2013, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

cupertinum dop

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum. Cantina Sociale Cooperativa di Copertino

Francesca Alfano Miglietti

Fabio Novembre

Don Pasta Selecter

Vini Stellati

Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Dalla terra al mondo, andata e ritorno

di Francesco Trono, Presidente della Cupertinum

Ci sono dei buoni segnali per il futuro, proprio perché il futuro è nella terra. Tutto passerà attraverso il rispetto dell'ambiente e dell'agricoltura di pregio. Come dice Carlo Petrini, fondatore di SlowFood, la figura del contadino deve essere rivalutata e remunerata, ma è necessaria la passione, bisogna investire e provare a rischiare, non credere agli abbagli della finanza e del business, fondare il futuro su un'economia reale. E non c'è nulla di reale quanto la terra.
L'agricoltura in generale, e la viticoltura e l'enologia in particolare, sono un complesso contenitore dove stanno comodissime la cultura e la tradizione, l'economia e l'antropologia, la salute e la ricerca di nuove tendenze. Sono godimento e moda, insidia e mercato.
Anche il futuro della Cupertinum e della cooperazione stanno nell'eccellenza, bisogna convincere i soci che questa è la strada, esigendo standard qualitativi per il conferimento delle uve, creando un'assistenza tecnica che sia nello stesso momento aiuto ai viticoltori e controllo della qualità.
Dobbiamo saper valorizzare anche quelli che possono sembrare degli svantaggi, come la presenza di tante piccole aziende che conferiscono in Cantina. Se le economie di scala sono a vantaggio delle grandi aziende, nelle piccole può essere raggiunto con più facilità una qualità superiore dei prodotti.
La Cupertinum ha una base associativa e una storia solida, una produzione di vino qualitativamente alta e riconosciuta. La Cupertinum è la Cooperativa dei soci viticoltori che ne conferiscono le uve, e che devono essere parte attiva: partecipi del progetto futuro. Il nuovo consiglio di amministrazione lavorerà in questa direzione: coinvolgimento e partecipazione dei soci e apertura al territorio.
Apertura è la parola-chiave anche nell'organizzazione e nell'ospitalità: le nostre strutture sono a disposizione di tutti. In programma abbiamo anche la valorizzazione della storica e ampia pineta che circonda gli edifici dell'azienda, con un progetto che permetterà la fruizione alla cittadinanza e ai turisti.
Tutti assieme saremo attori di questo grande rinnovamento che coinvolge l'agricoltura in generale e la nostra piccola grande impresa sociale in particolare. Dobbiamo essere in grado di ragionare in termini di obiettivi e di strategia, riuscendo a creare collegamenti con le altre ricchezze del nostro microcosmo. Così il miglioramento per il futuro sarà garantito. Con le istituzioni ed enti nazionali e locali, è necessario far sentire il nostro coinvolgimento, dalla promozione del territorio alla valorizzazione dell'agricoltura e i suoi prodotti. Di Copertino dobbiamo valorizzare diversi aspetti importanti, creando sinergie. Partiamo dal nostro microcosmo e quindi, in primis, dalla produzione vitivinicola di qualità, e poi le tante genialità del territorio, la ricchezza spirituale di San Giuseppe da Copertino, il Castello angioino, le bellezze naturalistiche e culturali, inserendo le nostre specificità in quelle più generali del Salento e della Puglia. Il futuro è nella terra!

microcosmi / alta qualità

40°16'10.22"N / 18°03'20.98"E

Te la ricordi anche tu, la petracadente, mi dice, la chiamavano così, era un lastrone di pietra viva, con una grande fessura, più oltre c'era la chiesa di Casole scoperchiata, in rovina, la strada del mare non era lontana.
La petracadente aveva cominciato già la sua caduta, così dicevano in paese, e il giorno che si staccava anche il paese precipitava già nella grotta.

Incipit del racconto *Petracadente,* di Antonio Prete, dalla raccolta *L'imperfezione della luna*

Vino, cultura, turismo, giacimenti gastronomici, arte, ambiente, paesaggio, genialità del territorio

Microcosmi: *luoghi* che potrebbero sembrare insignificanti senza il concreto apporto dell'intelligenza e della sensibilità di una mente allenata a rilevare i particolari: milioni di causa ed effetto che possono rendere indimenticabile e unica l'esperienza del particolare, come le sfaccettature di una pietra preziosa.
Nei microcosmi ontogenesi e filogenesi si confondono. I luoghi sono gomitoli del tempo che si è avvolto su se stesso. Nel comporre *Cupertinum Dop. Il cuore del Negroamaro* abbiamo cercato di sdipanare questi fili, disfare come Penelope il tessuto della Storia. Diversi fili conduttori tessono la trama del giornale e accompagnano il lettore: i rapporti fra territorio e senso del tempo, l'identità e il suo divenire, il continuo attraversamento di confini d'ogni settore vivo del territorio salentino e copertinese in particolare. Alla scoperta di luoghi circoscritti, via via più piccoli. Dalla descrizione del paesaggio – anche nei dettagli più sfuggenti – al racconto delle esistenze minime o grandi, dei destini, delle passioni, delle vicende che lo hanno segnato. Una narrazione randagia e fluttuante – fatta di dichiarazioni, interviste, analisi, idee, progetti – che segue un suo percorso nascosto, come la corrente di un fiume sotterraneo, ma che sgorga alla superficie del microcosmo Copertino con le sue peculiarità.

Nel 2011, con il *Corriere del Viticoltore,* abbiamo ascoltato i racconti di vecchi e giovani viticoltori, con riflessioni e memorie. Un serio lavoro di inchiesta tra sociologia e narrazione.
Nel 2012, con *Cupertinum Doc*, abbiamo intervistato il filosofo Antonio Prete, lo scrittore Raffaele Nigro, il musicista Giuliano Sangiorgi, e Duccio Armenio, Franco Maria Ricci, Pierluigi Gorgoni, Gigi Brozzoni, Francesco Muci e Francesco Falcone, tra i massimi critici e degustatori. L'idea di fondo ruotava attorno un concetto di paesaggio non più legato al pittoresco romantico settecentesco. Infatti, il nuovo concetto di paesaggio è ricerca di una alleanza che rende possibile la valorizzazione del territorio senza dissipazione delle sue risorse; è ricerca che ci indica la relazione tra natura, storia, memoria, agricoltura, economia, e dove il vino e la viticoltura hanno la loro centralità.

Quest'anno sondiamo il rapporto tra microcosmi, alta qualità e creatività. L'alta qualità in ambito enoico e gastronomico è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più abbiamo garanzie di qualità del prodotto. La tracciabilità massima dei prodotti della terra è anche sinonimo di sicurezza e trasparenza. Dobbiamo riuscire a conoscere i terreni di produzione fino al metro quadrato. "Piccolo il podere, minuta la vigna, perfetto il vino", scriveva, già negli anni Sessanta, Luigi Veronelli.
Quali sono le connessioni tra *terroir* e creatività e cultura? Lo abbiamo chiesto a intellettuali internazionalmente riconosciuti, che sono nati o ben conoscono i microcosmi Copertino e Salento, e capaci di stimolanti collegamenti: Francesca Alfano Miglietti, scrittrice e teorica d'arte, Fabio Novembre, designer, Don Pasta Selecter, chef, economista e dj.

La degustazione al buio illumina i sensi

Attraverso la degustazione al buio possiamo iniziare il risveglio della sensibilità per la riattivazione dei sapori e dei saperi.

Mappa del Salento; Vite di negroamaro ad alberello; Giuseppe Pizzolante-Leuzzi

Immaginate di entrare in una sala completamente buia. Non pensate di trovare un paio di candele accese e neppure una vecchia lampada a petrolio appesa in un angolo. Il buio sarà assoluto. Sarete accompagnati al vostro tavolo, sfiorerete le sedie su cui vi accomoderete, prenderete visione tattile del vostro piatto, dei bicchieri, della posateria. Srotolerete rigorosamente il vostro tovagliolo, pensiamo che vi possa tornare utile.
Camerieri ciechi, vi serviranno a tavola tre Vini della Cupertinum abbinati a prodotti di altissima qualità del territorio. Beh, dovrete anche darvi un po' da fare, cercando di usare forchetta, coltello e magari anche un po' le punte delle vostre dita. Insomma, dovrete spazzolare tutto e bere per sciogliere la lingua e chiacchierare con i vostri vicini secondo i migliori crismi della convivialità, cercando di indovinare vini, cibi, abbinamenti.
Certo, non si può dire una serata usuale, sarà una cena diversa, ma il motto "con noi e come noi" coniato dagli amici dell'Unione Italiana Ciechi di Lecce, potrebbe farvi percepire sensibilità che solitamente non sfruttate: la tattilità, l'odorato, lo stesso gusto si amplificheranno, l'udito sarà teso, il vostro parlare cercherà conferma.
Siamo convinti che comunque ne ricaverete degli input importanti. Potrete avventurarvi in uno spazio che per un cieco è il quotidiano.
Lo scopo dell'iniziativa – organizzata dall'Unione Italiana Ciechi di Lecce e dalla Cupertinum – è ridurre la distanza psicologica tra chi ha perso il bene prezioso della vista e chi non ha, per sua fortuna, questo handicap, sapendo che comunque è un disagio a termine, solo per qualche ora, mentre una persona cieca vive ogni giorno questa situazione.
Dal buio e da un'esperienza di questo tipo, si torna alla luce con una doppia rivelazione: da un lato ci si avvicina alla realtà di chi non può vedere e dall'altro si scopre quanto il nostro mondo ipervisivo ci induca quotidianamente a trascurare gli altri sensi.
Questa iniziativa riveste caratteri di notevole rilevanza, utili alla sensibilizzazione di persone che abbiano voglia, ma soprattutto il coraggio, di vivere due ore da non vedente. L'emozione di mangiare al buio per scoprire la forza dei sensi e le differenze nascoste nei vini e nei cibi, e negli intrighi degli abbinamenti.

Se senso e sensibilità hanno la stessa etimologia, la stessa radice, significa allora che la vita insensibile è una vita insensata, non afferisce solo alla perdita di senso del nostro agire ma anche all'affievolirsi della capacità sensitiva.
Per varie cause connesse alla vita contemporanea, stiamo subendo una specie di deprivazione sensoriale, una difficoltà o impossibilità di esperire la nostra sfera sensitiva che ci porta all'ottundimento della nostra facoltà di udire, di vedere, di tastare, di gustare e di annusare.
Attraverso una degustazione al buio possiamo iniziare il risveglio della sensibilità per la riattivazione dei sapori e dei saperi.

Le aziende partecipanti alla prima assoluta degustazione al buio:
> **Forno Fratelli Sabato,** Copertino > prodotti da forno – Punto vendita: Via Galatina 111, Copertino; tel 08321692538
> **Lanova dei F.lli Nestola,** Copertino > formaggi – Punto vendita: Via Grottella 33, Copertino; tel 0836523006
> **InMare di Reho srl,** Gallipoli > allevamento di pesce in mare - www.rehomare.it;
> **Tenuta Vantaggiani,** Nardò > allevamento di angus - www.angusvantaggiani.it,
> **Cupertinum** > vini - www.cupertinum.it

La Cupertinum sale alle Stelle!

Ancora ottime affermazioni per l'Antica Cantina del Salento su tutte le Guide 2013

Questa è una storia antica, una storia che inizia nel 1935, ricordatevi questa data, è l'anno in cui viene fondata la Cupertinum, Cantina sociale cooperativa di Copertino. Ricordatevi questo nome: Cupertinum, un nome che sentirete fare spesso in futuro, sempre più legato a vini di qualità e di eccellenza. Una storia, un nome e un anno laborioso pieno di iniziative, eventi, fiere, creatività, riconoscimenti. Dal giornale *Cupertinum Doc. Il cuore del Negroamaro* (con interviste a Giuliano Sangiorgi, Antonio Prete, Raffaele Nigro…) al *Cupertinum Dop* 2013, che avete in mano, dal Vinitaly al Prowein, dal Mercatino del Gusto all'organizzazione di **CupertinumWineMusic&Bar**, festa e percorso musicale ed enogastronomico, che si svolge a luglio tra le vie del bellissimo Centro storico di Copertino: nei Locali del Centro, vini e cibi tradizionali del territorio sono abbinati a musiche di gruppi emergenti di alto livello e di vari generi musicali. E poi ancora da Calici di Stelle all'Apulia Wine Identity agli articoli e servizi su Il Mondo, Gambero Rosso, Il Quotidiano, La Gazzetta del Mezzogiorno, Il Sole 24 Ore, BuonaPuglia, QuiSalento, Corriere vinicolo, Salentointasca, RaiPuglia, Bereilvino, Italiaatavola, NewsFood…, fino al grande entusiasmo per il **Corso di degustazione e cultura del vino**, che ha raggiunto in pochi giorni centinaia di iscrizioni, e alle ottime valutazioni ottenute sulle Guide ai Vini. È proprio il caso di dirlo: nell'ultimo giro d'anno la Cupertinum è salita alle Stelle!
Le prime stelle arrivano con la **Guida Espresso**, che assegna alla Cupertinum una **Stella** come azienda "particolarmente distinta con le ultime annate e in netta crescita". E inoltre vengono premiati cinque vini con "4 Bottiglie" (cioè, per usare le parole della Guida: "vini di alto livello"). 17.5/20 al **Copertino Riserva** 2005, 17/20 al Settantacinque Riserva 2005 e al Negroamaro 2009, 16.5/20 al Copertino e al Primitivo, questi i punteggi esatti. Secondo la prestigiosa Guida, la Cupertinum è la migliore azienda del territorio.
La Guida segnala inoltre: il Copertino Riserva e il Negroamaro tra i 10 migliori vini qualità-prezzo; nei primi 5 vini della Denominazione d'Origine controllata Copertino i primi due e il quarto sono targati Cupertinum (Riserva, Settantacinque, Copertino); e anche nei vini a Indicazione geografica tipica il Negroamaro e il Primitivo 2009 sono tra i migliori. Nella scheda che accompagna le valutazioni dei vini, la storica azienda salentina viene descritta come "tra le più encomiabili nella sua opera di adesione alla tradizione e alla tipicità" e viene sottolineato l'ottimo lavoro fatto negli ultimi tre anni dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi.

Ricordiamo inoltre le ottime e dense schede dedicate ai vini Cupertinum dalla **Guida SlowWine** di SlowFood che segnala il "vantaggioso rapporto tra qualità e prezzo" dei Vini Cupertinum: "rappresentano la tipicità del territorio e dei suoi vitigni, senza cedimenti verso mode e gusti facili" e dalla Guida Bibenda dell'Associazione Italiana Sommelier, che premia innanzitutto il Copertino Rosso Riserva, il Settantacinque, il Copertino, il Primitivo e il Cigliano bianco con Tre Grappoli.

Invece la Guida **I Vini di Veronelli** sceglie come miglior vino della Cupertinum il Copertino Rosso, segnalando anche con ben 2 Stelle gli altri vini. Sulla La Guida di **Luca Maroni** valuta tutti i vini Cupertinum "veramente ottimi". L'Almanacco Berebene del **Gambero Rosso** segnala lo Spinello dei Falconi e il Cigliano Bianco Igt Salento tra i buoni acquisti qualità-prezzo.
E si conclude ancora con una Stella! Infatti la Guida **Vinibuoni d'Italia** del Touring Club il **Settantacinque Riserva** "conquista con onore" la **Golden Star** con questa motivazione: finissimo e intenso al naso con tabacco e frutto nero che si alterna a liquirizia e bel boisé; al palato esordisce morbido, vellutato con tannini uniformi e di rango, chiudendo piacevole e fresco.

Intervista a Giuseppe Pizzolante-Leuzzi, enologo della Cupertinum

Uomo di vento, vino e mare

Dal gennaio 2010 alla guida enologica della Cupertinum, Giuseppe Pizzolante-Leuzzi è un enologo che trasmette una forte sensazione di sicurezza e competenza, grazie a una pignola conoscenza del territorio e delle sue particolarità e alla cognizione complessa del settore vitivinicolo, anche nei suoi aspetti economici, legislativi e internazionali. Il celebre ritornello che canta le lodi del territorio dice: Salentu, lu sole, lu mare, lu jentu! Di Pizzolante-Leuzzi possiamo dire che è un uomo di vento e mare, di terra e vino. Scopriamo il perché.

Sei un appassionato di vela, quali insegnamenti del velista porti nella pratica enologica?
Gli insegnamenti mi vengono soprattutto dall'esperienza in barca singola, che ho fatto da giovane. Il singolo ti obbliga a prendere decisioni immediate scegliendo la strategia migliore e a me questa esperienza di sport è servita molto nella professione. Significa prendere delle decisioni immediate e anche molto importanti, da solo e con responsabilità. Il rapporto tra programmazione e improvvisazione è importante nelle regate, però mentre in gruppo le decisioni sono mediate da un confronto, con il singolo è necessaria la responsabilità personale. Devi deciderlo mentre stai tenendo con la forza fisica la barca che non deve capovolgersi, devi tenere il timone e devi fare la tattica di regata: viro subito o viro dopo? Cosa fanno i miei avversari? Nel vino non c'è avversario, ma devo prendere le decisioni a seconda della partita di uva che arriva in cantina o a seconda di una comunicazione del cantiniere. Si va nella direzione che dice l'istinto, che è una magia fatta di esperienza e intuizione. Vela e vino sono mondi così lontani ma che hanno delle analogie, sono espressioni della natura che vanno assecondate e accompagnate.

Novità Cupertinum: quali sono le nuove annate e i nuovi vini?
Le annate in uscita – 2010 per i Rossi Salento Igp e 2007 e 2008 per i **Copertino Dop** - sono delle ottime annate, che confermano le precedenti. Di certo convalideranno gli eccellenti apprezzamenti ricevuti dalla stampa specializzata. Il **Rosato Spinello dei Falconi** sarà ancora migliore degli anni passati, così pure il **Cigliano Bianco**, entrambi annata 2012. La novità è il **Glykós,** un Passito da uve negroamaro sovra maturate in vigneto, e da vigneto allevato ad alberello. Ha fatto una bellissima e lunga fermentazione e ora siamo nelle fasi finali. Promette bene, credo sarà un vino interessante, ma non mi sbilancio di più per ora.

Ti capita di immaginare un vino, e poi pensare a come realizzarlo?
Sì, per esempio quello che mi immagino in questa cantina è di riuscire a fare un Copertino, che sia accettato da tutti come Copertino, ugualmente buono a quelli attuali, ma diverso. Ora stiamo uscendo con dei Copertino Dop d'annata molto importanti. Il futuro Copertino che sogno è altrettanto importante ma più giovane, non solo nell'annata ma anche negli aromi e nei sapori. Spero di riuscirci.

Tra logiche del mercato e qualità, qual è la tua posizione?
Per essere realisti penso sia necessario un compromesso. A volte è bello fare poesia ma poi è il mercato che decide. Il mercato non è una figura astratta ma è tante persone che ogni giorno comprano una bottiglia di vino. Una delle attenzioni dei professionisti che lavorano in questo settore è conoscere i gusti delle persone. Oggi c'è una disaffezione verso i vini più strutturati e complessi e si sta andando verso vini di qualità e nello stesso tempo anche molto bevibili.

Vini italiani che ti piacciono, che ti sarebbe piaciuto fare?
Quando sono in viaggio in Italia o in Europa, nei ristoranti, quando è possibile, cerco sempre di assaggiare i vini del luogo, ma non mi è mai capitato di pensare: mi piacerebbe fare questo vino. Mi piacerebbe fare il vino perfetto, questo sì! Un vino che piace e fa felice chi lo beve. Lavorare in un territorio che non si conosce è affascinante, ci si deve misurare con climi, terreni, uve diverse, mentalità differenti. Studiare tutti questi aspetti. Però poi devo fare un vino che mi piace e che piaccia, e che rispetti il territorio.

Nella relazione tra tutti gli aspetti di produzione di un vino è più importante il terroir, il vitigno, il lavoro dell'uomo, l'annata?
Direi in primo luogo l'annata, perché ci può essere il lavoro più bello e il terroir migliore, ma se l'annata è brutta si impone sugli altri aspetti. A parità di belle annate metterei prima il terroir e poi il lavoro dell'uomo, perché comunque le espressioni del territorio devono prevaricare il lavoro dell'uomo. L'enologia ha fatto in passato degli errori pensando di annullare il terroir, oggi invece il mercato ci chiede prodotti che siano espressione del territorio. Quando dico terroir intendo ovviamente la relazione tra vitigno e territorio.

Oggi in Salento e per te è più difficile fare vini bianchi o rossi?
Non credo ci siano grandi differenze, per storia e clima siamo più portati per i vini rossi, ma con le tecniche agronomiche migliori, con la raccolta anticipata per ottenere una buona acidità, che i bianchi devono avere, con l'individuazione del vitigno più adatto, e con le nuove tecnologie del freddo in cantina ormai riusciamo a produrre vini bianchi importanti. Non è un caso che le Guide abbiano segnalato il nostro Cigliano Bianco Salento Igp (assieme allo Spinello dei Falconi) tra i vini con ottimo rapporto qualità-prezzo.

E poi c'è il salentinissimo Rosato, lo Spinello dei Falconi, nel nostro caso.
Il Rosato è il vino più difficile da fare. Chi come noi l'ha sempre fatto, ha un rapporto particolare con questo vino, che ha bisogno di cure particolari, mezz'ora in più o in meno del mosto con le bucce e la tonalità cambia, il profumo cambia. È il vino di una notte, in una notte ci si gioca la sua qualità. Il Rosato del Salento è simbolo del territorio e dobbiamo sempre rivendicarne la paternità. Bisogna stare attenti alle mode (per esempio non mi convincono i rosati color pel di carota o quasi bianchi macchiati) perché rischiano di snaturare la salentinità del Rosato da negroamaro, che ha questa bella nuance marcata rosso corallo.

I Vini della Cupertinum

★ **Settantacinque Copertino Dop Rosso Riserva Speciale.** Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. "Finissimo e intenso al naso con tabacco e frutto nero che si alterna a liquirizia e bel boisé; al palato esordisce morbido, vellutato con tannini uniformi e di rango, chiudendo piacevole e fresco", parole della Guida Vini Buoni del Touring, che gli assegna la Golden Star!

★ **Copertino Dop Rosso Riserva.** Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, ampio, ricco ed etereo con sentori di mora, prugna, macchia mediterranea, frutti maturi e cuoio. Sapore caldo, ricco, generoso, con toni evoluti e complessi. Secondo Gianni e Paola Mura, che gli hanno dedicato la rubrica Mangia&Bevi su Il Venerdì di Repubblica, "ricco di sfumature il bouquet, forte nella struttura (frutti rossi, spezie), elegante e persistente".
La Guida Espresso gli assegna 17,5/20!

★ **Copertino Dop Rosso.** Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Rubino con riflessi granati. Profumo ampio e ricco con sentori di mora e prugna. "Gusto morbido, ciliegie e prugne in confettura, pot-pourri, humus, rabarbaro, tamarindo. Sorso caldo, rotondo, bilanciato e dalla decisa verve tannica", così lo descrive la guida AIS Bibenda. E, nel finale, il caratteristico piacevole amarognolo del vitigno principale.

★ **Negroamaro Salento Igp Rosso.** Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Merlot. "Contaminazione dichiarata e positiva che permette di ottenere un vino che alla vista si presenta di un rosso rubino intenso e luminoso, al primo naso prevalgono ribes e lampone, poi anche il 'mocaccino' e, nel finale, un leggero speziato", così Pino De Luca nella sua rubrica sul Quotidiano di Puglia. Conclude Luca Maroni: "Un classico di bella esecuzione enologica e di superiore suadenza gustativa".

★ **Primitivo Salento Igp Rosso.** Da uve Primitivo. Vino rosso porpora carico. "Sa di ciliegie e prugne in confettura, sottobosco, china, pot-pourri e liquirizia. Assaggio morbido, con gradevole tocco sapido, chiude bilanciato e in linea con l'olfatto", parole della guida Bibenda, parola di Sommelier! E la guida Espresso lo premia con "4 Bottiglie"!

★ **Spinello dei Falconi Salento Igp Rosato.** Da uve Negroamaro. Secondo Pasquale Porcelli, che gli ha dedicato un articolo su Il Corriere del Mezzogiorno/Corriere della Sera, "rosa quanto basta per affascinare, poi profumi floreali, ma anche fragola, in un frutto integro e maturo. Palato pieno con frutto che si esprime con delicata fragranza di ciliegia e si chiude con finale sapido supportato da viva e piacevole acidità. Di estrema piacevolezza, tra i migliori rosati".

★ **Cigliano Salento Igp Bianco.** Da un tradizionale blend aziendale. Giallo paglierino. Profumo delicato con note fruttate e nuances aromatiche di glicine e sambuco. Sapore secco con eleganza, buon carattere aromatico, mantiene costante una nota di freschezza e sapidità, piacevole retrogusto di melone bianco, armonico e persistente. "Fragrante, morbido, pieno", scrive Luca Maroni sull'Annuario dei Migliori Vini italiani.

★ **Squarciafico Salento Igp Bianco.** Lieve giallo dorato, brillante; profumo dal bouquet sottile ma ben dichiarato, note fruttate con sottolineatura di mela; sapore secco e anche dolcemente fruttato, allegro e rapido nello svelarsi sincero e schietto; fragrante e armonico nel finale, con piacevole retrogusto di melone bianco. Fresco e vivace, leggermente mosso, perfetto per aperitivi e con antipasti di mare e di terra.

★ **Squarciafico Salento Igp Rosato.** Rosa tenue, tendente al vermiglio; profumo intenso e aroma vinoso e fruttato, con avvertite note di mora di rovo; sapore asciutto, sapido, fresco, su base piacevolmente amarognolo e carezzevole. Fresco e vivace, leggermente mosso, indicato per gli aperitivi, con gli antipasti di mare e di terra e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale.

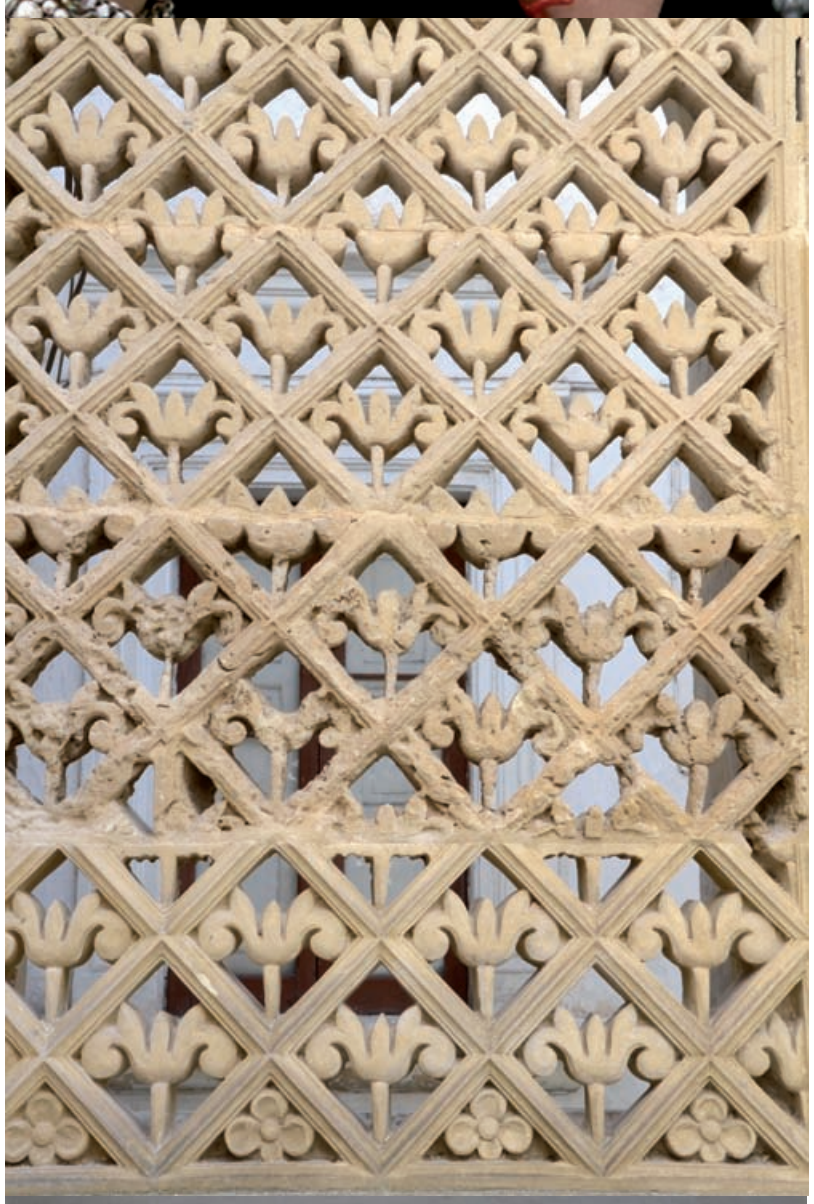
Un Copertino Riserva di altissimo profilo impreziosisce una gamma di vini che non registra cedimenti e trova spunti di vera personalità.

Guida L'Espresso

CSC
CUPERTINUM
ANTICA CANTINA DEL SALENTO
1935

Intervista a Francesca Alfano Miglietti, teorico d'arte

Tra microcosmi, sensibilità e terroir dionisiaco



Wolfgang Laib, Pollen; Copertino, Palazzo Pappi, particolare decorativo; Francesca Alfano Miglietti

Francesca Alfano Miglietti (FAM) è teorico e critico d'arte e delle mutazioni della società, docente all'Accademia di Belle Arti di Brera e di Arte Contemporanea al Master in Fashion Design alla Domus Academy. Curatore di mostre, rassegne e convegni, la sua ricerca è incentrata sulle molteplici tematiche di trasformazione del contemporaneo, come le contaminazioni di linguaggi, il corpo e le sue modificazioni, le nuove tecnologie, il rapporto tra visibile e invisibile come frontiera di nuove poetiche contemporanee. Ha ideato e diretto le riviste *Intervallo/Incidenti* e *VIRUS Mutations.* Dirige il magazine free press *RE-VOIR.* Premio Luigi Carluccio alla Critica d'Arte 1990, è stata Commissario alla Biennale Arti Visive 1993 e Biennale Teatro Danza di Venezia. Ha organizzato e curato molte mostre, tra le quali: *Rosso Vivo; Franco B; Erwin Olaf; Isabella Bordone; Raymundo Sesma; Della ferita; Corpi e Volti dell'Azionismo Viennese; Mimmo Rotella; I Still Love; Fabio Mauri. The End. E'* ideatrice del festival di contaminazioni *ART LIVE- arte, moda, musica, teoria,* a Torino. Tra i suoi libri, ricordiamo: *Arte in Italia 60/85; Arte Pericolosa; Le parole di Enzo Cucchi; ORLAN; Identità Mutanti. Nessun tempo, nessun corpo; Virus Art; La valigia senza manico,* Conversazione con Enzo Mari; *Virus Moda; Manuale delle Passioni; Fabio Mauri: Scritti in mostra; Per-Corsi di Arte Contemporanea; Il design spiegato a mia madre,* Conversazione con Fabio Novembre.

Quali sono le connessioni tra terroir e creatività?
Terroir è il termine che definisce un insieme complesso di fattori, dall'ambiente alle tecniche di coltivazione sino alla protezione delle denominazioni d'origine. E già da questo punto di vista le analogie tra i due ambiti appaiono evidenti. Ma ancor di più quello che accomuna terroir e creatività è il metodo: lo studio dei terroir richiede un approccio multidisciplinare e si presta, per la sua complessità, a molte interpretazioni. Ad esempio comprendere le relazioni che la pianta coltivata ha con il suo ambiente di crescita nella prospettiva di voler produrre uva e vino di qualità in una certa organizzazione spaziale. In breve così come si struttura una cartografia dei terroir si struttura una cartografia dei processi creativi.

Abbiamo necessità di atti di resistenza contro la distruzione dei sapori, contro l'annichilimento dei saperi ma anche contro la deprivazione sensoriale che ci porta all'ottundimento della nostra facoltà di udire, di vedere, di tastare, di gustare e di annusare. La deprivazione sensoriale è aspetto cruciale della perdita di senso dell'agire. Una sensibilità planetaria potrebbe affermare la centralità sensoriale e nel contempo ricentralizzare il senso dell'agire. In che modo il tuo lavoro si sta ponendo nei riguardi della sostenibilità ecologica? L'arte e la teoria dell'arte negli ultimi decenni hanno cominciato a sviluppare una nuova sensibilità, forse anche frutto di un sincretismo di esperienze, di culture, di contraddizioni e di desideri che sono materialmente planetari. Pensi che questo solletico sensoriale possa portare allo sviluppo di sensibilità nuove, meticce e genuine, in grado di pervadere i corpi, i desideri, le vite e i sogni delle singolarità fino a unirle senza omologarle?
Risponderò alle tue questioni, che certo domande non sono, ma voragini che aprono baratri di senso che definiscono un insieme complesso di fattori, parlandoti dell'opera di due o tre artisti.
Il primo è **Wolfgang Laib**, artista tedesco della cittadina di Metzinger. Sin dagli esordi (1975) sceglie forme semplici, essenziali, leggere, lavora con gli elementi naturali, in un approccio quasi zen all'arte. Il riso, il miele, la cera d'api, il polline, e il latte, diventano la materia prima con cui elaborare forme, all'insegna di una sperimentazione plastica di ispirazione biologica, che punta ad esaltare la preziosità e il potere energetico della natura. Tutti materiali rigorosamente naturali, forti della loro essenza energetica, e reinterpretati in forme, strutture e costruzioni sotto un'ispirazione dettata dalla sensibilità ecologica. Delle vere e proprie *eco-installazioni.* Dalla fine degli anni '70 Laib comincia a sperimentare installazioni fatte di polline, Pollen, che viene disposto in variegate forme poligonali sul suolo, o distribuito in perfette sequenze di piccole montagne coniche, come nell'opera *The Five Mountains Not to Climbe.* Un materiale, il polline, delicatissimo e suggestivo che lo stesso Laib raccoglie direttamente dai campi che circondano la sua casa e che, nel colore e nella forma, varia a seconda della tipologia dei fiori utilizzati: il principale la nocciola, poi il tarassaco di un arancione più intenso, e il botton d'oro più chiaro. L'arte di Wolfgang Laib appare, dunque, caratterizzata da una continua forza dialettica tra idea, concetto ed elementi naturali che danno forma al suo fare artistico.

Un altro artista, che mi sembra possa rispondere con il suo lavoro alle tue questioni è **Vik Muniz**. Muniz è un disegnatore/pittore/fotografo che utilizza carta perforata, cotone, sciroppo di cioccolato, zucchero, immondizia, polvere, marmellata, segatura, spille: questa molteplicità di materiali viene elaborata minuziosamente per creare immagini che riproducono capolavori di maestri del passato come Rembrandt, Van Gogh, Caravaggio, Monet, Cranach, solo per citarne alcuni. Terminata questa fase, l'artista fotografa l'immagine e la stampa in un numero limitato di copie, facendo delle fotografie la sua opera finale. Particolarmente suggestive risultano, in tal senso, le riproduzioni fotografiche delle opere realizzate con sciroppo di cioccolato, che con originale e poetica creatività tracciano impronte nebulose di una realtà che, di fatto, è più reale di quella che conosciamo veramente. *Waste Land* è il progetto più recente di Vik Muniz. Questo cortometraggio, girato con la regista Lucy Walker, è stato sviluppato a Jardim Gramacho, la più grande discarica a cielo aperto del mondo nella periferia di Rio de Janeiro, dove 25mila persone vivono quotidianamente, rovistando e cercando cose da recuperare tra montagne di spazzatura. A parte il dato tecnico e il fascino di vedere come il rifiuto si trasforma in arte, il film ha anche un grosso impatto sociale, perché è soprattutto un documentario che narra le vicende quotidiane dei lavoratori di una discarica brasiliana, 'mostra' le condizioni difficili di questi lavoratori ultimi, ed è anche un gesto concreto di solidarietà, visto che i proventi sono stati destinati al miglioramento delle condizioni di vita di queste persone. Definire cosa fa Vik Muniz è un po' difficile, Muniz "dipinge" piccole opere con lo zucchero, o con il burro di arachidi, o con la cioccolata liquida, o mettendo insieme oggetti, anche molto grandi. ?Per le sue opere, Muniz utilizza materiali inusuali come il cioccolato, lo zucchero, la terra e rifiuti di ogni tipo.

L'ultimo artista di cui voglio parlarti è **Santiago Sierra**. Sierra è nato in Madrid e si è trasferito nel 1995 a Città del Messico. Artista di fama mondiale, Sierra è conosciuto per le sue opere provocatorie realizzate dentro e fuori gli spazi dedicati all'arte. Si è progressivamente distinto negli ultimi anni grazie ad un lavoro in bilico tra la scultura, la fotografia concettuale e la performance, mettendo costantemente in discussione i limiti e le costrizioni imposti dalla società contemporanea. Sierra ha fatto dell'opposizione produttiva tra oggetto artistico e pubblico il meccanismo centrale del suo lavoro. L'artista riesce a creare un disagio tra quelle realtà umane che diventano per lui materiale artistico e lo spettatore. Infatti, in questo rapporto, che prende la forma di scontro ideologico e sociale, ma soprattutto di detonatore di riflessioni sull'umanità, Sierra radica il significato delle sue opere: video soprattutto, ma anche fotografie e dettagli di scenografie, che nascono da performance. Il "no" che ha portato in giro per il mondo, è composto da due grandi lettere nere, nette, non replicabili. È un no alle differenze sociali, allo sfruttamento, alla mercificazione dell'individuo. È un no al potere, alla violenza, al degrado, all'ignoranza. Sierra parte da teorie e pensieri astratti per formalizzarli prima con un rigore di tradizione minimalista che usa sia la geometria sia la parola scritta, poi incarnandoli nelle figure di immigrati e clandestini, lavoratori, disoccupati, di cui mette in scena il conflitto esistenziale. E il pubblico da spettatori è trasformato in complice, sotto accusa in qualche modo. Insieme a Jorge Galindo, Santiago Sierra, ha di recente organizzato una grande mostra a Madrid. Due degli artisti spagnoli più affermati a livello internazionale denunciano i responsabili del disastro economico. E lo fanno a modo loro: con l'arte, con una sfilata che ha il sapore dello sberleffo, indicando i nomi dei responsabili della crisi economica. Negli anni Ottanta, Galindo e Sierra, entrambi madrileni, entrambi nati negli

anni '60, si fecero conoscere tempestando la capitale di provocatori graffiti firmati dal Comando Madrid. Poi le loro strade si sono divise, ma entrambi, pur con modalità espressive diverse, hanno manifestato attraverso le loro opere preoccupazione per il disastro politico planetario. L'occasione di questa 'ri-unione' è data dalla mostra dal titolo evocativo: "Los encargados" (i manager), a Madrid. Utilizzando pittura, fotografia e video i due identificano i responsabili del disastro economico e sociale che ha portato la Spagna ad avere *"sei milioni di disoccupati e un livello di povertà raccapricciante".*
Sono molti gli artisti che negli ultimi anni si stanno preoccupando di coscienza, ecologia, intelligenza, mondo. Questi sono solo tre esempi di quella nuova sensibilità di cui tu accenni nelle domanda. E certamente tutto questo succede proprio a partire dalla contaminazione di esperienze, di culture, di contraddizioni e di desideri.

Immaginare mondi è in contraddizione con l'essenziale? Con una ricchezza frugale?
Immaginare mondi ha a che fare con l'immaginazione. Bachelard direbbe che in quell'istante rêve e rêverie si fanno luoghi dell'anima confluenti e ineffabili. Per Bachelard la rêverie è quella sospensione appena un po' malinconica e struggente che ci prende quasi improvvisamente e ci sospende dal presente delle ore che passano e ci consegna ad una specie di assenza di tempo.

continua a pag. 8

Intervista a Fabio Novembre, designer

Le intuizioni dei grandi sognatori

Dal 1966, ho risposto a chi mi chiama Fabio Novembre.
Dal 1992, ho risposto anche a chi mi chiama "architetto".
Ritaglio spazi nel vuoto gonfiando bolle d'aria, e mi regalo spilli appuntiti per non darmi delle arie.
I miei polmoni sono impregnati del profumo dei luoghi che ho respirato e vado in iperventilazione per rimanere in apnea un po'.
Come se fossi polline, mi lascio trasportare dal vento, convinto di poter sedurre tutto ciò che mi circonda.
Voglio respirare fino a soffocare.
Voglio amare fino alla morte.

Così si presenta Fabio Novembre – uno dei più innovativi designer contemporanei - sul suo sito internet. Di famiglia copertinese, è nato a Lecce nel 1966, si è laureato in architettura a Milano e ha studiato cinema a New York. Nel 1994 gli viene commissionato il suo primo lavoro di architettura a Hong Kong e apre lo studio a Milano. I suoi progetti e gli oggetti disegnati per le maggiori aziende di design sono tra le immagini più pubblicate degli ultimi anni. Sul suo sito ha creato un blog sulle relazioni e le connessioni fra le immagini, www.ionoi.it. Tra i suoi lavori di architettura ricordiamo: la discoteca *Divina,* Milano, l'hotel *UNA Vittoria* a Firenze; la casa/studio *Novembre,* Milano; i negozi *Stuart Weitzman* a Roma, Pechino, Beverly Hills, Hong Kong, New York, Parigi. Tra i lavori di design: rubinetto *STFS Slow The Flow System,* per Stella; poltroncina e tavolo *Histograms,* per Gispen; tavolo *Fleur de Novembre,* per Kartell; vasi *Green Line Collection,* per Bitossi; divano *DIVINA,* vassoi *100 Piazze,* lampadario *Luciola,* seduta Nemo, per Driade. Dal 2000 al 2003 è art director di Bisazza. Dal 2001 collabora con Cappellini, Driade, Meritalia, Flaminia, Casamania. Nel 2008 il comune di Milano gli ha dedicato una mostra monografica presso lo spazio espositivo della Rotonda di via Besana, dal titolo *Insegna anche a me la libertà delle rondini.* Nel 2009 ha curato al Triennale Design Museum di Milano la mostra *Il fiore di Novembre* e nel 2010 l'allestimento per il comune di Milano all'Expo di Shanghai. Pubblicazioni: *A Sud Di Memphis,* Idea Books, 1995; *Be your own Messiah,* Milano 2001; *Il fiore di Novembre,* Electa, 2009; *Il design spiegato a mia madre,* conversazione con Francesca Alfano Miglietti, Rizzoli, 2010.

L'alta qualità in ambito enoico e gastronomico è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più abbiamo garanzie di qualità del prodotto. Nel tuo libro Il design spiegato a mia madre, sostieni che "Il design è una naturale attitudine dell'uomo, l'unico animale capace di modificare a suo favore le condizioni che lo circondano invece che adattarvisi". Quali sono le connessioni tra terroir e creatività?
Ma sai che non conoscevo il termine "terroir"? Leggendo che si tratta di "un'area delimitata dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica e il clima, permettono la realizzazione di un prodotto specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità", mi viene da pensare che in qualche maniera coincida con il caro vecchio hic et nunc, un concetto che ha assolutamente a che fare con la creatività e con la vita. Spazio e tempo sono gli assi cartesiani di qualsiasi progetto, che soltanto contestualizzato riesce ad esprimere compiutamente l'intero spettro del suo messaggio.

Nel tuo libro dai una bella risposta alla domanda "Sai cucinare?", dove tra l'altro dici: Io sono interessato alle cose che uniscono piuttosto a quelle che dividono, e credo che il cibo sia rimasto una delle ultime espressioni culturali condivise aldilà di ogni ideologia". Hai progettato degli oggetti da cucina? E, se no, perché?
Mia moglie è argentina, e in quel paese ho imparato un detto che amo molto: "bisogna essere in due per ballare il tango". Ti dico questo perché il mestiere di progettista deve sempre riferirsi a quello del produttore e non sempre si incontra il partner perfetto per un tango memorabile, e purtroppo io non sono neanche uno che si accontenta. Posso però annunciare con orgoglio che molto presto vedrà la luce una collezione di bicchieri che ho progettato insieme a Luca Gardini per RCR. Luca, oltre ad essere un mio caro amico, detiene attualmente il titolo di migliore sommelier del mondo e infatti, molto immodestamente, il nostro progetto si chiamerà "World's best".

Il percorso secolare di professionalizzazione del cuoco ha contribuito progressivamente a stravolgere la dimensione del pasto come momento di condivisione di un cibo, che è anche indice di affetti e relazioni sociali. Con i percorsi intellettuali della cucina d'avanguardia finalmente l'arte dei profumi e dei sapori è riuscita a creare "isotopie", cioè a mettere in dialogo i suoi percetti con quelli elaborati da altre forme artistiche. Tuttavia sarebbe bene chiedersi se l'abbandono delle implicazioni sociali e/o affettive della cucina di casa - della profondità antropologica che la contraddistingue - non rischi di ridurre certa cucina contemporanea "soltanto" a una forma d'arte. So che ammiri il lavoro di Ferran Adrià, rischia anche lui questa schizofrenia progettuale?
Esistono molti livelli di progettualità e sono abbastanza d'accordo con te che di Ferran Adrià ne basta uno. Ma sono anche felice che la controffensiva alla volgarizzazione e all'industrializzazione del cibo si sia manifestata con lo star-system degli chef.
Il grande successo dei vari programmi e libri di cucina spero che porti a un reinnamoramento dei singoli nuclei familiari per una produzione "affettiva" del nutrimento casalingo. E ben vengano anche le derive modaiole del bio e dell'organico, che comunque rappresentano la direzione obbligatoria del nostro percorso evolutivo.

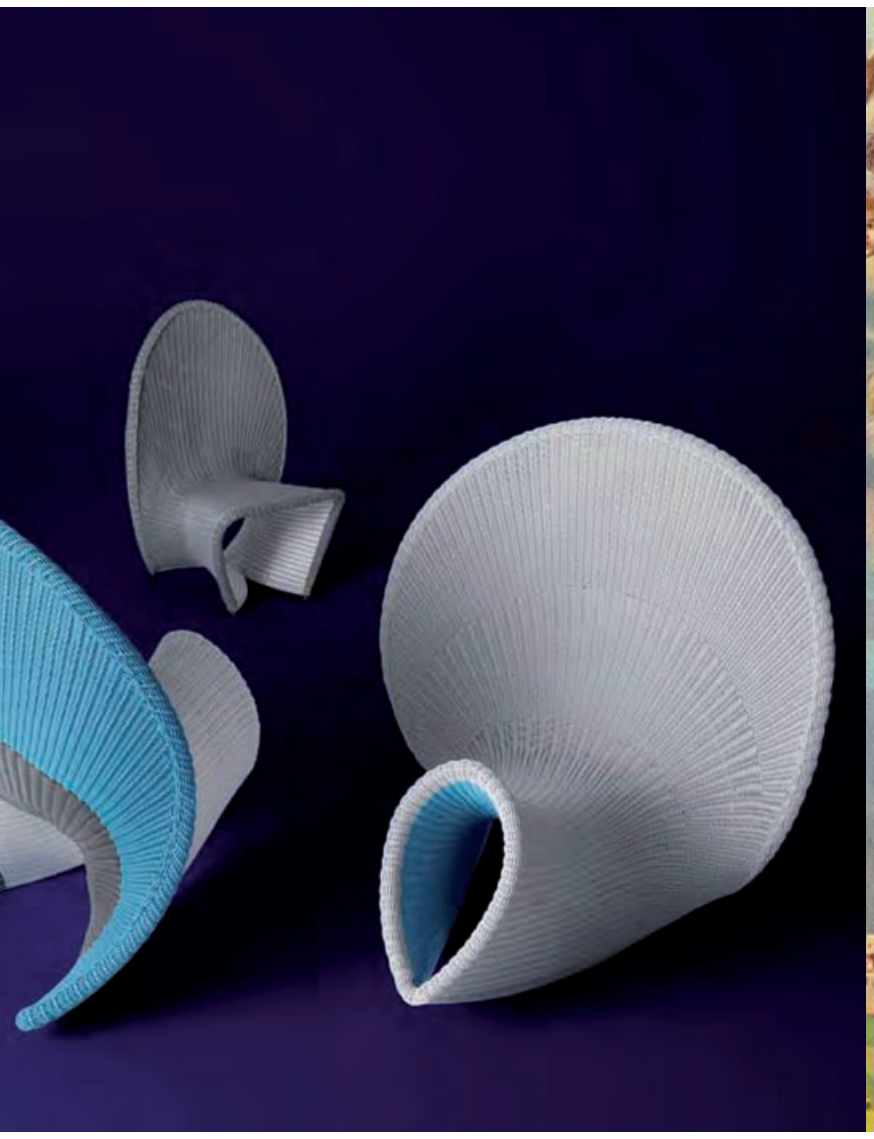
Concepire l'insensatezza della realtà, non più come deficit di raziocinio, ma come deprivazione sensoriale, come difficoltà o impossibilità di esperire nella socialità la nostra sfera sensitiva è un atto di sensibilità planetaria. Atto di resistenza contro la distruzione dei sapori, contro l'annichilimento dei saperi ma anche contro la deprivazione sensoriale che ci porta all'ottundimento della nostra facoltà di udire, di vedere, di tastare, di gustare e di annusare. Tra i non sense dell'umanità contemporanea non vi è soltanto la produzione di un esercito infinito di miopi della vista. La miopia dell'udito, la miopia del palato, la miopia dell'olfatto, la miopia del tatto sono tanto e forse ancor più preoccupanti della miopia della vista. La vita insensata non afferisce solo alla perdita di senso del nostro agire ma anche all'affievolirsi della capacità sensitiva. Il senso dell'agire non può non avere relazione con i sensi tramite i quali si agisce. Si smarrisce il senso perché si perdono i sensi. La deprivazione sensoriale è aspetto cruciale della perdita di senso dell'agire. Una sensibilità planetaria potrebbe affermare la centralità sensoriale e ricentralizzare il senso dell'agire. In che modo il tuo lavoro si sta ponendo nei riguardi della sostenibilità ecologica?
L'arte e il design in particolare negli ultimi decenni hanno cominciato a sviluppare una nuova sensibilità, forse anche frutto di un sincretismo di esperienze, di culture, di contraddizioni e di desideri che sono materialmente planetari. Pensi che questo solletico sensoriale possa portare allo sviluppo di sensibilità nuove, meticce e genuine, in grado di pervadere i corpi, i desideri, le vite e i sogni delle singolarità fino a unirle senza omologarle?
Vorrei che pubblicassi interamente la tua domanda che trovo ricca di spunti illuminanti. Quando dici che "la vita insensata non afferisce solo alla perdita di senso del nostro agire ma anche all'affievolirsi della capacità sensitiva", non potrei essere più d'accordo. Io sono felicemente schiavo dei sensi, ma altrettanto cosciente dell'inevitabile filtro intellettuale che frapponiamo tra noi e l'universo. Nella ricerca di un mutevole affannoso equilibrio tra senso e intelletto si giocano le nostre fugaci esistenze.

Food design. Diogene di Sinope è stato uno dei protagonisti della scuola cinica, allievo di Antistene. I cinici si vestivano indossando un mantello, di tessuto scuro e grezzo, andavano a piedi nudi, non si tagliavano i capelli e, come complemento a questa loro divisa, avevano una bisaccia e un bastone. Nella bisaccia, si racconta, Diogene portava una scodella con la quale attingere l'acqua dalle fontane e dai fiumi. Un giorno scorse un giovinetto che beveva dal cavo di una mano. Stupito e confuso gettò via la scodella e si chiese come avesse potuto sopportare così a lungo uno strumento tanto superfluo e ingombrante. Da Vite dei filosofi di Diogene Laerzio.
Gianni Canova ha scritto di te: gli altri designer per lo più progettano oggetti. Fabio Novembre immagina mondi. Immaginare mondi è in contraddizione con l'essenziale? Con una ricchezza frugale?
Provando a rimanere nell'atmosfera della bella storia che riporti, non posso credere che Diogene intrattenesse con la sua scodella un semplice rapporto funzionale. Il cavo di un contenitore è metafora di accoglienza, di contenimento, di stabilità, non a caso la scodella è uno dei manufatti più antichi prodotti dall'uomo.
A me interessano i rapporti profondi che si stabiliscono tra gli umani e le cose, ecco perché ho sempre trovato il binomio razionalista "forma-funzione" abbastanza sterile rispetto alla nostra natura evolutiva. Non abbiamo bisogno di protesi ma di compagni di viaggio.

Esiste secondo te una liaison tra arte e vino? E, se esiste, qual è?
Questa è una domanda piuttosto retorica. La storia dell'arte è intrecciata a doppio filo con la gradazione alcolica dei suoi autori. L'euforica alterazione dello stato di equilibrio è stata una condizione molto spesso adottata per il superamento delle inibizioni, per la ricerca della verità: in vino veritas!

Nel progressivo intersecarsi delle arti e delle discipline, recente acquisizione è stata l'assimilazione delle "arti della cucina" alle arti tout court. Conforto e consolazione, stimoli e confronti, sorpresa e gioco, nutrimenti, storia e immaginazione. I compositori delle ricette più intriganti, sorprendenti, gli esecutori più sopraffini, giocano con le nostre sensazioni, come fanno gli artisti?
Tornando all'accennato dualismo sensi-intelletto, credo che tutto si giochi sui diversi equilibri tra pensiero e azione. Nelle arti visive la componente di pensiero è predominante sul risultato finale dell'opera, in ambito gastronomico, qualsiasi buona intenzione non può giustificare la cattiva riuscita di un piatto.

Vuoi aggiungere qualche riflessione e connessione tra il tuo lavoro e l'idea progettuale del giornale?
Voglio soltanto aggiungere che sono impressionato dalla qualità delle domande che mi avete posto. Spero che questo tango ballato insieme risulti gradito ai vostri lettori.



36 h – 56 h by Fabio Novembre; San Giuseppe da Copertino; Fabio Novembre

Intervista a Dario Stefàno, assessore regionale

La Puglia, il Salento e le eccellenze particolari

Dal punto di vista della qualità dei vini, la Puglia e il Salento sono ormai territori conosciuti e apprezzati, grazie all'impegno di aziende, istituzioni ed enti. Un lavoro da proseguire, sostenendo i territori particolari, le microzone, valorizzandone le peculiarità. Sentiamo cosa ci ha detto in proposito Dario Stefàno, assessore alle risorse agroalimentari dal 2010.

L'alta qualità in ambito agricolo, vinicolo e alimentare è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più avremo garanzie di qualità del prodotto. La tracciabilità massima dei prodotti della terra è sinonimo di sicurezza e trasparenza. Qual è il suo pensiero in proposito?
Il nostro progetto del Marchio Prodotti di Qualità Puglia nasce proprio con l'intento di valorizzare l'origine, pugliese, e dunque la qualità certificata dei nostri prodotti agroalimentari e la tracciabilità di tutti i passaggi della filiera a garanzia della sicurezza alimentare. Non solo: così facendo i nostri prodotti a marchio riescono, in maniera ancora più efficace, a "raccontare" ciò che c'è dietro ad una etichetta: il territorio di origine, la comunità, la storia, le tradizioni. Questo è un valore aggiunto straordinario, naturalmente, se, come accade in Puglia, l'agricoltura e tutto l'universo di valori ad essa collegati, concorrono in maniera suggestiva e trainante alla promozione del territorio e dell'offerta turistica.

Dopo la valorizzazione della Puglia e del Salento, non è forse giunta l'ora di valorizzare (a livello turistico, ambientale, enogastronomico, culturale) anche i territori più specifici? Imitando il modello francese, di cui tutti conoscono e apprezzano le regioni enoiche d'eccellenza – Borgogna, Bordeaux, Champagne – ma tutti conoscono anche i cru, cioè i vigneti altamente vocati al loro interno. È la strada da seguire per caratterizzare e valorizzare ancora di più il patrimonio viticolo pugliese? Se è vero che per esportare all'estero è necessario avere una quantità di prodotto elevata, è anche vero che è necessario distinguersi per la ricchezza di diversità che è patrimonio dei territori dell'Italia.
Oggi più che mai il consumatore è alla ricerca della qualità certificata, capace di evocare suggestioni e stati d'animo che provengono dal territorio di origine di una etichetta. Non a caso i sistemi vitivinicoli regionali che riescono a posizionarsi con competitività sui mercati sono i sistemi che hanno abbracciato una politica di valorizzazione che lega gli elementi fortemente identitari del territorio, della propria storia produttiva e culturale, quali sono i vitigni autoctoni, ad un disciplinare di produzione di alta qualità.
E' la strategia che abbiamo applicato in Puglia, per valorizzare i nostri straordinari vitigni autoctoni, come elemento di appeal e di traino delle nostre etichette sui mercati nazionali ed esteri.
Una strategia che oggi punta coraggiosamente e consequenzialmente alla riorganizzazione della "geografia" e del numero delle Doc, attraverso il binomio strategico vitigno-territorio. I successi, gli obiettivi già raggiunti e i riconoscimenti che i nostri vitigni autoctoni e la Puglia continuano a ricevere, confermano la bontà di questa strategia.

Se nell'agroalimentare il "piccolo" è una delle condizioni della qualità eccelsa, non sarebbe opportuno valorizzare e creare a livello istituzionale delle possibilità di collaborazione tra i piccoli produttori, anche per fare in modo che le piccole aziende non chiudano?
Uno dei punti critici del nostro sistema è dato proprio dalle caratteristiche dimensionali delle imprese: bisogna tenere insieme la qualità delle piccole dimensioni con la necessità di una filiera organizzata capace di interloquire con un mercato che ha dimensioni enormi. Con le risorse e gli strumenti del Programma di Sviluppo Rurale della Puglia abbiamo avviato le aziende ad imboccare un percorso nuovo per accrescere la propria competitività, attraverso processi di integrazione degli anelli delle filiere. Ora occorre proseguire lungo il tracciato, anche attraverso il disegno di nuovi modelli organizzativi che favoriscano l'aggregazione e la cooperazione delle tante imprese agricole impegnate sulle produzioni primarie. E proprio per questo, a breve, il Consiglio Regionale sarà chiamato a discutere un disegno di legge strategicamente essenziale, che abbiamo costruito proprio su una nuova idea di cooperazione in agricoltura.

Quali sono – nel campo agricolo ed enogastronomico i risultati ottenuti dalla Regione Puglia negli ultimi dieci anni?
La Puglia enologica sta vivendo un momento storico veramente magico: cresce la qualità, crescono i riconoscimenti, cresce la consapevolezza di poter essere protagonisti dello scenario nazionale e internazionale. C'è una cifra che più di ogni altra esprime la grande crescita del nostro vitivinicolo, ed è quella che riguarda il salto fatto nella vinificazione in qualità: dal 22 per cento della produzione primaria del 2009 siamo passati a toccare il 60% nel 2012. È la traccia visibile di un percorso costellato da tanti riconoscimenti: il successo del Primitivo, eletto come primo vino d'Italia negli ultimi due anni e il riconoscimento di Wine Enthusiast, rivista statunitense che ha indicato la Puglia come regione dell'anno, gli ultimi traguardi che abbiamo raggiunto. I produttori hanno saputo intraprendere virtuosi percorsi di innovazione, senza mai abbandonare la tradizione, che anzi hanno caparbiamente valorizzato. Il nostro compito è quello di accompagnare questo processo, su cui stiamo lavorando attraverso politiche di settore ambiziose che stanno dando forza a quelle realtà capaci di esprimere energie e potenzialità. Si inserisce in questo contesto il **Concorso Enologico Nazionale dei vini Rosati d'Italia,** la cui prima edizione nel 2012 ha riscosso uno straordinario successo, perché l'obiettivo ambizioso è stato condiviso con il sistema vitivinicolo: sostenere la viticoltura di qualità, favorire la conoscenza e la diffusione di una grande tradizione enoica e consentire una commercializzazione più adeguata ed al passo con i tempi.

Copertino, Palazzo Venturi, particolare decorativo; Parazioni/luminarie salentine; Don Pasta Selecter

Ricordo di Mario Petito

Presidente della Cupertinum dal 1985 al 2013

Vogliamo ricordare con intensità e affetto la figura di Mario Petito, presidente della Cupertinum, Cantina di Copertino, che ci ha lasciato il 20 gennaio. Negli ultimi anni aveva impresso un'importante volontà di rinnovamento alla Cupertinum, con l'organizzazione di convegni scientifici, eventi, pubblicazioni; con la partecipazione a fiere e manifestazioni; con la valorizzazione e la diversificazione dei vini; con l'inizio dei lavori di ristrutturazione della cantina. Per le sue competenze, è stato un professionista molto stimato e conosciuto in provincia di Lecce, in Puglia e a livello nazionale. Nel 2010 era stato nominato membro della prestigiosa Accademia Italiana della Vite e del Vino. Di carattere riservato e di animo aristocratico, non aveva voluto utilizzare questo riconoscimento a scopo pubblicitario, lo considerava un premio al proprio lavoro e alla Cantina di cui è stato presidente dal 1985. La sua attività professionale è stata ed è sempre dedita, con particolare attenzione, allo sviluppo del settore vitivinicolo del territorio per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, Negroamaro e Primitivo. Era anche Presidente del Consorzio di tutela della Doc Copertino. Mario Petito era nato a Copertino, nel 1947, aveva conseguito il diploma di Perito Agrario presso l'Istituto tecnico agrario Presta di Lecce; la Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Firenze, facoltà di Agraria, discutendo la tesi di laurea in enologia, relatore fu la professoressa Stella, notissima studiosa. Conseguì l'abilitazione alla professione di dottore Agronomo presso la facoltà di Agraria di Bari nel 1975. Dopo aver superato il concorso per carriera direttiva dell'allora Ministero dell'Agricoltura e Foreste, prestò servizio come Ispettore nel Servizio Repressioni Frodi presso la sede di Cosenza. Dal 1979 al dicembre 2002, è stato Dirigente per la Regione Puglia, presso l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Lecce. Negli ultimi anni aveva svolto attività di consulente tecnico incaricato dal Tribunale di Lecce. Dal 1992 è stato Dirigente responsabile del servizio Viticoltura e patti agrari della Provincia di Lecce. In questa veste collaborò con l'Istituto sperimentale per la Viticoltura nell'attività di selezione clonale dei vitigni del Salento. È stato Consigliere e Vice-Presidente dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della provincia; incaricato in diverse commissioni come esperto in Agricoltura, Viticoltura ed Enologia.

Intervista a Giuseppe Rosafio, sindaco di Copertino

Copertino, bellezze, genialità e progetti

Su Cupertinum Dop, intellettuali, designer, chef-artisti ed enologi si esprimo sul rapporto tra microcosmo e alta qualità. Abbiamo intervistato – quale portavoce della comunità – anche il Sindaco Giuseppe Rosafio, in carica dal 2009.

Quali sono le ricchezze del microcosmo Copertino?
Dalla mia esperienza personale e amministrativa posso dire che Copertino esprime tante peculiarità, potenzialità ed energie, che partono dalle individualità e poi in osmosi con gli altri riescono a dare contributi significativi in molti settori. Un individualismo capace di rapportarsi agli altri, questa è una delle nostre caratteristiche. Cultura, spirito religioso, produzioni di qualità, volontariato sono le eccellenze del territorio.

L'alta qualità in ambito enoico e gastronomico è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più avremo garanzie di qualità del prodotto. La tracciabilità massima dei prodotti della terra è sinonimo di sicurezza e qualità. Quali sono le politiche del comune per valorizzare i giacimenti gastronomici e culturali del territorio?
Ritengo fondamentale il concetto di tracciabilità e di valorizzazione del "microcosmo". Stiamo recuperando le disattenzioni degli anni passati, cercando di migliorare i settori particolari e di creare delle sinergie tra tutti.
Le Denominazioni Comunali di Origine, che l'Anci propose anni addietro, penso siano un'idea valida. Non so se siamo pronti per applicarla al meglio, ma quella è certo una strada da percorrere. La mia filosofia amministrativa è quella di accompagnare le ricchezze e le capacità del territorio, senza sovrapporsi a esse, rendere possibili delle pratiche, incoraggiare, una sorta di opera maieutica che permette al territorio di esprimersi.

Dopo la valorizzazione internazionale della Puglia e del Salento, non è forse giunta l'ora di spingere - a livello turistico, ambientale, enogastronomico, culturale - anche i territori più specifici?
Il lavoro di marketing territoriale del Salento, iniziato con la giunta provinciale presieduta da Ria, di cui facevo parte, è stato importante, ma ora è necessario vivificare e alimentare la positiva onda prodotta. E lo si può fare solo percorrendo la strada della valorizzazione dei comuni e delle loro particolarità. C'è la necessità di diversificare l'offerta e i territori hanno questa ricchezza. Si era puntato giustamente sull'identità, ora bisogna aggiungere le differenze, le sfumature. C'è bisogno di una collaborazione e un progetto articolato ed efficace tra Regione, Provincia e Comuni, definendo al meglio i propri compiti, per valorizzare al meglio fino all'ultimo muretto a secco, ai più nascosti furnieddhri, agli olivi secolari.
Tutto questo senza cadere nella trappola del narcisismo territoriale, ma con un'apertura alle culture del mondo.

Come si spiega l'alta percentuale di genialità in Salento e in particolare di Copertino? Copertino è il paese natale di Giuliano Sangiorgi e Andrea Mariano dei Negramaro, di molti altri musicisti che stanno avendo dei riscontri positivi, tra cui Marco Bardoscia, Paolo Frassanito, Gianna Greco, Marco e Marcello Alemanno, e poi ancora il filosofo Antonio Prete, l'illustratore Hermes Mangialardo, il regista Francesco Giuseppe Raganato, l'attore Antonello Taurino…
Ai nomi elencati aggiungerei anche Adriano Pappalardo. Per tornare alla domanda che mi faccio sovente anch'io e che avrebbe bisogno di studi e analisi articolate, credo che una delle spiegazioni si possa trovare nella tensione tra un microcosmo individuale, caratteristico di questo territorio e il desiderio di rapportasi al mondo. Un conflitto che è nello stesso tempo anche accoglienza. Non sembri una contraddizione, è l'individualità che si rapporta con il territorio e trova ascolto, gratificazione e incoraggiamento. Credo anche che il riconoscimento della nostra ricchezza territoriale abbia acceso un motore di relazioni virtuose e valorizzazioni di vari settori.

Un'altra ricchezza di Copertino è il turismo, con la valorizzazione di arte, Chiese, Castello, centro storico… e anche il turismo religioso, grazie ai luoghi della vita di San Giuseppe.
Il turismo religioso è importantissimo per tanti motivi, ci fa ragionare su un turismo diverso, un viaggio spirituale e responsabile, ma che non dimentica gli altri aspetti della vita culturale ed economica del territorio.

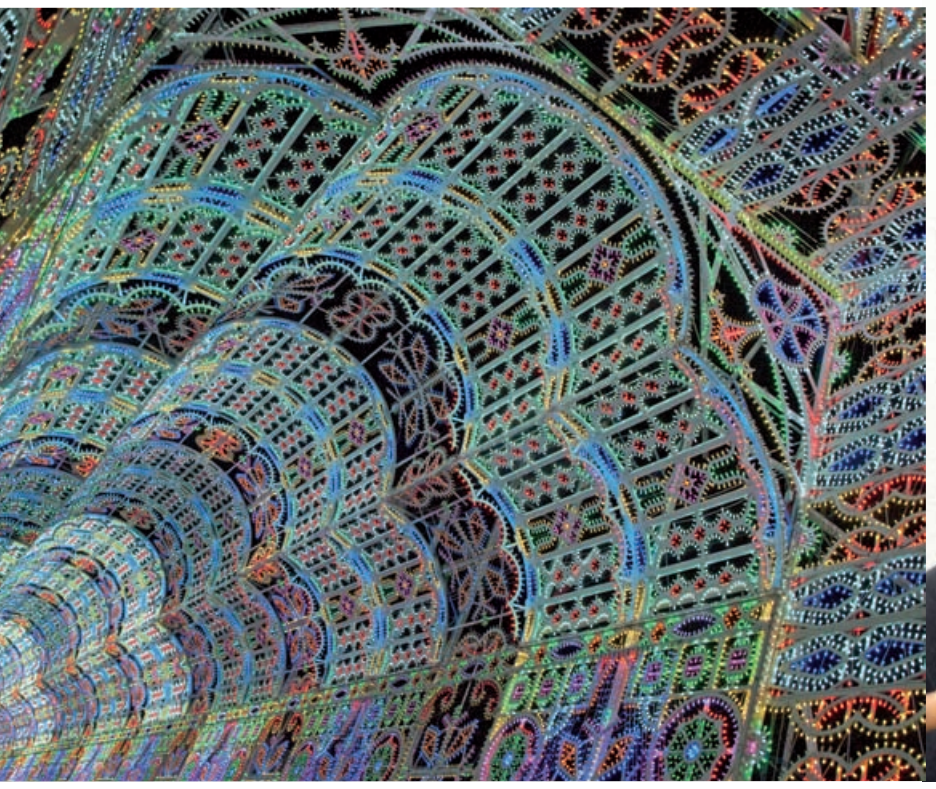
Copertino, Salento – Cupertino, California.
Alla figura del Santo è legato anche il gemellaggio con Cupertino, la capitale della Silicon Valley e dell'innovazione tecnologica, sede della Apple e di molti altri marchi dell'elettronica.
E un gemellaggio autentico, nato cinquant'anni fa quando ancora Cupertino era un paese sconosciuto. L'inizio della nuova valorizzazione è stata proprio a febbraio di quest'anno. In occasione della venuta delle spoglie del Santo e al cinquantenario del gemellaggio ci ha fatto visita il Vice-Sindaco di Cupertino Gilbert Wong e abbiamo iniziato delle relazioni importanti.

Se un amico straniero, curioso e sensibile, viene a farle visita, dove lo porta, come gli presenta Copertino?
Mi piacerebbe che capisse l'ambiente, il contesto, che sentisse l'atmosfera generale di questa terra tra oriente e occidente. Lo porterei a visitare il Castello, i luoghi di San Giuseppe, la Basilica con gli affreschi dello Strafella, i palazzi nobiliari del centro storico, e racconterei la storia creando dei collegamenti. I pranzi sono anche momenti ideali per valorizzare un teritorio, al ristorante gli consiglerei, per esempio: pettule e frittini con un buon Rosato, ciceri e tria e un buon Negroamaro, gnumarieddhri e un grande Copertino Doc.
E poi gli farei conoscere il nostro artigianato e il nostro mare azzurro e trasparente, gli scogli e le spiagge di Sant'Isidoro, posto tra le aree naturalistiche di Porto Selvaggio, Palude del Capitano e Porto Cesareo.

Cucinare ibridazioni con un mixer interiore

Intervista a Don Pasta Selecter, dj/economista/chef

Shakera, cucina e suona cibi, musiche, immagini, teorie, atmosfere, profumi, sapori, saperi e culture con un mixer interiore che gli permette ibridazioni immaginifiche. Non confeziona concerti o mostre o portate cibarie, ma progetta set visionari dove intensità e sensibilità prefigurano scenari utopici e felici. È Daniele De Michele aka Don Pasta Selecter, otrantino che ha studiato economia a Parigi e vive a Tolosa, nel Sud della Francia. Nel 2006 ha pubblicato *Food Sound System*, seguito da *Wine Sound System* e dal recente *La Parmigiana e la Rivoluzione,* libri che hanno accompagnato gli spettacoli portati in scena con grande successo in tutta Europa. Lo abbiamo incontrato nello splendido scenario di Otranto, porta d'Oriente dalla luce abbacinante, e ci ha concesso un'intervista esclusiva. Da ascoltare con tutti i sensi.



L'alta qualità in ambito enoico, alimentare, gastronomico è legata al territorio di origine. Più definito è il territorio più avremo garanzie di qualità del prodotto. La tracciabilità massima dei prodotti della terra è sinonimo di sicurezza e trasparenza. Qual è il tuo pensiero in proposito? Quali sono le connessioni tra terroir e creatività in cucina?
Un luogo si definisce sempre di più attraverso i suoi prodotti, che non sono semplicemente definibili attraverso l'elemento gustativo, ma soprattutto attraverso la connessione tra un prodotto, le conoscenze tramandate, il rapporto con la terra. In un'epoca in cui il gusto della gente sta cambiando per certi versi in meglio, con maggiore attenzione a cosa si compra, diventa essenziale far riconoscere al cliente/utente l'intero percorso storico e culturale che c'è dietro la produzione di qualcosa che si mangia ed il suo essere conseguenza di un legame ancestrale con il territorio. Questa forse più che la creatività in cucina resta a mio avviso il punto fermo di una politica di valorizzazione di un territorio.

Ti definisci un dj, economista, appassionato di gastronomia. Sei uno sperimentatore, con una ricerca che però si radica nella qualità delle materie prime del territorio. Una cucina d'avanguardia riesce anche a essere anche un discorso sociale?
Tendo sempre di più a concentrarmi sul potere evocativo della cucina popolare più che sulla cucina d'avanguardia. Trovo decisamente più evocativo parlare del mangiar cozze crude con Mario Petito sulla spiaggia di Porto Cesareo bevendo vino rosato freddo. E' una immagine riconoscibile, che permette di riconoscersi.
Questo a mio avviso è il punto di partenza di qualsiasi ricerca artistica. Picasso faceva volare palombe per parlare di pace e cavalli che piangevano per parlare di guerre. Se la cucina deve essere lo strumento da cui partire per raccontare la storia di un luogo non deve prescindere da una dinamica condivisa e condivisibile. La cucina alta per come si pone, per come è raccontata, per come è venduta, è aristocratica, quindi all'opposto di un processo di democratizzazione del potere evocativo del cibo.

Il dettaglio del pagamento esoso in certi ristoranti può essere giustificato come acquisto di un'opera d'arte? O resta inconciliabile con l'ospitalità?
In genere il prezzo lo fa la domanda e non l'offerta. Il prezzo per un ristorante stellato dipende da quanto uno è disposto a pagare. In effetti la cucina alta ha bisogno di una quantità impressionante di persone in cucina e in sala. I costi sono mostruosi. Chi ci va, paga il piacere di vivere un'esperienza sensoriale diversa dal semplice alimentarsi, il che ne giustifica lo scarto del prezzo. In tal caso non lo confonderei con l'ospitalità, che per essere diffusa deve contemplare in genere offerte di tipo diverso, da quella più ricercata a quella più popolare. Entrambe a mio avviso, in un territorio come la Puglia, fragile e meraviglioso, devono avere in se: la conservazione di un sapere antico, il rispetto del territorio, la qualità, la sua accessibilità.

La tua ricerca si indirizza all'opposto di certe tendenze culinarie, è molto centrata sulla socializzazione. Con i percorsi intellettuali della cucina d'avanguardia finalmente l'arte dei profumi e dei sapori è riuscita a creare "isotopie", cioè a mettere in dialogo i suoi percetti con quelli elaborati da altre forme artistiche. Tuttavia l'abbandono delle implicazioni sociali e/o affettive della cucina di casa non rischia di ridurre la cucina "soltanto" a una forma d'arte?
Teoricamente l'una non esclude l'altra. La cucina artistica è affascinante perché parte da una materia prima tangibile (e commestibile). Più parte da un dato di realtà comprensibile (ad esempio un asparago selvatico raccolto davanti al mare in tempesta) più diventa raccontabile. Questo processo è frutto della creatività del cuoco, rischia dunque di essere scollegato dai procedimenti di riappropriazione identitaria di cui un popolo e un territorio hanno bisogno per definirsi nel mercato globale. Il linguaggio attuale ipermediatizzato della cucina o quello saputello e aristocratico che l'hanno accompagnata per anni non hanno a mio avviso niente di interessante per aiutare la gente comune a sentirla come espressione della propria storia. Ciò non toglie che i cuochi, come gli artisti sono il frutto di una dinamica collettiva di ricreazione e trasformazione di un'identità. Più questa identità è forte e condivisa, più è facile ridefinirne un immaginario, anche discostandosene.

L'architettura inventa di volta in volta la possibilità di essere permeabile, forma di abitare che ha per interlocutore un'entità plurale (gli abitanti di una città, i viaggiatori...). L'oggetto architettonico, almeno teoricamente, può diventare lessico di un linguaggio comune. Nella sperimentazione gastronomica c'è qualcosa che riesce a migrare dalla dimensione individuale del piatto alla dimensione "commensale" e poi a circolare nei circuiti comunitari? Oppure la profondità antropologica della nuova cucina dev'essere cercata altrove?
Sono cresciuto in Salento e ne ho acquisiti i codici popolari, secondo cui per stare al mondo ci si sta in comunità. Una comunità va alimentata di gesti, di condivisioni. Il cibo era il gesto dell'offrire per definizione. La religione, esperta in codificazione posticcia di gesti tutti umani, l'ha capito e mette il cibo (pane, vino, miele) al centro della sua simbologia. La cultura meridionale offre lo spazio largo della cucina, del patio e delle piazze come base architettonica/comunitaria. Vivo in Francia e le cucine sono separate dal salone dove si mangia perché altrimenti la casa puzza, questo crea una separazione drammatica tra il cucinare e l'offrire. Se il grado di civilizzazione e modernità di un paese dovesse tenere conto di questi elementi si intravedrebbero affascinanti dicotomie tra: sviluppo e civilizzazione.

Molti sostengono che viviamo in periodo di decadenza, da "basso impero", con un eccessivo valore dato all'opulenza e al lusso. La gastronomia è nel mondo ed è all'interno di queste contraddizioni, ma la gastronomia ha un legame diretto e importante con l'agricoltura, l'ambiente, il territorio. L'agricoltura – quella sostenibile, non certo l'agroindustria – è sinonimo di futuro. Quali sono le tue riflessioni a riguardo di questo nodo di problemi?
L'industrializzazione del cibo crea mostri. Ma il cibo è uno dei tanti prismi attraverso cui è possibile osservare le deformazioni della società contemporanea. Il problema è che il cibo lo ingeriamo. Fa parte del nostro corpo. I suoi effetti nefasti sono direttamente identificabili. C'è una responsabilità politica da assumere. In tempi di povertà si raccoglievano fichi secchi dagli alberi, si lasciava fare al tempo perché si conservassero. I fichi non avevano costo e facevano campare cent'anni. Adesso il nuovo povero compra al discount al prezzo più basso, perché non ha soldi un prodotto spesso deleterio per la salute. A fronte di questo ci sono lobby scriteriate che condizionano le regolamentazioni sulla produzione di cibo, sul confezionamento che andrebbero combattute fermamente.

In che modo le tue sperimentazioni si pongono nei riguardi della sostenibilità ecologica e in merito alla riattivazione della sensibilità, della percezione, dei sapori e dei saperi?
Sono cresciuto in un luogo ecologista per la semplice necessità di poter stare al mondo. Essere in autarchia aveva il vantaggio di dover essere in equilibrio con quel luogo. La trasformazione di quel luogo, nell'architettura, nelle campagne, nel mare, andava fatta senza alterarne il sistema generale. Il disequilibrio (quello che in termini economici si chiama deficit e pone un popolo in balia di un creditore senza scrupoli) di un territorio risponde alle stesse cose. Piantar case, palazzi davanti al mare significa porsi in una situazione di disavanzo non colmabile. In merito alla sensibilità, tutto è stato fatto nei millenni perché l'elemento emozionale fosse annichilito. La religione ha codificato le domande naturali dell'uomo del suo essere di fronte alle immensità dei suoi pensieri e del mondo. Rispondendo al posto dell'uomo stesso ha cancellato per sempre ogni forma di ricerca. L'illuminismo ha pensato bene di sostenere che ogni elemento emozionale è non controllabile e quindi deleterio. Il comunismo ha giustamente riportato la questione sulla necessità di soddisfare i bisogni primari di un uomo, dimenticando l'elemento emozionale che ci caratterizza in quanto uomini e non animali.
La contemporaneità ha creato una forma fittizia di percezione della realtà, una sorta di paradossale risposta marxiana, in cui non avendo e non volendo soddisfare i bisogni primari della gente, ne diamo di fittizi e virtuali dando l'impressione che siano primari e quindi placando la fame e sete di conoscenza. L'urgenza di ridefinire un'emozione passa forse da ridare un nome alle cose per quelle che sono e per l'effetto emozionale che offrono, rispetto all'elemento gustativo, a quello della conoscenza, a quello della memoria

Vuoi aggiungere qualcosa rispetto all'idea progettuale di Cupertinum Dop?
L'Italia ha bisogno di riprendere a fare ricerca, di non svilire la propria storia, a provare ad elevare il patrimonio infinito di conoscenze popolari, a fare arte che sia arte, a fare cultura per dare alla gente il pane della conoscenza che ti permette di stare al mondo, di non farti fregare. In genere le interviste che mi vengono fatte sono dei copia incolla dei comunicati perché si è fatto credere che il giornalismo non svolgesse più la funzione di essere uno strumento di condivisione del sapere. Invece interviste come la vostra mi obbligano a pormi domande sul come si sta al mondo. Sul perché si fanno le cose e si scrivono libri e si raccontano storie.

I Vini della Cupertinum rappresentano la tipicità del territorio e dei suoi vitigni, senza cedimenti verso mode e gusti facili; ed hanno un vantaggioso rapporto tra qualità e prezzo.

SlowWine/SlowFood

CSC
CUPERTINUM
ANTICA CANTINA DEL SALENTO
1935

IL CUORE DEL NEGROAMARO

CUPERTINUM
Antica Cantina del Salento
1935

Enoteca del Copertino
Punto Vendita / Degustazioni / Visite
Orario: Lunedi - Sabato: 8.30-12.30 / 16.00-19.30
Potete trovare i buoni vini quotidiani, confezionati e alla mescita, e i grandi vini elogiati dalla stampa specializzata.

CUPERTINUM, cantina sociale cooperativa di Copertino
Via Martiri del Risorgimento 6
73043 Copertino (Lecce) - tel. + fax 0832 947031
cantinacopertino@libero.it - www.cupertinum.it

Vinitaly 2013, Padiglione 10, Area B5

CORRIERE DEL VITICOLTORE
Dalla vite al mondo, e viceversa
Cosa fare per guardare con ottimismo al futuro e non abbandonare la terra?
Il nostro Corriere, le nostre voci
L'inchiesta e le domande ai viticoltori della Cupertinum

cupertinum doc
IL CUORE DEL NEGROAMARO
Intelligenze e Vino
Copertino, Salento e Negroamaro tra terroir e paesaggio

Prime pagine del Corriere del Viticoltore 2011 e di Cupertinum Doc 2012

Segue da pag. 4

Bachelard dice che non c'è dolore, nella rêverie, semmai una leggera malinconia e un'infinita consonanza col mondo e con il cosmo, lontana dal presente e diversa dai nostri sogni notturni (dal rêve) e dai nostri incubi peggiori, troppo vicini al nostro giorno dopo giorno.
Da quando la vita si è allontanata dagli individui, la dialettica reale-immaginario è ben presto divenuta un discorso sempre più complicato… è stata sottratta l'idea di un luogo, conscio o inconscio, in cui si annidano le ragioni, i significati, i meccanismi di pensiero.
"Noi abbiamo sempre avuto, finora, una riserva di immaginario, e il coefficiente di realtà è proporzionale alla riserva di immaginario che gli conferisce il suo peso specifico", dice Jean Baudrillard, ma ora l'immaginario copre perfettamente il reale e questa rimessa in discussione provoca un dileguarsi dei canoni, l'ibridazione dei codici, l'andirivieni della luce ambigua degli eventi ai luoghi oscuri della loro formazione e del loro disfarsi che porta la creazione artistica sempre più lontana da quell'organismo di geometrie euclidee presente in tanta riproduzione realistica non si può rappresentare in modo lineare ciò che si vede esplodere in senso centrifugo.
"Il sogno è il mondo all' alba della sua prima esplosione quando esso è ancora l' esistenza stessa e non è ancora l'universo dell'oggettività!" scriverà Foucault, l'immaginazione nella sua autentica funzione poetica, medita sull' identità… e se è vero che essa circola attraverso un universo di immagini, non è nella misura in cui essa l'incoraggia e le riunisce, ma nella misura in cui le frammenta, le distrugge e le consuma…

Esiste secondo te una liaison tra arte e vino?
Certo che c'è una liaison tra arte e vino! Intanto per entrambi sembra esistere una sorta di 'conoscenza a priori', sembra che tutti possano parlarne. E invece per entrambi c'è bisogno di una conoscenza gigantesca, che continua per tutta la vita. Per entrambi c'è bisogno di conoscere il contesto, la materia prima, il clima, la vita (dell'artista o del produttore). Entrambi esprimono poesia, sapere, sapore. E intorno a entrambi ci sono molti superficiali e molti approssimativi (come quelli a cui hanno insegnato a 'conoscere' un vino ruotando un bicchiere o, nel caso dell'arte, visitando le fiere). Il vino e l'arte, nella loro storia, hanno avuto numerosi incontri, artisti e vignaioli mescolano, dosano e trasformano, giocano, ma soprattutto pensano. E entrambi hanno una 'visione'. Il vino e l'arte hanno in comune l'ordine, che si oppone all'entropia naturale, la ricerca, l'immaginazione. Pensa a come è precisa, in questa accezione la figura di Dioniso: un dio del lavoro, della terra, dell'ordine, ma anche un dio dell'ebbrezza, della follia, dell'eccesso. E non è un caso che nell'antichità Dioniso fu considerato il protettore di tutte le arti, e il Dio dell'ispirazione.

Nel progressivo intersecarsi delle arti e delle discipline, recente acquisizione è stata l'assimilazione delle "arti della cucina" alle arti tout court. Nel cibo e nell'arte cerchiamo le stesse cose? Conforto e consolazione, stimoli e confronti, sorpresa e gioco, nutrimenti, storia e immaginazione. I compositori delle ricette più intriganti, sorprendenti, gli esecutori più sopraffini, giocano con le nostre sensazioni, come fanno gli artisti?
Molti artisti si sono interessati ai riti del cucinare e del mangiare, per esempio Gordon Matta-Clark o Rirkrit Tiravanija per citarne alcuni. Cucinare è una forma d'arte totale alla stregua del cinema: ha una componente visiva, una narrativa, una olfattiva e una gustativa. Le esperienze culinarie sono al contempo creative e autentiche, perché basate non solo sul processo ma anche sulle materie prime, sui prodotti. Come scrive Marshall McLuhan: «Il cibo per la mente è come quello per il corpo: gli input sono sempre diversi dagli output».

Carne e corpo sono delle parole-chiave del tuo lavoro teorico. La pittura di carni di Courbet non ha nulla a che fare con gli abitini di fettine di manzo di Lady Gaga. Nel primo è chair nella seconda è viande, alla lettera! Cosa ne pensi, c'è differenza?
L'arte che mi interessa è quella che ha a che fare con il linguaggio delle passioni, con la dissipazione delle energie e dei giorni, con gli incontri che cambiano la vita. Questa è l'arte per me, non un catalogo ragionato di nomi e "correnti", ma un libro, un incontro, un quadro, un suono, una teoria, un'emissione nello spazio, un segnale che attiva il corpo e la mente. Tutto il resto della faccenda per me è poco interessante, appartiene ai ruoli e ai mercati, alle categorie che non conoscono la forza della ribellione e la vertigine del non contentarsi dei surrogati. Probabilmente uno dei modi di pensare l'arte è nel continuo spostamento del contesto, è nella possibilità di inventare scenari che riescono a mutare il senso dello stato delle cose, pur utilizzando a volte, materiali, oggetti, teorie, nati e "conosciuti" per altri scopi. L'arte è una forma di guerriglia, di resistenza, una prospettiva di combattimento, è la strategia di emissioni pirata invisibili a occhio nudo, operante sui fenomeni di riverbero, d'intensità, su ciò che impressiona la mente, è una pratica che teorizza sé stessa entro una più coesiva e autodeterminata esistenza, è il ritrovarsi nello scambio di lettere, manoscritti, idee, emozioni, è scivolare sulle alte tecnologie, sulla cultura di strada, sulle teorie underground, sulle strategie di resistenza che si oppongono ai modelli a "taglia unica" culturali. In uno dei Racconti in sogno, di Yves Bonnefoy, si immagina l'artista dell'ultimo giorno: "Il mondo stava per finire", scrive il poeta francese, giacché "l'insieme delle immagini prodotte dall'umanità avrebbe superato il numero delle creature viventi ". Questo momento ora è qui, il momento in cui sembra poter succedere che l'equilibrio tra la vita e il sembrare dei segni possa spezzarsi, dal momento in cui le immagini sembrano potersi sostituire alla vita. Adesso inizia un'altra partita. Un altro, nuovissimo incontro frontale.

Vuoi aggiungere qualche riflessione e connessione tra il tuo lavoro e l'idea progettuale del giornale?
L'idea progettuale del giornale è molto vicina al mio modo di intendere la ricerca. Abbiamo in comune la curiosità, il desiderio di approfondire, la centralità della relazione, la necessità di aprire varchi di senso e di moltiplicare le occasioni di scambio. Abbiamo in comune un metodo, uno sguardo, il coraggio di andare.

CUPERTINUM
Cantina sociale cooperativa di Copertino
Via Martiri del Risorgimento 6
73043 Copertino (Lecce)
Tel. + fax 0832 947031 cantinacopertino@libero.it
www.facebook.com/cupertinum.cantinasocialecopertino

Consiglio di Amministrazione:
Francesco Trono, Presidente; Andrea Cavalieri, Vice-Presidente; Luigi Biscozzi, Marcello Raganato, Bonaventura Martina, Giovanni Muci, Augusto Nestola, Consiglieri.

CUPERTINUM DOP
Il cuore del Negroamaro
microcosmi / alta qualità

Ideazione e redazione:
Marco Tibaldi, Raffaele Puce, Angela Greco.
planet h/eart/h communication - marcmbf@libero.it, 3393667470

Con la collaborazione di Giuseppe Fiorita, Marco Strafella, Marcello Raganato.

Testi: Marco Tibaldi
Foto: Raffaele Puce - www.raffaelepuce.it
tranne: Logo CupertinumWineMusic&bar, disegnato da Daniele Macchia/Creo&Creo; Francesca Alfano Miglietti, foto Vittorio Zunino; Wolfgang Laib, foto courtesy Sperone Westwater Gallery; 36 h – 56 h by Fabio Novembre, foto Francesco Bolis; Fabio Novembre, foto Emanuele Zamponi.

In copertina: zangune / sonchus oleraceus, usatissima nella cucina tradizionale salentina. A pag. 6: armeculu / corbezzolo

www.cupertinum.it

Stampa: Altograf - Casarano (Le)