

Cultura & Tempo libero



Fondazione Di Vagno

Incontro on line sulle biblioteche nell'area metropolitana

Ricominciano on line gli incontri culturali della Fondazione Giuseppe Di Vagno con il ciclo «Léggere Parole». Oggi alle 16.30, sulle pagine Facebook di Fondazione Giuseppe Di Vagno, Lectorinfabula e Pagina21, si parlerà di biblioteche in Terra di Bari con la

partecipazione - tra gli altri - di Francesca Pietroforte, consigliera della Città Metropolitana delegata alla Cultura, Caterina Sportelli, assessore alla Cultura del Comune di Conversano, e Filippo Giannuzzi, segretario generale della Fondazione Di Vagno.

«Il crudo per i baresi? Una religione Fatta di amore, orgoglio e competenza»

Alessandro Borghese racconta la puntata dei suoi «Quattro ristoranti», girata in città e in onda stasera su Sky

di **Francesco Mazzotta**

I baresi, gente col mare dentro. Devoti a San Nicola, che dalle acque è arrivato. E al crudo. Allievi, polpi, ostriche, noci, cozze nere, cozze pelose. E, ancora, ricci e tagliatelle, naturalmente di mare. «Una religione», la definisce Alessandro Borghese, sbarcato in Puglia con il suo van per la sesta tappa della trasmissione *4 ristoranti*, produzione Sky realizzata da Banijay Italia. Stasera (ore 21.15), sia su Sky Uno che in streaming su Now Tv, va in onda l'episodio nel quale il popolare chef, alla ricerca a Bari del miglior ristorante di crudo, ha coinvolto Mimmo di Tabula Rasa, Anna Rita di Asuddiest, Tina de L'Incanto e Diego di Biancofiore.

Borghese, cosa ha scoperto girando la puntata?

«Frequento la Puglia da quand'ero bambino, ma non avevo mai capito quanto questa cultura fosse radicata nei baresi. Fa parte della loro identità. Forse più di San Nicola».

Ha mai visto qualcosa di simile altrove?

«Nella ritualità, nella conoscenza del mare e del prodotto, colgo molte similitudini nel rapporto dei giapponesi col sushi. E poi, mi ha impressionato la competenza. I baresi si accorgono pure di come è stato fatto il passaggio dei frutti di mare dall'acqua salata a quella dolce. Per non parlare dell'arricchitura del polpo, che dev'essere in un certo modo. A proposito. Ho visto i pescatori all'opera sugli scogli del lungomare: uno spettacolo».



C'è anche chi fa contaminazione.

«Qualcuno ha preso una strada internazionale, mixando il crudo con la cucina giapponese, o aggiungendo i frutti di bosco, lo zenzero. È chiaro che di fronte alla salsina, l'estremista barese inorridisce. E non ne parliamo se gli presenti il polpo senza testa: a momenti scoppiava uno scandalo in uno dei ristoranti. C'è stata anche una mega diatriba sulle ostriche di Manfredonia allevate nelle acque di Bari. «Anche San Nicola veniva da fuori», si è giustificato il responsabile. Mi sono divertito come poche altre volte».

Album
Borghese sul lungomare di Bari e (a destra) alle prese con un riccio



Il crudo non è affatto sinonimo di "crudité" nel gusto.

«Al contrario. È roba da gourmet proprio perché intorno c'è una conoscenza del prodotto. E questo ti fa capire che quella cultura non si è snaturata».

Le cucine regionali sono lo specchio della cultura locale.

Frequento la Puglia da quand'ero bambino, ma non avevo mai capito quanto questa cultura fosse radicata nei baresi. Fa parte della loro identità. Forse più di San Nicola Colgo molte similitudini nel rapporto dei giapponesi col sushi



Quale immagine restituisce la cucina pugliese?

«Parliamo di una cucina molto sana, a base di verdure, legumi, erbe, lavorazione di paste di grano duro e di pesce, frutto di un meltin' pot nel quale confluiscono cultura normanna e araba. È lo specchio di una terra magica ed energetica. Anche se ti si spezza il cuore vedere gli ulivi devastati dalla xyella».

Quanto è riconosciuta all'estero?

«Quanto quella siciliana e napoletana. I cuochi pugliesi sono dei grandi conoscitori della materia prima. Posso dirlo perché tanti di loro hanno lavorato per me, nel corso di tanti anni di attività».

È un momento davvero difficile per la ristorazione.

«Il settore è devastato. Soprattutto l'alta ristorazione. Con il mio programma non parlo solo di cucina. Faccio vedere un mondo che rappresenta un pezzo importante della nostra Italia. Cosa che cerco di fare anche con gli episodi di *Alessandro Borghese Kitchen Podcast*, un viaggio tra i ricordi, dai vegliani trascorsi ai fornelli sulle navi da crociera alle cene nel mio ristorante milanese».

Un pranzo tutto pugliese firmato Alessandro Borghese?

«Macco di fave, crudo di mare, lagane con i ceci. E come dolce, un ricordo di Puglia della mia infanzia: ricotta ancora calda con un po' di zucchero e un pezzo di pane, di quello vostro, che dura una settimana. Non sarà gourmet, ma è un capolavoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Capitale 2022

Taranto, una festa a prescindere

di **Rinaldo Melucci**

SEGUE DALLA PRIMA

E se questo è il canovaccio del bando al quale Taranto è risultata finalista, allora a pochi giorni dal verdetto ci pare proprio che il nostro dossier - fresco, partecipato, attualissimo nel suo parametrare i suoi tanti eventi al raggiungimento di obiettivi di sostenibilità, secondo i criteri dell'Agenda 2030 dell'Organizzazione delle Nazioni Unite e dell'Agenda Urbana dell'Unione europea - sia davvero già da premiare, abbia colto le finalità ultime di uno strumento in concreto più formale che di sostanza, data la componente economica offerta.

Li abbiamo visionati in questi giorni gli altri dossier, tutti meritevoli, tutte le città hanno una storia

importante da raccontare. Ma nessuna, e ripeto nessuna, sta affrontando la risalita faticosa e stupefacente di Taranto, in un Paese sempre distratto e confuso, nessuna ha il credito, ancora largamente insoluto, da parte del governo che ha il capoluogo ionico.

Tutta la comunità si sta impegnando allo spasmo fino all'ultimo minuto spendibile di questa corsa, ma oltre le frasi fatte Taranto ha tagliato il suo traguardo, ed è un traguardo nel quale la cultura sta sul serio cambiando il clima socio-economico, psicologico, persino ambientale di questa meraviglia del Mediterraneo. Per questo il 2022 sarà, comunque vada, il nostro anno della cultura, insieme al sistema regionale pugliese che ha finalmente compreso questo valore e questa visione di Taranto. E

questo non ce lo potrà togliere alcun decreto ministeriale.

Qui ci avevano imposto per decenni un deserto, perché l'industria di Stato richiede menti allineate, non critiche, non avvezze alla bellezza. È facile fare crescere una pianta sui terreni fertili. Tirar su una piantina in quel deserto è ben altra sfida e se tutto quello che stiamo ripercorrendo non fosse sufficiente a strappare l'approvazione della commissione ministeriale, ci terremo strette le lacrime e le emozioni che scorrono forti visionando il bellissimo video di accompagnamento alla candidatura di capitale



L'inversione di rotta Taranto ha voltato pagina, sta già vincendo questa corsa a perdifiato verso un futuro alternativo e di successo

italiana della cultura, ideato da Proforma con la regia di Pippo Mezzapesa già premiato con il David di Donatello e il Nastro d'Argento. Ci terremo stretti quel sentimento di rivalsa, di ripartenza, di identità, che ben è stato colto per la nostra capitale di mare.

Una sinergia vera con Bari e la Regione Puglia, la Biennale del Mediterraneo di Architettura e Arte Contemporanea, la nuova Pinacoteca Comunale, la Biblioteca Accalvio, le celebrazioni della Concattedrale di Gio Ponti, la grande stagione che sta vivendo il MarTa, la ormai consolidata attrattività del Teatro Fusco, il Castello Aragonese che sbanca le classifiche dei visitatori, la città vecchia che sta preparando il suo percorso di elezione a patrimonio dell'Unesco, le innumerevoli iniziative culturali, sociali e persino sportive dal basso, insomma Taranto ha voltato pagina, sta già vincendo questa corsa a perdifiato verso un futuro alternativo, il 2022 sarà in ogni caso un grande ininterrotto momento di festa e ri-

flessione.

Al termine di questo cammino iniziato ormai un anno fa, sento con il cuore di dover ringraziare per questo lavoro di eccellenza e per il loro amore incondizionato per Taranto tutta la mia giunta, a partire dagli assessori Fabiano Marti, Fabrizio Manzulli e Ubaldo Occhinegro, tutti i dirigenti comunali con in testa Carmine Pisano, i compagni di viaggio della Grecia salentina e della Fondazione Notte della Taranta, i ragazzi dell'Urban Transition Center, il nostro autorevolissimo Comitato scientifico, il sempre presente assessore regionale Massimo Bray, PugliaPromozione ed Asset Puglia, tutti i partner istituzionali e privati del progetto di candidatura. Infine due cose: menzione d'onore al presidente Michele Emiliano per il supporto garantito alla città qualunque sia il verdetto e un in bocca al lupo di cuore al collega, all'amico, al sindaco dei sindaci Antonio Decaro.

sindaco di Taranto
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Puglia

Enzo d'Errico
direttore responsabile
Paolo Grassi
redattore capo centrale
Vincenzo Esposito
vice caporedattore vicario

Michele Pennetti
vice caporedattore (Bari)
RCS Edizioni Locali s.r.l.
Giuseppe Ferraro
presidente
Alessandro Bompieri
amministratore delegato
Sede legale:
Via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano

Reg. Trib. Bari n. 1482 del 14/9/2000
Responsabile del trattamento dei dati
(D.Lgs. 196/2003): Enzo d'Errico
© Copyright RCS Edizioni Locali s.r.l. -
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte
di questo quotidiano può essere riprodotta
con mezzi grafici, meccanici, elettronici
o digitali. Ogni violazione sarà perseguita
a norma di legge.

Stampa: Sedit Servizi Editoriali srl
Via delle Orchidee, 1 - 70026
Z.I. Modugno - Bari - Tel. 080.585.74.39
Sped. in A.P. - 45% - Art. 2 comma 20/B
Legge 662/96 - Filiale di Napoli
Diffusione:
m dis Distribuzione Media Spa
Via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
Tel. 02.25821

Pubblicità:
CAIROCS MEDIA SPA
Sede operativa
Via Campania, 59/C - 00187 Roma
Tel. 06.6882.8692 - 06.6882.8662
Legale: Tel. 02.2584.6665
www.rcspubblicita.it

Pubblicità locale:
CAIROCS MEDIA SPA
Sede operativa
Via Rizzoli, 8
20132 - Milano
Tel. +39 02.2584.6543
mail: rcspubblicita@rcs.it

Proprietà del Marchio:
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
RCS Media Group S.p.A.
Distribuito con il
CORRIERE DELLA SERA
Direttore responsabile: Luciano Fontana
Prezzo € 0,70 (non vendibile separatamente dal
Corriere della Sera)