

Tempo liberato

A ME MI PIACE

di Davide Paolini

Elogio del Salento

Pulita, accogliente, splendida nella sua cornice barocca, Lecce offre un'immagine del Sud attraente in grado di attrarre, d'inverno, i viaggiatori colti nel suo artistico centro storico e i turisti, d'estate, nell'incantevole territorio marino del Salento. Strade, viuzze, piazze che profumano di caffè, eccellenti tazzine perché nei diversi bar di questa città ho scoperto una qualità davvero unica. Un odore mescolato a quel goloso "pasticciotto", assaggiato di prima mattina all'hotel Risorgimento e bissato nella pasticceria Natale. Ahimè non ho avuto il tempo di gustarne la versione salata. Una chicca, il pasticciotto, la cui origine è contestata a Lecce da Galatina, tipico delle suore di clausura, quali le Suore Benedettine di S. Giovanni, assai note per un dolce a forma di pesce in pasta di mandorle con all'interno la faldacchiera (una sorta di crema, spuma di tuorlo d'uovo, mista a canditi e altri ingredienti).

Anche su questa prelibatezza, la cui origine pare certa leccese, però c'è una contesa fra le Benedettine di Lecce e le Teresiane di Bari. Mi domando ancora quale sia stato il convento di provenienza del mio primo pesce con faldacchiera, che mi fece recapitare il grande enologo pugliese, Severino Garofalo, padre di strepitosi vini da Primitivo e Negroamaro quali un Graticciaia 1992 e un Patriglione 1990 di C. Taurino (allora Brindisi rosso), che ho ritrovato in cantina e degustati giorni fa.

Una viticoltura, quella pugliese, che ancora non ha espresso il suo potenziale, così come la produzione di olio extra vergine, ma qua e là si intravedono passi in avanti. E in quel di Lecce, tra un piatto di piselli di Zollino (giacimento locale) con rape e meurzi e una mignolata (tria, seppia, cozze, vongole, ceci e fagioli) alle Bombarde ho degustato alcuni rossi di qualità di giovani produttori (Nero di Velluto 2006 di Feudi di Feudi di Guagnano, Ivoto 2001 riserva Copertino doc di Apollonio) e uno chardonnay 2009 di Cantele (eccellente anche il suo Amativo rosso). Il territorio salentino offre anche alcune realtà dell'agroalimentare davvero sorprendenti a cominciare forse dall'unico allevamento italiano allo stato brado di Angus (circa 100 ettari) l'antichissima e pregiata razza da carne, originaria della Contea di Aberdeen nel nord est di Scozia, diffusa anche in Sud America e Stati Uniti, realizzato da un imprenditore, Tommaso De Pasquale nella Tenuta Vantaggiani (Villaggio Boncore, Nardò). Buona la prima, come si dice, seppur improvvisata, ovvero sia l'assaggio dello spezzatino e della bistecca, carne tenera e succulenta. È pure riuscito il test di gola di ombrina affumicata dell'azienda "mare aperto" di Gallipoli, che ogni giorno pesca nel curato allevamento in mare aperto (l'ho visitato con freddo e mare mosso), in regime biologico di orate, branzini e ombrine, pronte dopo la pesca ad arrivare nei banchi delle pescherie. *Sine qua non*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio24. Davide Paolini ha vinto il concorso «Personaggi dell'anno», di Italia a tavola, nella categoria opinion leader; www.italiaatavola.net