia del Colle è ovviamente il Primitivo Riserva, che si paga caro, ma è maestoso. € 30

94 5 UVE ROSSE Murgia Igp 2013 - Botromagno (19-20-37-18). Suntuoso, ricco, complicato eppure così delicato: questo blend di uve Aglianico, Nero di Troia, Primitivo, Cabernet Sauvignon e Merlot in parti uguali ci fa impazzire. € 13

94 TORCICODA Primitivo 2015 - Tormaresca (19-18-37-20). Una delle grandi hit di casa Antinori non tradisce mai le aspettative. € 14

94 MJERE Rosso 2014 - Michele Calò & Figli (20-18-37-19). Quest'annata del Negroamaro della cantina di Tuglie è imperdibile. € 12

93 FIORE DI VIGNA Primitivo 2014 - Paolo Leo (17-19-39-18). Il Primitivo di Paolo Leo è sempre ottimo. € 20.

93 ETTAMIANO Riserva 2012 - Cantine Due Palme (17-18-39-19). Uno straordinario

Primitivo di Manduria Dop da grandi cene ma con un prezzo accattivante. € 11,50.

93 PIER DELLE VIGNE 2012 - Botromagno (16-19-38-20). Questo blend di Aglianico e Montepulciano resta il vino più venduto della cantina di Gravina. La ragione è semplice: è un vino stupefacente con un ottimo prezzo. € 16

97 MARPIONE Primitivo Gioia del Colle Riserva 2011 - TENUTA VIGLIONE (20-18-37-18). Il primitivo Gioia del Colle riserva sempre grandi etichette, e questa di Zullo conferma la nostra tesi. € 20

93 LI FILITTI Primitivo di Manduria Riserva 2013 - Masca del Tacco (18-20-37-18)

Ad un passo dalla perfezione, un Primitivo di Manduria che ci ha entusiasmato. € 16

93 LE BRACI 2010 - Garofano (17-20-40-16)

Il capolavoro della famiglia di Severino Garofano offre un bouquet ed un palato inarrivabili. € 39

93 AUSILIO Negroamaro Salento Igp 2016 - Calitro (20-19-38-16). Un prodotto sorprendente, per quanto giovane, sulla cui votazione finale incide il prezzo. € 23,50

93 NEGROAMARO 2011 - Pietregiovani (18-20-37-18). Un rosso che ci ha sorpresi molto: invecchia in acciaio, rimane giovane e profumato. € 12

92 NEGROAMARO 2014 - Carvinea (18-19-40-15). Profumi e palato incantevoli per un 3

Bicchieri meritatissimo. € 23.

92 PRIMITIVO 2013 - Pietregiovani (18-18-38-18). Un bel bouquet e un palato esaltante. € 15

92 ABATEMASI Negroamaro 2013 - Consorzio Produttori Vini (18-17-33-15)

Ebbene sì: i maestri del Primitivo ci sanno fare anche con il Negroamaro. € 15

92 CODALUNGA Aglianico - Tenute Girolamo (19-18-36-19). Complesso, equilibrato, ricercato. Un Aglianico meraviglioso. € 15.

92 72100 Selezione speciale 2013 - Cantine Risveglio (18-19-37-18)

Il Negroamaro più venduto della cantina brindisina in versione più elegante e ricercata, non solo nella veste, ma anche nel contenuto, visto che fa 8 mesi in barrique (quattro in più del fratello "minore"). € 12.

92 BOEMONDO Primitivo Igt 2013 - Duca Carlo Guarini (18-19-36-19)

Un bel Primitivo prodotto dalla sempre più sorprendente azienda di Scorrano. € 15

91 10 DODICI - Marco Carrisi (18-17-38-18)

Un Negroamaro di grande eleganza che nella sua etichetta rispecchia l'eclettismo del produttore Marco Carrisi. € 16

91 DICIOTTO 2014 - Schola Sarmenti (18-20-38-15). Questo Primitivo da vigneto di 85 anni con piante a bassissima resa è un capolavoro. Ma il prezzo risente di tanti sacrifici. € 35.

90 ANTICO SIGILLO Primitivo di Manduria 2015 - Claudio Quarta/Masseria del Sigillo (16-16-39-19). Questo Primitivo è semplicemente esplosivo. € 13

90 FANOVA Primitivo Gioia del Colle Doc 2014 - Terre Carsiche 1939 (15-18-38-19)

Gusto armonico e corposo: di questo vino e di questa azienda sentiremo parlare. Molto. € 12

90 FANOI Primitivo Igt Salento 2011 - Canetele (20-18-37-15). È un grande vino, ma con un grande prezzo. € 32

90 VOLERE VOLARE Primitivo Gioia del Colle 2015 - Pietraventosa (20-18-36-16). L'ultimo nato dell'azienda ha una etichetta originale e si presenta con buone credenziali. € 15

90 LU CEPPI Salice Salentino Riserva 2012 - Masca del Tacco (18-20-36-16). Meraviglioso al naso, esplosivo in bocca. Tenete d'occhio quest'azienda perché promette bene. € 12

90 SUSUMANIELLO 2015 - Poderi Angelini (17-18-38-17). Uno dei migliori Susumaniello sul mercato. € 14

90 FELICE Nero di Troia Riserva 2011 - Giancarlo Ceci (17-18-38-17)

Un Nero di Troia meraviglioso, anche se non proprio a buon mercato. € 25

90 VALLE CUPA Salice Salentino 2011 - Apollonio (18-19-37-16). Robusto, profumato, strutturato. In puro stile Apollonio. € 19

90 PRIMITER Primitivo 2014 - Michele Calò & Figli (17-18-37-18). Sorprendente, profumato, bocca piena e persistente. € 15

90 CENTOSASSI Primitivo - Amastuola (18-18-36-18). Esaltante, ricercato, elegante: un

rosso nato per sorprendere. € 26

89 MURO SANT'ANGELO Primitivo Gioia del Colle Doc 2013 - Tenute Chiaromonte (16-20-38-15)

Profumi coinvolgenti e sorso di grande impatto. È la nostra etichetta preferita delle Tenute Chiaromonte. Soprattutto per il gran finale di cioccolato e liquirizia. € 20.

89 MLV 2013 - LI VELI (19-18-37-15)

Negroamaro e Cabernet Sauvignon stanno bene insieme, e danno vita ad un vino da grandi occasioni. € 24

89 PRIMITIVO DI MANDURIA 2012 – Poderi Angelini (17-18-37-17)

Ampio, avvolgente, equilibrato: buono. € 14

89 ANTIERI Susumaniello 2015 - Schola Sarmenti (20-16-35-18). Per il primo anno

l'azienda di Nardò si cimenta con un Susumaniello, che trascorre 10 mesi in legno, e il risultato è incoraggiante. € 14.

89 POLVANERA 17 2013 - Polvanera (18-18-37-16). Un grande Primitivo di Gioia del Colle

che va bevuto con moderazione, perché i 16,5 gradi di tasso alcolico mettono a dura prova. Ma che boccata! € 22

89 DONNA LISA Salice Salentino Riserva 2013 – Leone De Castris (19-18-37-15)

Un gran bel Salice Salentino, danneggiato dall'alto prezzo. € 24

89 AD 1968 Murgia Rosso BIO 2015 - Botromagno (18-17-36-18). Un gran bel mix di Primitivo e Nero di Troia. € 17

88 PEZZO MORGANA Salice Salentino Riserva 2014 - Li Veli (16-18-38-16)

Ormai un grande classico di Puglia: un rosso che non delude mai. € 18

88 ONDA DEL TEMPO 2016 - Amastuola (15-19-36-18)

Il vino che più ci intriga di questa azienda: un esaltante mix in parti uguali di Merlot, Cabernet Sauvignon, Primitivo ed Aglianico. Profumi complessi, buona struttura, buon prezzo. € 11,50

88 SELVAROSSA 2013 – Cantine Due Palme (18-18-35-17). I vini nati grandi restano grandi, anche col passare degli anni. € 18,50.

88 NAUNA 2014 – Schola Sarmenti (17-17-37-17). Un blend di Negroamaro e Primitivo azzeccatissimo. € 15.

88 900 Primitivo 2011 – Duca Carlo Guarini (16-20-37-15)

Etichetta un po' troppo retrò per un vino dai profumi strepitosi e dal palato stupendo (ma dal prezzo non proprio alla mano). € 35

87 MR CARRISI 1914 2016 – Marco Carrisi (19-18-38-12)

Solo 3000 bottiglie per questo splendido Primitivo dal prezzo un po' troppo alto. € 35

87 ELEGIA Primitivo di Manduria Doc Riserva 2013 – Consorzio Produttori Vini (18-17-36-16). Dai maestri del Primitivo di

Manduria, un signor Primitivo. € 16.

87 LAGO DELLA PERGOLA Negroamaro 2014 – Vetrère (16-17-37-17)

Negroamaro dalla boccata esplosiva, anche grazie ai 12 mesi di affinamento in barrique.

| i migliori dell'anno |

€ 17.

87 SIMPOSIO Brindisi Rosso Doc Riserva 2012 - Cantine Risveglio (14-17-36-20)

Il rosso pluripremiato si conferma ad alti livelli, ma forse avrebbe bisogno di una rinfrescata all'etichetta. € 12.

86 DEDICATO Primitivo Gioia del Colle – Botromagno (16-18-36-16)

Elegante e raffinato, un grande vino. Il prezzo incide sul voto finale. € 32

85 ARTIGLIO SALENTO 2013 – Cantine De Falco (19-17-33-16)

Interessante accostamento di Primitivo e Merlot, che dà vita ad un rosso pieno e rotondo, che fa fare sempre bella figura. € 13

84 MURO SANT'ANGELO BARBATO Primitivo Gioia del Colle Doc 2013 - Tenute Chiaromonte (17-19-38-10)

Un signor vino con tiratura di nicchia (7-8000 bottiglie l'anno) ed elevato tasso alcolico (16,5°). Si lascia bere con trasporto, ma il prezzo non consente di berlo così spesso quanto vorremmo. € 37.

84 LAMO Ottavianello doc 2015 – Tenute Rubino (18-16-35-15)

L'Ottavianello non è un vitigno facile, ma in questo rosso si esprime al meglio. € 13

83 OSSIMORO 2013 – Pietraventosa (16-18-36-13)

Questo ottimo blend di Primitivo e Aglianico è a nostro avviso zavorrato da una etichetta non all'altezza del suo gusto e da un prezzo un po' troppo alto. € 20

83 PATRIARCA Primitivo di Manduria Dop 2014 – Soloperto (14-19-35-15)

Profumi eccellenti, buona struttura, prezzo forse un po' troppo alto. € 18

83 75 VENDEMMIE 2016 – Palamà (18-17-33-15)

Un Negroamaro ncora troppo giovane per poterlo giudicare al meglio nella sua complessità. € 18

81 ASKOS PRIMITIVO 2015 – Li Veli (15-19-35-12)

È un buon Primitivo dal bouquet eccellente, ma il prezzo incide sul giudizio complessivo. € 19

76 GUADO SAN LEO Nero di Troia Riserva 2012 – D'Alfonso Del Sordo (12-20-30-14)

Etichetta superata, bouquet eccezionale, palato buono ma migliorabile. € 15.

75 IL SOGNO Primitivo Gioia del Colle Dop – Cantine Imperatore (10-15-35-15)

Un ottimo Primitivo Gioia del Colle che paga dazio per l'etichetta più che rivedibile e l'alto costo. € 23.

73 SUMANERO 2011 – Cantine Santa Barbara (12+14+32+15)

L'edizione 2011 tiene bene: il blend di Susumaniello, Negroamaro e Malvasia nera firmato da quel grande galantuomo di Pietro Giorgiani è un gran bel rosso. Che forse meriterebbe una veste ancora più elegante. € 13

ROSSI (fino a 10 €)



98 VIGNA PEDALE Riserva 2012 Castel del Monte Docg - Torrevento (18-20-40-20)

Non sbaglia un'annata, non delude mai, ed è sempre a buon mercato nonostante i numerosi 3 bicchieri: il vino del cuore. € 10.

97 NATIVO Negroamaro BIO 2015 - Duca Carlo Guarini (19-19-39-20)

Se non lo conoscete ancora, vi state perdendo il paradiso di Bacco: prima in acciaio, poi un anno in cisterne di cemento, poi in bottiglia. Spettacolo allo stato puro! € 9

97 JOHE Rosso Puglia Igp BIO 2015 - TENUTA VIGLIONE (18-20-39-20)

Giovanni Zullo continua a lavorare in sordina e a crescere costantemente. Quest'annata del Johe è fantastica. € 9

96 NERÍO 2013 - Schola Sarmanti (20-18-38-20)

Questo Nardò Doc Riserva è ottenuto da uve Negroamaro e Malvasia che maturano su piante di 45 anni. Otto mesi di botti e otto in bottiglia, per ottenere un rosso incantevole. € 9.

96 NERO DI TROIA 2015 - Terre Carsiche 1939 (20-18-39-19)

Stupefacente, come tutti i vini che abbiamo degustato di questa azienda. € 8

95 IMMENSUM Salice Salentino Doc Riserva 2013 - Candido (18-19-38-20)

In nomen omen. € 10

95 MAJANA Salice Salentino Doc 2015 - Leone De Castris (19-18-38-20)

Un Negroamaro sublime ad un prezzo incredibile! € 8

94 PASSO DEL CARDINALE Primitivo di Manduria Dop 2015 - Paolo Leo (18-20-36-20)

Un rosso da urlo! Profumi immensi, boccata nobile ma che crescerà ancora col passare dei mesi, rapporto qualità/prezzo eccezionale. € 10.

94 NEGROAMARO 2015 - Masseria Altemura (19-19-38-18)

Superbo, elegante, roccioso. € 9

94 PECORANERA Nero di Troia 2015 - Cantine Risveglio (18-19-38-19)

Primo anno di produzione per questo Nero di Troia sui generis, molto particolare e inaspettato, dal profumo originale e retrogusto di caffè. Può ancora crescere. € 10.

93 ANTICAIA Negroamaro 2015 - Cantina San Donaci (17-18-38-20)

Una bella sorpresa: corposo, dall'ampio bouquet, palato ricco, e ottimo prezzo. € 6.

93 LIVRUNI Primitivo 2015 - Vetrère (17-18-38-20)

Un Primitivo passionale, caldo, persistente. Roba buona insomma. € 9,90

93 PRIAMO Nero di Troia 2015 - Cantine Due Palme (19-18-36-20)

Il Nero di Troia di Angelo Maci è un vino quasi perfetto con un prezzo incredibile! € 9,50.

93 MONTEPELOSO Aglianico - Alberto Longo (20-19-37-17)

Un gran bel rosso dal bouquet complesso e ricco, che ha ancora margini di crescita. € 18.

93 SUSÙ Susumaniello 2015 - Cantine Risveglio (18-19-38-19)

Un Susumaniello che si lascia bere, senza tannini invadenti tipici dell'ostico vitigno. € 9.

93 PRIMITIVO 2015 - Tenute Viglione (20-17-38-18)

Tra i migliori rossi in circolazione come rapporto qualità-prezzo. € 7

93 GRECANTICO 2013 - Michele Calò & Figli (17-20-37-19)

Un rosso di altissimo livello ad un prezzo stupefacente. € 9,50

93 ALMAGIA 2016 - Giancarlo Ceci (17-20-36-20)

Bouquet strepitoso, prezzo buono. € 8

92 LA VOLIERA Negroamaro 2016 - Tenute Girolamo (18-17-37-20)

Un gran bel Negroamaro ad un prezzo che non può non piacere € 6.

92 CACC'E MMITTE DI LUCERA 2014 – Alberto Longo (18-18-37-19)

È il vino-simbolo della cantina di Alberto Longo, che continua la sua costante crescita. € 9,50.

92 QU.ALE 2015 - Claudio Quarta/Emera (16-18-35-16)

Ci è piaciuto il vino e ci piace il progetto di eco-compatibilità e di solidarietà che si cela dietro la prima etichetta di Alessandra, figlia di Claudio Quarta. € 7

91 NERO DI TROIA Bio 2016 - Cantine Losito (19-18-36-18)

Un Nero di Troia biologico giovane che ci è piaciuto tantissimo. € 9,80

91 VIOLANTE Nero di Troia 2014 - Rivera (18-19-35-19)

Un Nero di Troia elegante e beverino. € 9

91 MONTE DEI COCCI Negroamaro 2015 - Tenute Girolamo (18-18-37-18)

Lo standard qualitativo dell'azienda di Martina Franca è davvero alto. E anche questo è un gran bel rosso. € 10.

90 1914 Primitivo 2014 - Marco Carrisi (15-18-37-20)

In rapporto al prezzo, senza dubbio il miglior vino della casa. € 10

90 TALO' Salice Salentino 2014 - Cantine San Marzano (18-18-36-18)

Tra i migliori rossi pugliesi in rapporto qualità-prezzo. € 10

90 BRECCIATO - Ognissole (18-18-36-18)

Il Nero di Troia sposa il Montepulciano è dà luogo ad un rosso di grande eleganza. € 9

89 NERO DI TROIA 2015 - Cantine Spelonga (17-19-36-17)

Questo è un signor Nero di Troia, con un bouquet pazzesco e una buona struttura. € 10.

89 SERRE Susumaniello 2015 - Cantine Due Palme (18-16-35-20)

Tra i migliori Susumaniello in circolazione. € 9,50.

89 PRIMITIVO 2014 - Cantine Spelonga (17-18-37-17)

Anche il Primitivo di Spelonga sorprende per profumi e palato. Ed è pure a buon mercato. € 8,50.

89 GALATINA DOC 2016 - Cantine Fiorentino (18-18-35-18)

Un rosso ottenuto da Negroamaro e Primitivo, vitigni simbolo del Salento. € 7.

87 MARMORELLE 2013 - Tenute Rubino

(18-16-34-19)

La linea base di Luigi Rubino si conferma di grande qualità, anche se i prezzi sono lievitati. Del Marmorelle preferiamo di gran lunga il bianco, ma anche questo Negroamaro si lascia bere sempre con piacere. € 8,50

86 PASSATURO Malvasia 2015 - Vetrère (15-17-36-18). Uno dei pochi Malvasia in purezza disponibili sul mercato. Da provare. € 9,90

86 72100 Negroamaro 2015 - Cantine Risveglio (16-17-35-18)

Il vino simbolo della cantina brindisina, ottenuto da vendemmia tardiva effettuata il 20 ottobre, si conferma un Negroamaro beverino a buon prezzo. € 9.

86 SENO DI PONENTE 2015 - Botrugno (15-17-36-18). Il vino che più ci è piaciuto della cantina brindisina, che ha sempre ottimi prezzi. € 5.

85 VECCHIO CEPPO Primitivo Igp Salento 2015 - Soloperto (14-17-34-20). Un Primitivo poco strutturato, straordinario, con una brutta etichetta ad un prezzo eccellente. € 5,50

85 METIUSCO Rosso 2016 - Palamà (18-16-33-18). Ottenuto da un blend di Negroamaro, Malvasia e Primitivo, si conferma un ottimo rosso, anche per rapporto qualità/prezzo. € 8,50

84 12 E MEZZO Primitivo del Salento 2015 - Varvaglione 1921 (15-16-35-18)

È un buon vino ad un buon prezzo, ma ormai da Varvaglione ci aspettiamo sempre i fuochi d'artificio. € 7

84 NEPRICA 2015 - Tormaresca (16-18-33-17). Siamo sinceri, da questo blend di Negroamaro, Primitivo e Cabernet, ci aspettavamo qualcosa in più! € 9,50

83 ELFO Primitivo 2016 - Apollonio (19-17-30-17). Ci è piaciuto come etichetta, al naso e come prezzo. Un po' meno in bocca. € 7,50

82 ELOQUENZIA 2012 - Garofano (17-19-33-13). Il Negroamaro da bere ogni giorno, secondo Severino Garofano. € 10

82 CASTELDRIONE Nero di Troia 2014 - D'Alfonso Del Sordo (16-18-30-18)

Un discreto Nero di Troia a buon prezzo. € 8.

80 LIRICA Primitivo di Manduria Dop 2014 - Consorzio Produttori Vini (15-15-30-20). Il CPV imbottiglia rossi migliori, ma questo è il Primitivo che si può bere quotidianamente. € 7

79 FALCO NERO - Cantine De Falco (16-15-32-16). Il Salice Salentino Riserva è la bottiglia più premiata della casa. Garantisce sempre ottimi standard di gradevolezza. Ormai un classico salentino. € 10

BIANCHI



98 BLUM Minutolo 2016 - Ognissole (20-19-40-19). I tradizionalisti storceranno il naso, ma questo bianco dolciastro che si può bere a tutto pasto e che fa impazzire le donne, è un prodotto ruffiano, quanto azzeccato e moderno. € 12

97 TAERSIA Negroamaro in bianco 2016 - Duca Carlo Guarini (19-20-38-20)

Il bianco che non t'aspetti, per di più da uve rosse. Fantastico! € 9

96 12 E MEZZO ORGANIC Bianco Puglia Igp 2016 - Varvaglione 1921 (20-19-38-19). Lo descriviamo con una sola parola: strepitoso. € 9.

98 CANDORA 2016 - Schola Sarmenti (20-20-38-20)

Non nascondiamo i bianchi ottenuti da vitigni autoctoni, ma questo Chardonnay è da applausi. Anche il suo costo. Vino di grande carattere e lunga persistenza. € 6.

96 ROYCELLO Fiano 2016 - Tormaresca (20-19-38-19)

Profumato, freschissimo in bocca, bella etichetta, giusto prezzo! € 10

96 LA CARTA Salice Salentino Riserva 2016 - Candido (20-18-38-20)

Quando la semplicità si esprime al meglio, dà vita a capolavori immensi. € 7

95 LUCERNA Fiano 2016 - Carvinea (17-18-40-20)

Un capolavoro di Fiano che riempie la bocca e ci rimane per diverso tempo. € 6.

95 LAMA DEI CORVI Chardonnay Castel Del Monte doc 2015 - Rivera (18-19-39-19).

I sei-otto mesi di barrique conferiscono a questo Chardonnay la struttura che manca al Preludio N. 1. Un bianco fantastico. € 12

94 PRELUDIO N. 1 Chardonnay Castel Del Monte doc 2016 - Rivera (17-18-39-20)

Si riconferma al top anche quest'anno. Non siamo i primi ad elogiarlo, e non saremo di certo gli ultimi. € 7,50

94 LUMINOSIÁ Chardonnay Salento Igt 2016 - Candido (18-17-39-20)

Uno Chardonnay coi fiocchi, preziosito da cinque mesi in barrique. € 8

93 MARFI Chardonnay+Sauvignon 2016 - Varvaglione 1921 (20-18-37-18)

Intrigante, profumato, rotondo: un'altra chicca della cantina di Leporano. € 9

93 ESTELLA Moscato 2016 - Cantine San Marzano (19-20-36-18)

Un Moscato che si può bere a tutto pasto, dai profumi incantevoli. € 9

93 FIANO 2016 - Schola Sarmenti (19-19-35-20). Etichetta e brand inconfondibili. Il Fiano di Lorenzo Marra tiene testa ai grandi rossi

della casa. Sorso fresco con accenti di note minerali, finale sapido e buona persistenza. Ottimo il prezzo. € 6,50.

92 ZIN Fiano Puglia 2016 - Consorzio Produttori Vini (20-17-35-20)

Colpiti al primo assaggio (appena imbottigliato), questo Fiano si è confermato dopo due mesi un gran bel bianco. € 6

91 MARESE Bombino Bianco 2016 - Rivera (18-19-36-18)

La famiglia De Corato produce bianchi superlativi con prezzi stracciati. E a noi questa cosa piace tantissimo. € 6

91 CRÈ Minutolo 2016 - Vetrère (18-20-35-18). Profumo insuperabile, boccata elegantissima. Difficile da dimenticare. € 10

91 L'UVETTA Fiano Puglia Igp 2016 - Masca del Tacco (18-18-37-18). Una bella new entry: ad un passo dalla perfezione in tutte e quattro le votazioni. € 9

91 ALTICELLI Fiano Igt Salento 2016 - Cantele (20-20-40-18)

L'eleganza di casa Cantele permea questo Fiano di buona struttura. € 8

91 TERESA MANARA Chardonnay 2015 - Cantele (18-18-35-20)

Un nome una garanzia, lo Chardonnay dei Cantele resta stabilmente al top. € 10

90 MJERE Bianco 2016 - Michele Calò & Figli (20-18-35-17). Un'etichetta che dopo tanti anni resta bellissima, un bel mix di Verdeca e Chardonnay. € 9,50

90 JALAL Moscato Bianco 2016 - Ognissole (18-19-37-16). Originale, profumi complessi. Non il solito bianco. € 13

90 TERESA MANARA 16 SETTEMBRE Chardonnay 2015 - Cantele (20-20-40-18)

Da vendemmia leggermente tardiva e con 9 mesi di botte alle spalle. € 20

90 FALANGHINA 2016 - Masseria Altemura (19-19-36-16)

Un bianco pregiato, che stupisce al naso e può ancora migliorare al palato. € 10

89 12 E MEZZO Malvasia del Salento Igp 2016 - Varvaglione 1921 (15-18-37-19)

Profumi intensi, bocca entusiasmante. Solo grandi vini per Varvaglione! € 7

89 CLARA Fiano 2015 - Giancarlo Ceci (16-18-38-17). Fiano di primo livello, ma appesantito dal prezzo. € 15

89 MINUTOLO 2016 - Villa Agreste (16-18-38-17). New entry che si lascia bere: una bella scoperta. € 12

88 ASKOS VERDECA Valle d'Itria Igt 2016 - Li Veli (15-18-37-18). Non ci entusiasma l'etichetta, ma tutto il resto sì. € 13

88 BIANCO SALENTINO 2016 - Amastuola (15-18-37-18). Un Fiano-Malvasia dal bouquet prorompente, con una bella struttura e un ottimo prezzo, ma dall'etichetta troppo retrò. € 7

88 MIMANTE Minutolo 2016 - Tenute Rubino (18-18-36-16). Ovviamente profumato, ovviamente buono. € 12

88 METIUSCO Salento Bianco 2016 - Palamà (18-17-36-17)

| i migliori dell'anno |

Un interessante Verdeca con aggiunta di Malvasia, che però negli anni scorsi abbiamo trovato migliore. € 8,50

88 VERDECA 2016 – Calitro (19-19-36-14)

Al primo anno di assaggio, si impone come un bianco molto interessante. € 16,50

88 MANI DEL SUD Salice Salentino Dop 2015 – Apollonio (17-17-36-18)

Uno Chardonnay con un'aggiunta (20%) di Sauvignon: vino da tenere d'occhio. € 9

88 PEZZAPIANA Castel del Monte Doc 2016 – Torrevento (17-19-35-17). Il bianco che vorremmo bere ogni giorno. € 7.

88 AGORÁ Bianco frizzante Valle d'Itria 2016 – Terre Carsiche 1939 (18-18-35-17)

Ritorno di fiamma di un vino che è rimasto nel cuore di molti pugliesi. € 8

88 CAOLINO Fiano Salento Igp 2016 – Cantine De Falco (18-18-33-19)

Una gran bella novità in casa De Falco, con un prezzo davvero interessante. € 5

87 GALATINA DOC 2016 – Cantine Fiorentino (18-17-35-17). Un ricercato blend di Chardonnay e Fiano dal giusto prezzo. € 7.

87 MONTE DEI COCCI Verdeca 2016 – Tenute Girolamo (18-16-35-18). Bianco elegante, bottiglia di bella presenza. € 9.

87 ALTURE Verdeca 2016 – Paolo Leo (18-17-35-17). Interessante questo bianco della nuova linea di vitigni collinari di Paolo Leo. € 11,50.

87 GRECO 2016 – Botromagno (18-18-33-18). Un bouquet eccellente, boccata che può ancora crescere. € 10

86 BIANCO D'ALESSANO 2016 – Polvanera (18-15-35-18)

È un buon bianco, ma Polvanera ci ha talmente abituati a vini straordinari che questo bianco in confronto agli altri prodotti della casa appare "normale". € 10

86 FIANO 2016 – Pietregiovani (18-17-35-16). È il nostro primo assaggio dei prodotti di questa azienda barese, e si intravedono buone basi. € 10

86 GIOIA Falanghina 2016 – TENUTA VIGLIONE (20-17-32-17). L'etichetta ci piace moltissimo, è un bel bianco, ma lo vorremmo ancora migliore. € 9

85 AMURE Fiano Puglia 2016 – Claudio Quarta/Emera (16-18-35-16). Un Fiano, profumato, consistente, persistente. € 10

ROSATI



99 ROESIA Negroamaro Rosato 2016 – Cantele (20-19-40-20). Si conferma sul podio per il secondo anno consecutivo. Eleganza, profumi, Salento. € 10

98 CALAFURIA Negroamaro Salento 2016 – Tormaresca (19-19-40-20). Profumi e boccata difficili da dimenticare. € 10

97 MIRANTE Primitivo 2016 – Ognissole (19-18-40-20). La dimostrazione che i grandi rosati si possono ottenere anche dal Primitivo. € 9

96 ROSATO GALATINA DOC 2016 – Cantine Fiorentino (20-18-38-20). Un rosato da Negroamaro che lascia di stucco: etichetta originalissima, profumi intensi, bocca sorprendente e ottimo prezzo. € 7.

96 POLVANERA Rosato 2016 – Polvanera (18-19-39-20). Il rosato di Filippo Cassano è strepitoso ed originale. È ottenuto da un incredibile blend di Aleatico, Aglianico e Primitivo di Gioia del Colle. € 9

96 CAMPO DI MARE Negroamaro BIO 2016 – Duca Carlo Guarini (19-18-39-20). Un delirio! Bello, profumato, buono e al risparmio. € 6,50

96 METIUSCO Rosato 2016 – Palamà (18-20-38-20). Il negroamaro in versione rosè della famiglia Palamà è sempre meraviglioso. € 8,50

95 PICCOLI PASSI 2016 – Candido (15-20-40-40). Date a questo rosato una etichetta decente e diventerà un numero uno! € 8

95 FIVE ROSES ANNIVERSARIO 2016 – Leone De Castris (17-19-40-19)

La storia non si dimentica. La grande storia del primo vino rosato si beve pure. € 11

95 PUNGIROSA Castel del Monte Bombino Nero docg 2016 – Rivera (17-19-39-20)

È l'unica Docg ad essere vinificata in rosato. E il risultato è strepitoso. € 8

95 MJERE Negroamaro Rosato 2016 – Michele Calò & Figli (20-19-38-18). Da sempre uno dei nostri rosati del cuore. € 11

94 ALTURE Bombino Nero 2016 – Paolo Leo (19-20-38-17). Una bella novità: profumi al top, palato sontuoso. Può aspirare al podio. € 11,50.

93 GIOIA ROSA Murgia Igt 2016 – Terre Carsiche 1939 (20-18-37-18)

Che dire: una new entry da applausi. Un rosato da Primitivo e Aglianico che alla sua prima uscita è già da standing ovation. € 10

93 CERASA Rosato 2015 – Michele Calò & Figli (20-18-38-17)

Un rosato più ricercato, da conservare negli anni, ma già buono adesso. € 16

92 ALTURE Bombino Nero 2016 – Paolo Leo (17-20-38-17)

Un Primitivo Gioia del Colle dal bouquet indimenticabile, dal palato ricchissimo e dal prezzo ottimo. Per noi il miglior rosso dell'azienda. € 11

92 NISIA Rosato 2016 – TENUTA VIGLIONE (20-18-37-17). Un bel rosato da Primitivo Bio che si impone per posatezza dei profumi e tiene bene in bocca. € 9

92 TARANTA 2016 – Vetrère (18-18-37-19) Colore meraviglioso rosa ciliegia, bouquet da urlo e sorso da gran rosato. € 10

92 NEGROAMARO ROSATO 2016 – Pietregiovani (18-19-37-18). Un rosato interessante, che terremo d'occhio nelle prossime annate. € 7,50

92 TRAMARI Rosè di Primitivo 2016 – Cantine San Marzano (20-18-36-18)

La second edition di questo rosato è molto più convincente del primo imbottigliamento. E siamo certi che migliorerà ancora. € 10

91 PARCHITELLO Bombino Nero Docg 2016 – Giancarlo Ceci (17-17-37-20). Un rosato "diverso", che può puntare più in alto. € 10

91 AKA Primitivo Rosato Igp 2016 – Consorzio Produttori Vini (20-16-35-20)

Etichetta e colore stupendi, bel profumo, grande bevuta, buon prezzo. Da imitare. € 6

90 SORSO DELLA MONACA 2016 – Cantine Risveglio (18-17-36-19). Buona la prima uscita del nuovo rosato di Cantine Risveglio. Bel colore, buoni profumi e ottimo palato. € 7.

89 ROSATO 2016 – Masseria Altemura (18-17-37-17). Un buon rosato, ma da Zonin ci aspettiamo qualcosa di più sorprendente. € 9

89 ANTICAIA Negroamaro 2016 – Cantina San Donaci (16-18-35-20)

Il rosato della cantina brindisina è davvero buono e costa poco. € 5.

88 NEGROAMARO ROSATO 2016 – Calitro (19-20-35-15). Molto profumato, e di buona boccata, ma dal prezzo elevato. € 16,50

88 VERITAS Castel del Monte Docg 2016 – Torrevento (15-19-36-18)

Un eccellente rosato da Bombino Nero che ha un prezzo interessante ma una etichetta poco attraente. € 9.

88 DONNADELE Negroamaro 2016 – Alberto Longo (18-16-37-17). Non carichissimo di profumi, ma dalla veste gradevole e dalla boccata sorprendente. € 8,50.

88 OPRA 2016 – Schola Sarmanti (19-17-35-17). New entry 2017. Ottenuto da vigne di 50 anni, con attenta selezione dei grappoli su pianta e in cantina. E il risultato si vede. € 9

88 KIMIA Pinot Nero 2016 – Tenute Chiaromonte (16-18-38-16)

Un rosato originale e molto interessante, al suo primo imbottigliamento, ottenuto da ceppi di Pinot Nero piantati 4 anni fa. Con l'intento di avere una alternativa al rosè da uve Primitivo che risentiva troppo delle piogge di fine agosto. € 16.

88 SPECIALE 2016 – Trullo di Pezza (15-19-36-18). Poco profumato ma dalla boccata

piena e rotonda. € 10

88 ROSATO Igp Salento 2016 – Sopolerto (19-18-35-16). Una bella bottiglia, profumi sontuosi, boccata interessante ma che vorremmo più persistente. € 7,50.

87 DICOTTIO FANALI 2014 – Apollonio (18-19-32-18). Il rosato di Apollonio è diverso: barricato 12 mesi, un "rosso" dal colore tenue. € 10

86 TUFFETTO Negroamaro Rosato 2016 – Lu Spada (16-18-35-17)

Prima annata per l'azienda brindisina: buon bouquet e discreto palato. € 9

86 MASSEREI 2016 – Schola Sarmenti (18-16-34-18). Un rosato da negroamaro già buono, ma che può ancora crescere molto, raggiungendo i livelli delle altre etichette della casa. € 6,50.

85 ROSATO DEL SALENTO 2016 – Poderi Angelini (14-16-37-18)

Etichetta rivedibile per un rosé che ci è piaciuto molto, anche nel prezzo. € 8,50

83 MERULA Montepulciano Rosè 2016 – Carvinea (16-16-35-16). A Beppe di Maria non piace imbottigliare vini "normali", e questo è un rosato da intenditori. € 10.

83 1914 Rosato 2016 – Marco Carrisi (15-18-34-16). Per essere al primo anno, ha già delle solide basi su cui crescere. € 9

83 12 E MEZZO Rosato del Salento 2016 – Varvaglione 1921 (15-17-33-18). Bella veste, bei profumi, ma un po' spento in bocca. € 7

82 TORRE TESTA Susumaniello Rosè 2016 – Tenute Rubino (16-14-37-15). Interessante rosato da uve Susumaniello, ottimo al palato ma dal bouquet poco "esplosivo". € 12

82 GIROFLE Negroamaro Rosato 2016 – Severino Garofano (17-17-32-16). Le annate precedenti ci sono piaciute molto di più, ma resta un grande classico tra i rosati. € 9

82 ROSATO 2016 – Cantine De Falco (14-18-30-20). Un bel rosato ottenuto da Negroamaro (85%) e Malvasia nera (15%). E anche in questo caso il prezzo è molto interessante. € 3,5

81 18 FANALI Negroamaro Rosato 2013 – Apollonio (15-15-35-16)

Non il solito rosato: liquoroso, dal colore arancio carico, passa in botte e si sente. € 12

81 ROSÈ Negroamaro 2016 – Claudio Quarta/Emera (14-17-34-16). Tutto ciò che ti aspetti da un rosato da Negroamaro. € 9,50

81 NAUSICA Negroamaro Rosato 2016 – Cardone (16-17-32-16)

Un buon rosato che a nostro avviso ha ancora buoni margini di crescita. € 7,50

81 POGGIO AL PARCO Nero di troia Rosè BIO 2016 – Botromagno (15-16-32-18)

Il nuovo rosato dei Botromagno è buono ed ha ampi margini di miglioramento. € 10

81 ONDAROSA Aglianico 2016 – Amastuola (15-18-32-16). Profumi eccellenti, boccata un po' deludente. € 7

79 MARILINA Nero di Troia Rosè 2016 – Cantine Spelonga (12-16-34-17)

Un buon rosato penalizzato da una etichetta

fin troppo scontata. € 7.

79 GRECIA Negroamaro Rosato 2016 – Paolo Leo (16-17-35-16). Prodotto molto particolare, diverso dalla massa. € 9,50.

76 EST ROSA 2016 – Pietraventosa (14-17-29-16). Un rosato dal colore cerasuolo che non ci ha entusiasmato, forse perché ormai da Pietraventosa ci attendiamo sempre grandi prestazioni. € 15

75 IL MELOGRANO Nero di Troia Rosato 2016 – La Marchesa (12-18-30-15)

Rosato da Nero di Troia interessante al naso ma poco incisivo in bocca. € 7

72 SENO DI PONENTE Salento Igp Rosato 2016 – Botrugno (10-16-30-16)

Un rosato che si lascia bere, con un ottimo prezzo. € 5.

72 DAMMIROSE Nero di Troia Rosato 2016 – D'Alfonso Del Sordo (17-14-26-15)

Interessante rosato da Nero di Troia, migliorabile in bouquet e struttura. € 7

PASSITI



98 PIANI DI TUFARA Moscato di Trani Doc 2015 – Rivera (18-20-40-20)

L'espressione più alta del Moscato di Trani, bandiera dolce del Nord della Puglia. In alto i cuori, in alto i calici. € 9

97 KALORO Moscato di Trani Doc 2013 – Tormaresca (20-20-39-18)

L'eleganza del Moscato di Trani in stile Antinori Puglia. € 13

97 PASSITO Aleatico Salento 2012 – Cantine Due Palme (20-18-39-20)

Un'esplosione di dolcezza, morbidezza ed eleganza difficile da dimenticare. € 9.

97 PAULE CALLE 2008 – Candido (19-20-38-20)

Elegante nella veste, unico nel bouquet, suadente al palato: sembra la fotografia del Signor Candido. E come lui appare poco: solo 9000 bottiglie. Nelle rare annate in cui finisce in bottiglia. € 15

96 LE PASSANTI Fiano Passito Igt Salento 2011 – Cantele (19-20-40-17)

Naso e palato da primo posto. Se non fosse per il prezzo... € 22

96 ALEATICO 2013 – Polvanera (17-20-39-20)

Una bomba da 15+6 gradi alcolici, ma una bomba di piacere anche in bocca. Da sorseggiare fino all'ultima goccia. € 11

96 CORIMEI 2015 – Schola Sarmenti (20-18-38-20)

Questo Primitivo dolce naturale riempie il palato ed il cuore. Alcol a gog-go (17°+4°) ma quanta gioia in una bottiglia... € 12.

95 ALEATICO Passito 2009 – Li Veli (20-20-40-15)

Il consistente aumento di prezzo fa perdere a questo capolavoro la prima posizione della

nostra classifica. Il Passito di Li Veli si conferma comunque stratosferico. € 46.

95 MONTE DEI COCCI Primitivo 2015 – Tenute Girolamo (18-20-38-19)

Primitivo da vendemmia tardiva, con bouquet ricco e complesso, gusto caldo e dolce ma piacevolmente asciutto. € 12.

92 PASSITO Malvasia 2014 – Vetrère (17-17-40-18)

Bocca da podio, ma a nostro avviso può ancora migliorare in immagine e bouquet. Comunque un capolavoro. € 15

91 GRAVISANO Passito di Malvasia 2008 – Botromagno (15-20-38-18)

Bouquet meraviglioso, insuperabile al palato. € 18

90 MATER TERRA Passito di Negroamaro 2007 – Apollonio (19-19-36-16)

Bello da vedere e da sorseggiare, ma il prezzo si fa sentire. € 28

90 DOLCE VITAE 2016 – Amastuola (16-18-37-19)

Alto contenuto alcolico (13+8°) per un Malvasia impressionante. € 11,50

89 MADRIGALE Primitivo di Manduria Dop Dolce Naturale – Consorzio Produttori Vini (17-18-36-18)

Un rosso dolce sempre eccellente, anche nel prezzo. € 11

88 RARUM 2013 – Duca Carlo Guarini (17-18-38-15)

Buon passito da Negroamaro e Malvasia in parti uguali. € 16

88 STELLA TULLIE Moscato Igt Puglia 2013 – Michele Calò & Figli (17-17-38-16)

Il Moscato secondo un'azienda del basso Salento. € 21,50

87 PASSU LENTU Primitivo di Manduria Dolce Naturale Docg 2015 – Sopolerto (18-15-37-17)

Profumi scarsi ma primo sorso che manda in estasi. € 14,50

86 LU'LI Puglia Igp Rosso Passito 2015 – Mascia del Tacco (18-19-35-14)

Prodotto interessante ma ancora migliorabile. € 16

La faccia si fa seria, e poi la butta lì: «Non mi vergogno a dirlo, anzi sarei orgoglioso se questo accadesse: vorrei che Sandrino diventasse lo Starbucks di Puglia». Alessandro Salerno ha solo 34 anni, è conosciuto per la sua goliardia, ma quando parla della sua azienda e dei suoi progetti da qui a cinque anni, diventa serio e mette da parte le battute.

«Vorrei che i nostri clienti provassero le stesse emozioni e vivessero la stessa esperienza di quelli che frequentano i locali della catena americana. Luoghi speciali, accoglienti, dove sai di poter trovare prodotti di qualità altissima e gente interessante con cui condividere un caffè, certo, ma anche sogni, aspirazioni, desideri».

Sandrino è nato a Campo Marino, nel 2011, dalla passione di Salerno per il gelato artigianale. L'apertura della piccola gelateria stagionale fu un boom incredibile. Quest'anno il primo locale della mini-catena è stato ristrutturato e ampliato.

Oggi il brand della famiglia di imprenditori di Francavilla Fontana conta 10 gelaterie, due delle quali in franchising, ed è presente a Brindisi (aeroporto), Bari (via Prospero Petroni, piazza Mercantile e Auchan Casamassima), Mesagne (galleria Auchan), Gallipoli, Sanremo, Milano.

Il fatturato ha raggiunto i 7 milioni di euro, i dipendenti in alta stagione diventano 120. Numeri destinati a crescere, perché a breve Sandrino alzerà insegne anche a Lucca e Roma.

«L'obiettivo per il 2018 è quello di continuare ad espanderci in Italia e consolidarci in Puglia, dove però riscontriamo un grosso problema, e cioè la stagionalità. Il turismo qui si concentra su cinque mesi, ma potremmo fare molto di più». Ma l'avversario più ostico resta un altro, ed è il lavoro nero, che in questo settore è purtroppo ancora molto presente. E poi c'è un ostacolo culturale che però è legato anche alla capacità di spesa della clientela: «Dobbiamo fare ancora molti sforzi per far capire alla gente



ALESSANDRO SALERNO

“Vorrei essere lo Starbucks di Puglia”

Il fondatore del marchio “Gelaterie Sandrino” continua ad aprire nuovi locali. Prossime tappe Roma e Lucca.

che conviene spendere qualcosa in più per acquistare un prodotto di qualità, piuttosto che risparmiare e comprare prodotti scadenti».

Salerno fa un esempio che illustra benissimo la situazione: «In uno dei nostri punti vendita abbiamo lanciato un'offerta temporanea sui caffè, che abbiamo proposto a 70 centesimi, e sui cannoli siciliani che per un paio di settimane abbiamo

venduto a un euro anziché a 2,50. Ebbene, nel periodo del “sottocosto” abbiamo sfornato 500-600 cannoli, quando il prezzo è tornato quello di sempre, la vendita è crollata. Purtroppo ci troviamo ad avere a che fare con una economia ancora non in ripresa e con la tendenza ad acquistare solo in caso di offerte, anche a scapito della qualità. La strada da percorrere è lunga».



Compiere 30 anni di vita, per una azienda, non è più una cosa all'ordine del giorno nell'economia moderna. Giuseppe

Tunzi e Salvatore Dragone hanno potuto festeggiare il trentennale della loro creatura, la Commerciale Ocsa, lo scorso 29 settembre. Era il 1987 quando misero insieme una squadra formata da un magazziniere, due amministrativi e sei agenti, con l'obiettivo di distribuire prodotti alimentari di qualità. Oggi l'azienda che ha sede a Capurso conta 96 collaboratori, distribuisce 70 marchi e circa 2000 referenze, servendo quasi 4000 punti vendita in Puglia, Calabria e Basilicata tra negozi specializzati, mini market, supermercati e insegne della Gdo. Una crescita incredibile e costante, che poggia le sue fondamenta sui principi ai quali Tunzi e Dragone fanno riferimento fin dal primo giorno di attività: «Oggi, come 30 anni fa, il nostro obiettivo è quello di proporci sul mercato con una selezione di prodotti alimentari di qualità», spiega Pino Tunzi, impegnato proprio in queste settimane in una nuova sfida: «Stiamo ampliando la nostra offerta inserendo tra le referenze anche i surgelati». Dopo il fresco e le merci a temperatura ambiente, si apre dunque un nuovo scenario. Una crescita che va di pari passo con l'attenzione che da qualche anno Ocsa dedica al settore dei cibi funzionali e biologici, «una fetta di mercato destinata a crescere e che da diverso tempo seguiamo con grande attenzione».

Negli ultimi anni l'azienda barese ha effettuato un restyling del logo, presentandosi ora col marchio Ocsa Food, ed ha lanciato una serie di marchi propri: “M'assapora” per la pasta, “Salumeria tradizionale” per i salumi, “Per te” per infornati, salumi e formaggi, “Re dei Mari” per salmone e altre specialità ittiche, “Masserie del gusto” per i formaggi di masserie e caseifici pugliesi, “Bellifreschi” per i prodotti ortofutticoli, “ProntiSubito” per i piatti pronti, “Sfizi & Delizie”

30 ANNI E NON SENTIRLI: “OCSA FOOD” PUNTA AL NORD

L'azienda barese, leader nella distribuzione di prodotti alimentari in Puglia, Basilicate e Calabria, nel 2018 vuole provare a commercializzare i suoi marchi nel resto d'Italia. E continua a guardare anche oltre Adriatico...



A sinistra Giuseppe Tunzi. Sopra Tunzi e Salvatore Dragone con le rispettive famiglie, in occasione dei 30 anni della Commerciale Ocsa.

per i dolci. Dietro ogni marchio c'è stato un lungo lavoro di selezione e certificazione delle aziende fornitrici.

«La scelta di affiancare ai prodotti di aziende famose come Rana, Nonno Nanni, Camoscio D'Oro, Leerdammer, Danone, i prodotti a nostro marchio è stata un'intuizione vincente che dal 2005 ci ha consentito di ampliare offerta e fatturato. Oggi i prodotti dei nostri brand generano quasi il 50% degli introiti totali e stiamo lavorando affinché questa percentuale possa crescere. Tra gli obiettivi del 2018, infatti, abbiamo inserito la commercializzazione dei nostri brand in tutta Italia». Con piccoli e oculati passi, nell'ultimo triennio Ocsa è riuscita anche a mettere il naso oltremare, allacciando rapporti commerciali con importatori in Grecia, Serbia, Macedonia. Prodotti di altissima qualità vengono invece importati da Scozia, Francia, Inghilterra e Germania.



BIRRA MUSA

L'artigianale di Gravina. Una scoperta straordinaria

All'Osteria Radici ci hanno fatto provare queste due birre locali.
Ed è stato come sorseggiare un Franciacorta dopo tanti proseccchi scadenti.

Lo ammettiamo, è stato amore a prima vista: la birra Musa, la cui esistenza ci era sconosciuta fino a qualche settimana fa, ci ha colpito subito ed è scattata la voglia di provarla. È stata tutta colpa della forza del packaging: le due bottiglie di Musa bionda e rossa erano tranquillamente esposte all'ingresso dell'Osteria Radici di Gravina in Puglia, un posto meraviglioso che vi consigliamo di andare a visitare per la bellezza del luogo (una grotta immensa scavata nella gravina) e per la cucina abbondante e saporita, come si addice ad una osteria. Erano lì, quelle due bottiglie, e ci hanno incuriosito perché sembravano bottiglie di bollicine pugliesi che non avevamo mai visto. Una bella veste, elegante, accattivante, attraente, come dovrebbero essere tutte le etichette e tutti i packaging dei prodotti moderni. Quando il cameriere ci ha detto che quelli non erano spumanti ma birre artigianali "made in Gravina", allora è scattata la voglia di assaggiarle. E siamo stati ancora più contenti di questa scoperta.

L'eleganza della veste esterna l'abbiamo ritrovata nel bicchiere. Colori limpidi e brillanti, profumi intensi, boccate superbe,

perlage fine e quella piacevole e a tratti incomprensibile sensazione di non bere una semplice birra ma qualcosa di più importante, come fosse uno dei migliori Franciacorta. Ebbene sì, le due birre Musa

ci sembrano i Franciacorta della birra artigianale pugliese. Chi si intende di vini sa di cosa stiamo parlando. Per chi non se ne intende, cerchiamo di fare un esempio: immaginate che dopo aver bevuto tanti proseccchi di bassa lega, qualcuno vi proponga una bottiglia di un buon Franciacorta. Vi si apre un mondo, e sarà difficile tornare indietro. Stiamo esagerando? Forse sì, o forse no. Il gusto è soggettivo, lo sappiamo benissimo. Però di solito non ci sbagliamo. Con i vini, come con le birre.

La Musa bionda è una Golden Ale, ottenuta cioè ad alta fermentazione con l'aggiunta di lieviti accuratamente selezionati. Ne viene fuori un filtro dorato, fine come il suo malto d'orzo estivo, ma di carattere nel gusto con i suoi sentori di agrumi, bergamotto e miele d'acacia che la rendono irresistibile.

La Musa rossa è invece la birra di carattere, dall'aroma inconfondibile. Il suo profilo, fruttato e floreale, è reso ancora più prezioso dalla radice di liquirizia, dalle dolci note di frutti di bosco e da un pizzico di frumento che accentua i sentori dell'alta fermentazione, mentre i malti caramellati la rendono piena al gusto e ambrata nel colore.

Abbiamo sorseggiato le due birre in abbinamento praticamente a tutto ciò che è arrivato in tavola: funghi, mozzarelle e formaggi stagionati, salumi e carne. Il risultato è stato stupefacente, perché sia la bionda che la rossa stanno bene praticamente con tutti i piatti. Ed è stato piacevole degustare la rossa anche a fine pasto, come fosse un vino rosso da meditazione.

www.birramusa.it



BEST CHEF

GIANFRANCO PALMISANO
Gaonas, Martina Franca



Anche quest'anno il libro **PUGLIA**, (400 pagine, 50 ristoranti, 50 ricette, 300 vini degustati e votati, edizioni Next, € 29,90, dal 15 dicembre in tutte le librerie), ha scelto i migliori ristoranti e chef pugliesi dell'anno tra i locali recensiti nel volume. Ecco chi sono.

**BEST CHEF**

DANIELE CALDARULO
Black&White, Bari

BEST RESTAURANTS

DUE CAMINI (BORGO EGNAZIA)
CHEF DOMINGO SCHINGARO

MIGLIORE APERTURA

CASA MATTA
Chef Pietro Poggio, Manduria

BEST PLACE

LE PALME (TORRE MAIZZA)
Savelletri di Fasano

BEST NO-RESTAURANT

STAMMBIBENE
Bari

MIGLIORI CHEF EMERGENTI

SOLAIKA MARROCCO
Primo Restaurant, Lecce



TOMMASO PIOGGIA
Tomà, Crispiano

BEST DONNA CHEF

DANIELA MONTINARO
Le Macàre, Alezio

MIGLIORI RISTORANTI CON CUCINA TIPICA

OSTERIA DEL TEMPO PERSO
Ostuni

CASA NOVA
Alberobello

BEST PASTRY CHEF

AGOISTINO BARTOLI
Gatto Rosso, Taranto

MIGLIORI RISTORANTI DI PESCE

OSTERIA DI CHICHIBIO
Polignano a Mare



ACQUAPAZZA
Brindisi

MENÙ PIÙ ORIGINALE

LOREDANA DIASO
Pappa, Bari

BEST NEW ENTRY NEL LIBRO

EMANUELE NATALIZIO
Il Patriarca, Bitonto

CHEF PIÙ INNOVATIVO

ANTONIO BUFI
Le Giare, Bari

MIGLIOR SALA

OSTERIA RADICI
Gravina di Bari

MIGLIOR VEGANO

PIOVONO ZUCCHINE
Brindisi

MIGLIORI RISTORANTI SUL MARE

GIARDINO MONSIGNORE
Mattinata



TAVERNA DEL PORTO
Tricase



L'EVENTO DELLA NATALE

I Mercatini di Borgo Egnazia

Le foto di Giorgio Baroni sono fantastiche, ma l'atmosfera che si respira in questi giorni nel borgo sarà ancora più incantevole.

A Borgo Egnazia, l'incantevole resort situato a Savellettri di Fasano, tornano i Mercatini di Natale, un appuntamento unico per entrare nella magia natalizia in "stile pugliese". Piccole luci bianche come stelle tra gli ulivi, falò che illuminano la pietra, il suono delle zampogne in piazza tra le decorazioni in juta e il profumo delle pettole e dei dolci alle mandorle. La piazza sarà il cuore delle magiche serate, con la degustazione di prodotti tipici e le bancarelle animate dagli artigiani locali. Inoltre alcune casette saranno trasformate in suggestive botteghe, per scoprire le antiche maestranze e i sapori pugliesi: la casa dell'artigiano, la casa delle bambole, la casa delle luminarie, la casa dei sapori accoglieranno grandi e piccini! Inoltre la "Casa di Borgo Egnazia" sarà il luogo di incontro in cui scoprire curiosità e novità di Borgo Egnazia insieme alla selezione di esperienze da non perdere durante tutto l'anno. Lasciatevi incantare dalla magia del Borgo e scoprite che la Puglia sa essere indimenticabile anche in inverno!

Date: tutti i giorni dal 23 dicembre al 1 gennaio (escluso il 29/12) - 5/7 gennaio.

Orari: Dal 23 al 28 dicembre: ogni giorno 18.00-21.00; il 31 dicembre: 10.00-13.00.

Prezzo per ingresso e degustazione: € 25 per persona, € 10 per bambini dai 4 ai 12 anni, gratis per bambini sotto i 4 anni.

Per info e prenotazioni: localadviser@borgoegnazia.com, tel. +39 080 2255000.

OSTERIA DEL TEMPO PERSO



Lunga alla vita alla Puglia! Buona vita ad Amazing Puglia!

Centro storico di Ostuni
Via G. Tanzarella Vitale, 47 - Tel. 0831 303320 - 0831304819
osteriadelttemperso.com

Shopping

Nuove aperture, trend, storie d'azienda



Il Puglia Design Store è un innovativo progetto di valorizzazione del design pugliese attraverso un dispositivo commerciale. Si trova a Bari, nello spazio Murat di piazza del Ferrarese ed è un negozio che propone un'ampia selezione di oggetti realizzati da designer e artigiani del territorio. I prodotti in vendita, dai manufatti unici agli arredi, rappresentano il meglio della produzione regionale, unendo antiche tecniche artigianali alla progettazione contemporanea. Nato grazie al contributo di Regione Puglia e Comune di Bari, il Puglia Design Store fa parte del progetto di sviluppo del futuro Polo per

PUGLIA DESIGN STORE A Bari decolla l'expo dell'artigianato d'autore

l'arte e la cultura contemporanea della Città, insieme all'ex Teatro Margherita e all'ex Mercato del pesce. L'idea del PDS è stata dei fondatori dell'Impact Hub di Bari, spazio di co-working situato nei padiglioni della Fiera del Levante. «Abbiamo voluto partecipare al bando di Comune di Bari e Regione con un progetto che era un racconto legato non solo a turismo ed enogastro-



nomia ma anche al saper fare, ad aziende strutturate che però hanno bisogno di una vetrina, di qualcosa che le aiuti a crescere sia qui che all'estero», racconta Giusy Ottonelli.

Lo store ha aperto a febbraio 2016, e dopo un anno e mezzo di rodaggio, si può fare un bilancio: «Cominciamo ad avere i primi risultati e abbiamo capito quali sono le strategie migliori da seguire. Per esempio abbiamo deciso di puntare su una comunicazione strutturata; sulla promozione attraverso i circuiti turistici; sulla formazione, sia nei confronti dei cittadini, ai quali diamo la possibilità di cono-



Giusy Ottonelli (ph Fabio Ingegno) e alcune opere in vendita al PDS.

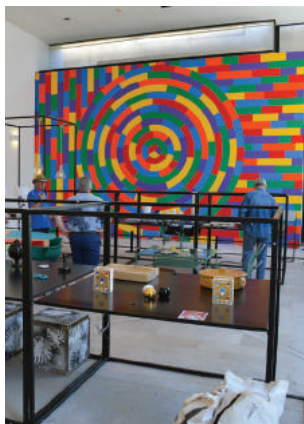
scere meglio il territorio e le sue aziende, sia verso gli artigiani, cui diamo l'opportunità di sfruttare le nuove tecnologie. E poi vogliamo portare i turisti nelle botteghe degli artigiani». Il Puglia Design Store è la conferma che unendo le forze si ottengono sempre buoni risultati. «In effetti - conferma la Ottonelli - se il pubblico e il privato vogliono la stessa cosa, questa cosa parte, altrimenti si fa fatica».

E non sempre è una questione di soldi: «Con la Regione abbiamo un dialogo costante. Ma per noi è fondamentale che la parte pubblica non dia fondi ma condivida informazioni, fornisca strumenti, aiuti sull'internazionalizzazione, sulla partecipazione alle fiere. È meglio farlo insieme piuttosto che da soli».

La prima selezione degli artigiani da ospitare nel Pds è stata effettuata dal Comune di Bari, che aveva affidato a tre esperti la realizzazione di un primo catalogo di aziende che rispondevano a criteri di *pugliesità*: sede, produzione e prototipazione, tecnica e materiali utilizzati.

È fondamentale la capacità dei materiali e dei prodotti di raccontare un territorio, o di contaminare il territorio pugliese con il resto del mondo. Ecco perché al Puglia Design Store oggi si trova più design che artigianato, proprio perché l'intento è quello di portare queste opere sul mercato internazionale.

Ad oggi hanno già esposto nello Spazio Murat già 45 designer.



«Ma è un processo in itinere. Superata la fase di ricerca, dopo un po' di tempo alcuni artigiani si sono avvicinati a noi per chiederci di essere presenti nello store. Sul nostro sito è possibile candidare i propri oggetti. La selezione è sempre aperta». La collaborazione si basa su un rapporto di membership annuale: il Pds si occupa della comunicazione, dell'organizzazione degli eventi, della presenza dell'azienda sul sito web, dello shooting fotografico e dell'e-commerce. In cambio l'artista riconosce al Pds un 20% di royalty sul venduto.

Nei prossimi mesi la Ottonelli e il suo staff saranno impegnati su tre obiettivi: la crescita dell'e-commerce e il lancio di itinerari turistici. E poi realizzare un percorso formativo per designer e aziende per portarli a contatto con le nuove tecnologie.

Con la Regione invece si continuerà a collaborare per accompagnare questi artisti sui mercati esteri più interessanti.





CANDIDO 1859

Il mega-store salentino dell'abbigliamento pronto alla rivoluzione del web

Un intero palazzo storico, elegante e maestoso, nella piazza centrale di Maglie. Diciamo che la sede di Candido 1859, uno dei negozi di abbigliamento che hanno fatto la storia del commercio pugliese, non passa di certo inosservato. Quando poi ci si entra, si rimane a bocca aperta, perché appare ancora più grande e bello di quanto uno possa immaginare. Si fa fatica a pensare che questo megastore del fashion di alta gamma (tre piani per ben 2000 metri quadrati) un tempo fosse relegato in due sole stanze che si affacciavano sulla strada e nelle quali Clemente Candido, fondatore della maison, vendeva tessuti, bottoni, pellami e quant'altro potesse servire per confezionare un capo di abbigliamento. Quella della famiglia Candido è una bella storia di lavoro, sacrifici e successi. Una storia che Marco Candido (in foto), che oggi guida l'azienda, non si stanca mai di raccontare. E che arriva al giorno d'oggi,



con il negozio che è diventato un gruppo (proprietario della sede storica di Candido 1859 e di sei negozi affiliati Max&Co sparsi nel Salento) che richiama clienti dall'intera provincia e anche da Brindisi e Taranto. A richiamarli sono certo i brand più popolari (Armani, Woolrich, Michael Kors, PaulSmith, Peuterey, Tommy Hilfiger...) ma anche il servizio impeccabile e puntuale, *instore* e nel dopo-vendita, delle circa 30 collaboratrici. Si potrebbe pensare che un negozio del genere non possa avere rivali, ma la concorrenza arriva dal web:

«Oggi le nuove generazioni comprano sempre di più online, ed è per questo motivo che stiamo puntando molto sul nostro sito web (www.candido1859.com), da cui i clienti possono acquistare come fossero in negozio», dice Marco Candido.

Bizzarra storia la sua: alla fine degli studi classici non aspirava a diventare commerciante e così, pur senza alcun interesse ed entusiasmo, si iscrisse alla facoltà di Economia e commercio della Cattolica di Milano. Ci rimase però un solo anno, perché suo padre Bruno, visti i risultati non proprio brillanti, concesse al figlio di scegliere tra due alternative: un anno sabbatico e poi la ripresa degli studi in maniera più seria e produttiva, oppure rientrare a Maglie e cominciare a lavorare. «Scelsi la seconda opzione, ma prima di arrivare nel negozio di Maglie mio padre mi fece fare esperienza altrove». Addirittura ad Huddersfield, nel West Yorkshire, come operaio al telaio in una fabbrica di tessuti, perché all'epoca la drapperia inglese era molto richiesta. Poi ci fu il servizio militare e subito dopo l'esperienza a Reggio Emilia con MaxMara. «Insomma, sono entrato in azienda solo nel 1990, e siccome erano gli anni dell'informatizzazione e dell'esplosione del marketing, mi ritrovai a lavorare e frequentare dei corsi alla Bocconi di Milano». Oggi Marco guida il gruppo Candido con la preziosa collaborazione di una consulente scelta non a caso, sua moglie Anna Chiara, che gestisce i reparti donna e bambino. I due sono affiatati e complementari: «Lei ha un carattere deciso e determinato, mentre io sono più diplomatico e paziente».

Frantoio Oleario dal 1889

L'ACROPOLI
di
PUGLIA
MARTINA FRANCA

*Capolavoro
Italiano*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

www.LacropolidiPuglia.it

Auguri Amazing Puglia,
che tutto vada liscio.

Come l'olio

IL RACCONTO

Il ragazzo che leggeva cinque pagine

«Un giorno,
tornando a casa
dalla libreria,
papà disse
a me e mia sorella:
“In realtà
non siete voi
che scegliete i libri.
Sono sempre loro
che scelgono voi...”»



compongono un quadro omogeneo. Le disparità di età favoriscono l'integrazione e spesso stimolano a rivolgersi la parola e conoscere qualcosa in più degli sconosciuti che ti siedono accanto. O di fronte.

«Ho solo da farti una domanda, se posso». Mattia sorrise. Evidentemente qualcosa in me lo aveva incuriosito. E forse anche lui non aspettava altro che gli rivolgersi la parola. «Perché cinque pagine?», gli chiesi, senza avvertire il bisogno di presentarmi, di rendere noto il mio nome o la mia professione. Lui fece altrettanto, ci pensò giusto due secondi, poi iniziò a parlare.

«Quando ero più piccolo, mio padre mi chiedeva ogni santo giorno di leggere qualche pagina di un qualsiasi libro che avevamo in casa. *“Mi fai felice anche se leggi solo cinque pagine al giorno”*, mi diceva. Ma io ero troppo impegnato con Facebook e i giochi sullo smartphone. Dopo pranzo studiavo un po', e subito dopo c'era il basket. Quelle cinque pagine le leggevo raramente, ma era solo per farlo contento e togliermelo di mezzo. A volte, quasi mai in verità, arrivavo a dieci, magari perché si trattava di una parte interessante. Oppure lo facevo solo per arrivare prima alla fine. Ma in tal caso la cosa andava a mio sfavore, perché finito un libro mio padre me ne comprava un altro. Andavamo insieme in libreria, il sabato pomeriggio o la domenica, e mi lasciava scegliere, senza limiti e senza imposizioni. *“Non mi interessa che si tratti di saggi, sport, storia o libri di cucina. L'importante è che tu ne scelga uno e che lo legga. Un giorno capirai perché”*».

Mentre Mattia parlava, gli altri abitanti del cerchio magico abbassavano uno dopo l'altro i libri che stavano leggendo e iniziavano ad ascoltare la sua storia. Qualcuno facendo finta di pensare ad altro, qualcun altro senza porsi alcun problema di privacy. Ma lui, il narratore, non se ne preoccupava affatto. Sembrava quasi che provasse piacere a condividere la sua storia.

«Un giorno, tornando a casa dalla libreria, papà disse a me e mia sorella: *“In realtà non siete voi che scegliete i libri. Sono sempre loro che scelgono voi. Perché ogni libro è scritto per un determinato lettore, non è mica pensato per tutti”*. A distanza di anni penso che avesse ragione, e che ogni libro debba essere letto nel giusto momento».

«E oggi cosa leggi?», gli domandai.

«In questo periodo tutto ciò che ha letto mio padre, e quello che non ha fatto in tempo a leggere. Qualche settimana dopo la sua scomparsa, mi sono avvicinato alla sua libreria. O forse, per dirla con lui, i suoi libri mi hanno chiamato. Ne aveva alcuni sistemati in maniera tale che si potesse vedere l'intera copertina. Ovviamente erano quelli che più gli erano piaciuti. E vi ho trovato sottolineati dei passaggi bellissimi. Ma quel che più mi ha colpito è stato lo stile di alcuni dei suoi autori preferiti: Philip Roth, Julian Barnes, John Williams, Gabriele Romagnoli, Joel Dicker, Michele Serra, Massimo Gramellini. Dopo averli letti non puoi non esclamare: *“Dio mio, perché non li ho scoperti prima? E perché nelle scuole e nelle università non ci fanno leggere qualcosa di simile?”*».

Era, lo ammetto, un racconto molto interessante. Lo era per me, che conoscevo alcuni di questi autori, e lo era anche per i nostri vicini, che smisero completamente di sfogliare i loro volumi. Avevo la sensazione che si fosse creato un piccolo e improvvisato club di lettori curiosi.

«Cos'è che ti ha colpito, in particolare?»

«La bellezza della loro scrittura, che rende fenomenali e indimenticabili storie apparentemente senza un granché di speciale. Prenda *“Stoner”*, di John Williams. È una storia come un'altra, ma raccontata in maniera impeccabile. Il racconto di una vita normalissima, nulla di eccezionale, se non fosse che la mano dello scrittore la rende emozionante e coinvolgente da farti innamorare del protagonista. Mio padre mi disse: *“Vedi questo libro? L'ho letto tre volte. E ogni volta, all'ultima pagina, ho pianto. Di tristezza e di gioia”*. Io sono già alla seconda lettura, ed ho pianto anche io.»

«Di tristezza o di gioia?»

«Non so se è merito di Williams o del ricordo di mio padre. Probabilmente piango per entrambe le cose.»

«Vieni qui perché ci veniva anche lui, vero?», gli chiesi, sapendo di conoscere già la risposta.

«Sì. Quando si trovava a Bari e aveva un'ora libera, o anche due, diceva che veniva qui. Sceglieva due o tre libri, ne leggeva le prime pagine, poi decideva quale comprare. Me lo immagino, seduto su questo divanetto, ad ammirare la cultura che gli scorreva intorno. Provava un piacere immenso nel leggere un bel libro, ma anche quando un libro non gli piaceva, riusciva a trovare almeno una frase che fosse d'insegnamento. *“I soldi spesi per un libro non sono mai sprecati”*, diceva. Solo

una cosa lo incuriosiva più di un bel libro: le belle storie. Se conosceva qualcuno capace di raccontargli una bella storia, allora per lui si bloccava il mondo. E gli veniva voglia di scriverla. Affinché tutti potessero conoscerla e a loro volta dividerla. Perché amava ripetere le parole di Barnes in “Il senso di una fine”: “La nostra vita non è la nostra vita, ma solo la storia che ne abbiamo raccontato. Agli altri, ma soprattutto a noi stessi”.

«Posso chiederti cosa fai per vivere?»

«Provo a portare a termine ciò che a lui non è stato possibile. Conduco l'azienda che lui ha creato. E sto scrivendo un romanzo, anzi, il romanzo che lui aveva iniziato.»

«Davvero? Di che parla?», non riuscivo a trattenere la mia curiosità, ed anche chi mi stava accanto avrebbe voluto rivolgergli la stessa domanda.

«Del viaggio di un padre e di un figlio alla scoperta della loro terra d'origine. Domani parto per un tour della Puglia, 15 giorni, vado a vedere i posti di cui mi parlava quando la sera tornava a casa. Quindici tappe da Nord a Sud, dal Gargano a Leuca, per rivivere tutto ciò che lui per anni ha vissuto. Colori, sapori, profumi, suoni, panorami. Ma soprattutto per incontrare e conoscere alcune delle persone straordinarie che aveva incontrato grazie al suo lavoro. Poi me ne andrò qualche mese a New York, la città che amava, anche perché diceva che era una fonte inesauribile di ispirazione».

«Quale sarà la tua prima tappa?»

«Dal “Trabucco da Mimi”, a Peschici, dove i fratelli Domenico e Vincenzo Ottaviano portano avanti l'attività del nonno, dello zio e del padre: pescano i cefali col Trabucco, poi li cucinano in maniera semplice. Papà diceva che quel posto aveva qualcosa di magico, che gli idioti e gli incolti l'avrebbero accomunato ad una bettola, perché fatto solo di legno vissuto e di cose semplici, a volte portate dal mare. Per lui invece era un luogo romantico e poetico, gioioso e malinconico allo stesso tempo.

Sosteneva che spesso sono le cose piccole e insignificanti che danno le felicità più grandi, proprio perché inaspettate. E infatti qualche anno fa volle portare al Trabucco mia madre, e quando rientrarono da quel fine settimana li trovai incredibilmente felici. Chissà se anche a me quel posto farà lo stesso effetto».

«Mi sembra un ottimo inizio di viaggio. E poi chi ti aspetta?»

«Luigi, Ulrico e Girolamo, i fondatori della cantina D'Araprì. Tre amici, mio padre diceva “tre pazzi”, che a San Severo, nel 1979!, provarono ad ottenere spumanti di qualità, realizzati col metodo classico, usando uve bombino bianco. Era una follia, in una Puglia che all'epoca ancora svendeva il suo vino alle grandi cantine del Nord Italia. Ma fu una follia che ebbe successo. Non vedo l'ora di percorre-

re i sotterranei della cantina di via Zannotti, ammirare le *pupires* in legno strapiene di bottiglie di bollicine. Magari berne una mentre i tre amici-fondatori suonano un brano jazz, visto che prima ancora che dalla passione per lo spumante erano accomunati dall'amore per la musica».

«Ci stai facendo venire voglia di seguirti.»

«Sì, penso che sarà un viaggio bello e molto interessante. Direi emozionante. Vedrò i mille colori del quartiere delle ceramiche di Grottaglie, farò il bagno nelle acque cristalline di Torre Guaceto, a Brindisi, e nuoterò di nuovo nella Grotta verde di Porto Miggiano, che un giorno scoprimmo per caso, girovagando intorno al Salento con papà, mamma e mia sorella. E a Lecce non vedo l'ora di incontrare Luciana Delle Donne, l'ex manager che ha inventato il marchio “Made in Carcere” e dà lavoro e una speranza alle detenute pugliesi. Ricordo ancora il giorno in cui papà tornò a casa dopo averla intervistata. Disse: “*Ho conosciuto una donna incredibile e carismatica. Dovrebbero farla presidente della Regione!*”.

«Nessun personaggio famoso in agenda?»

«Incontrerò solo due personaggi noti, gli unici tra tanta gente semplice e poco conosciuta.»

«Chi sono?»

«Giuliano Sangiorgi e Lino Banfi. Papà era un grande fan dei Negramaro, come la mamma, e diceva che erano la più straordinaria rock-band italiana. Giuliano ha accettato di incontrarmi nella loro masseria, perché dice che lì la vita scorre più lenta e tutto va incredibilmente bene. Lino Banfi l'ho voluto incontrare perché mio padre diceva che gli ricordava molto suo nonno, barese come l'attore. “Nonno Lino” è stato molto gentile ad accettare la mia richiesta. Mi ha detto: «Allora, visto che tuo nonno era barese, ci incontreremo al mercato del pesce sul lungomare. Se vuoi capire meglio la terra dei tuoi avi, è sicuramente il posto migliore».

Avrei voluto continuare, ma era quasi giunta l'ora di chiusura. Cercai le parole per ringraziarlo e in qualche modo sostenerlo.

«Sono certo che questo viaggio ti regalerà emozioni, ti farà conoscere gente straordinaria. Ti riaprirà qualche vecchia ferita, ma ne varrà la pena. Quando sarà finito, sarai un uomo migliore», gli dissi, iniziando a raccogliere le mie cose.

«Sa qual è la cosa che più mi stupisce?»

«No, quale?»

«Da giovane avrei voluto fare altro. Ora voglio fare solo quello che faceva lui. Lo so, è strano, ma la morte cambia tutto. Ti fa vedere le cose da un altro punto di vista: “La vista di una bara che sprofonda sotto terra può produrre un

grande cambiamento nel cuore della gente”, ha scritto Philip Roth in Pastorale americana. Lo ha letto?».

«Sì, l'ho letto e amato: “La vita è solo un breve periodo di tempo nel quale siamo vivi”...»

«Esatto. Io, dal giorno in cui l'ho perso, ho capito che c'erano tante cose interessanti da fare in questo mondo, che sarà pure difficile e strano, ma ti serve su un piatto d'argento un sacco di occasioni e di opportunità che non puoi lasciarti sfuggire. Vede, oggi per me è tutto più chiaro. La sua voglia di viaggiare, di conoscere nuovi posti e nuova gente, di ascoltare storie da persone sconosciute, lui che in gioventù era un timido e aveva grandi difficoltà a rapportarsi con gli altri. Pensi che ogni tanto la mamma gli diceva che sembrava più interessato agli altri che non a lei. Ma ora so che non era così. Era la sua curiosità, la voglia di conoscere, di capire, di imparare... Strano no? Quando siamo adolescenti pensiamo che i nostri genitori non capiscano nulla e sbagliano tutto, e spesso facciamo esattamente il contrario di quello che un padre si attende, solo perché vogliamo distinguerci da lui, oppure per vendicarci delle sue assenze. Poi arriva una certa età in cui inizi ad apprezzarli, magari ad imitarli o a seguirne le orme. Purtroppo questo accade quasi sempre quando il padre, o la madre, sono venuti a mancare. Il rapporto con i genitori è altalenante: da piccoli non possiamo farne a meno, poi ce ne stacciamo, magari li odiamo, poi li amiamo di nuovo. E quando diventano nonni, si trasformano in idoli. Per i loro nipoti».

«Capisco ciò che dici, sono un padre anche io».

«Non si può sfuggire: prima o poi ognuno di noi deve fare i conti con la figura del padre, e tracciare un bilancio della sua vita».

«Posso chiederti come se ne è andato?»

«Lei ha letto “Stoner”?».

«No, ma ne ho sentito parlare un sacco ed è tra i libri che voglio leggere quest'anno».

«Allora lo legga. Mio padre è andato via allo stesso modo. E credo che non potesse aspirare ad una fine più bella».

Mattia si alzò, gli occhi lucidi, e mi porse la mano.

Gli chiesi scusa, mi sentivo quasi in dovere di farlo, pur non sapendo perché, ma lui rispose: «Non deve scusarsi, l'ho fatto volentieri. In lei ho ritrovato la curiosità di mio padre».

Mi abbracciò forte e andò via, verso le casse, con in mano “La fine è il mio inizio”, di Tiziano Terzani, libro in cui il grande viaggiatore racconta la sua vita al figlio Folco. “*Se mi chiedi alla fine cosa lascio, lascio un libro che forse potrà aiutare qualcuno a vedere il mondo in modo migliore, a godere di più della propria vita, a vederla in un contesto più grande, come quello che io sento così forte*”.

Casa Nova

LA CUCINA, QUELLA VERA



ALBEROBELLO

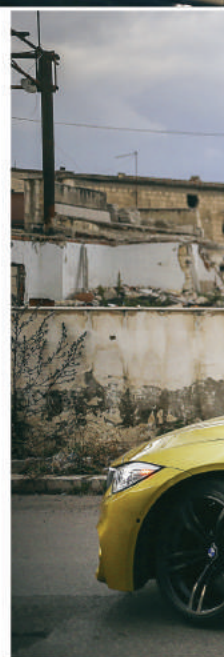
Via Monte San Marco, 13 - Via Monte San Gabriele, 16/28

Tel. 080 4323292 - casanovailristorante.it



L'ESSENZIALE È INVISIBILE AGLI OCCHI

«L'essenziale è invisibile agli occhi». Mentre la bellezza è quella cosa che nessuno deve spiegarti, che resta nonostante il tempo. La tela di Filippo Motole racconta l'immaginazione possibile, quella che indaga la bellezza negata per trasformarla in una striscia apparente, visibile, liquida. Ciò che è negato provoca spesso una sfida, come la bellezza di cui non si è consapevoli, quella che sfugge agli occhi compressi di un tempo accelerato. È l'espressione figurata della nostra regione, delle onde di crescita che negli ultimi anni si sono sovrapposte e sommate, dei numeri fissati nei diversi comparti produttivi, delle serie storiche che hanno consacrato la Puglia nell'olimpico delle terre virtuose. Ma è anche allegoria delle potenzialità bendate, delle risorse invisibili agli occhi, dello sviluppo che non è neanche immaginato, prima che essere progettato. La benda sugli occhi a volte stimola l'immaginazione, suggerisce versi alla fantasia, a volte restringe lo sguardo alla più soffocante miopia. È la visione in chiaroscuro della Puglia, terra nella quale la storia regala suggestioni profonde, paesaggi indimenticabili, segni profondi nell'anima di chi osserva e ascolta. Se gli occhi non possono realizzare la bellezza la inventano, e chi inventa disegna sempre traiettorie buone per la volontà e l'ingegno. È il paradigma immanente della Puglia, è la traccia connaturata di una regione che ha accolto e plasmato intellettuali lungimiranti, che ha permeato con luce e terra il pensiero di tanti padri solitari e coraggiosi. La regione offre mille apparenze, più o meno antropizzate, più o meno lasciate a decantare alla lentezza del tempo, ed è un paradosso che sia necessaria una benda per immaginarle se è più facile spalancare gli occhi, apprezzarle per trasformarle in valore. Ma se proprio non riusciamo a farne a meno, lasciamo che sia l'immaginazione a creare bellezza, a guidarci, a costruire un processo generatore di risorse e di futuro, a incollare il tempo sul piano inclinato della storia. Sarà vero che l'apparenza è il vero nemico dell'uomo. La cifra subdola che abbatte e appiattisce. Non a caso Socrate studia la bellezza a distanza dai canoni comuni: il "bello" si cela nell'essenza delle cose, nell'anfratto roccioso che digrada a mezz'altezza sul mare, nel particolare di un tronco scabro ritorto su se stesso, nella ricchezza di un dialetto tramandato, nell'ocra dei palazzi antichi come nel bianco calce dei paesi. È il meraviglioso e unico senso dei luoghi. La Puglia è bella grazie alla varietà che la abita, la benda lascia strie sensibili e imprevedibili, ma è accorgersi della bellezza ad occhi aperti che sarà la vera rivoluzione, il passo del tempo: diceva Leonard Cohen che *«In ognuno c'è una crepa ed è proprio da lì che entra la luce»*. Allora, sciogliamo la benda e costruiamo crepe per svelare l'essenziale.



Unica S.r.l.

a Trani, punta di diamante BMW e Mini, sede principale, che oltre ad ampi saloni espositivi per la vendita aggiunge un'ampia area service. Unica S.r.l. è la prima concessionaria filiale di Maldarizzi Automotive Group presente nell'area di Foggia.

Showroom e Services

- Showroom con ampio stock BMW e MINI e veicoli esclusivi
- Vendita di veicoli elettrici e iGrid, BMWi
- Postazione di ricarica elettrica BMWi
- Consulenza finanziaria
- Servizi di Noleggio a Medio e Lungo Termine
- Officina e Assistenza BMW e MINI
- Servizio di manutenzione con PickUp & Delivery

Concessionaria Ufficiale



UNICA Srl Foggia



La presenza territoriale



Trani - via Barletta, 134 | 0883 19 85 050
Foggia - via di San Giuliano, 19 | 0881 07 02 21



Hai una flotta aziendale?



**Un team dedicato alla consulenza
e alla mobilità dei professionisti**

- Veicoli commerciali
- Pronta consegna
- Allestimenti personalizzati
- Noleggio
- Gestione Flotte e Maldarizzi SAT
- Finanziamenti agevolati
- Credito d'imposta
- Super ammortamento al 140%
- Leggi regionali
- Incentivi conto terzi
- Manutenzione programmata

*"Il nostro augurio per la prima edizione di Amazing Puglia,
che informazione e mobilità restino, lavorando insieme, baluardi di libertà"*
Maldarizzi Automotive Group

www.maldarizzi.com

Millenia

Concessionaria Ufficiale



MILLENIA Bari



La presenza territoriale




Bari - via Oberdan, 2 | 080 552 24 11
Trani - via Barletta S.S. 16 Km 756+583 | 0883 95 45 24
Matera - via delle Arti 13/15 - Zona PAIP | 0835 38 42 02

Millenia

con sede a Bari, Trani e Matera è concessionaria ufficiale di vendita e assistenza per i marchi Fiat Chrysler Automobiles e vendita di ricambi originali Mopar.

Showroom e Services

- ✓ Showroom nuovo per i brand FCA
- ✓ Saloni per l'Usato multibrand
- ✓ Servizi esclusivi di mobilità
- ✓ Consulenza finanziaria
- ✓ Noleggio a Lungo Termine
- ✓ Officina e Assistenza post vendita

 Ricambi Originali

Hai una flotta aziendale?


Maldarizzi
4Business

Un team dedicato alla consulenza e alla mobilità dei professionisti

- Veicoli commerciali
- Pronta consegna
- Allestimenti personalizzati
- Noleggio
- Gestione Flotte e Maldarizzi SAT
- Finanziamenti agevolati
- Credito d'imposta
- Super ammortamento al 140%
- Leggi regionali
- Incentivi conto terzi
- Manutenzione programmata


Maldarizzi
Automotive Group



"Il nostro augurio per la prima edizione di Amazing Puglia, che informazione e mobilità restino, lavorando insieme, baluardi di libertà"
Maldarizzi Automotive Group

www.maldarizzi.com