

2017, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

# cupertinum doc

## IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935

Luciano Ghelfi

Ivan Raganato

Walter Nestola

Peppe Vessicchio

I Nostri Vini Stellati

Donato Episcopo



# European Award for the Tourism

Premiata la Cupertinum



Francesco Trono / Giuseppe Pizzolante Leuzzi / Marcello Raganato

La Cupertinum è stata premiata alla 34° edizione del prestigioso European Award for the Tourism and Hospitality, in quanto più antica cantina cooperativa della provincia di Lecce e una delle più antiche d'Italia, per l'impegno dimostrato nella valorizzazione dell'enoturismo, del territorio copertinese e per il progetto del Vigneto sul Castello di Copertino. La premiazione si è svolta a Solin, splendido villaggio turistico del comune di Spalato, in Croazia, nell'ambito del 19° International Tourfilm Festival. Oltre alla Cupertinum, quest'anno il Premio è andato anche ad altre due realtà pugliesi: il **GAL Terra d'Arneo**, presieduto da Cosimo Durante, e all'Arte Enoica di **Arianna Greco**. Un bel risultato per il Salento, non c'è che dire! Nelle precedenti edizioni l'European Award for the Tourism and Hospitality ha premiato illustri personalità, come gli chef Paul Bocuse, Gualtiero Marchesi e Domenico Maggi, registi come Franco Zeffirelli e Krzysztof Zanussi, e celebri strutture turistiche, come gli alberghi Bernini Bristol e Grand Hotel di Roma. L'evento è stato organizzato con il patrocinio dell'Ente del Turismo Croato e delle città di Solin e Spalato, e con l'Alto Patronato della Presidente della Repubblica di Croazia Kolinda Grabar-Kitarovic. **Francesco Trono** e **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, presidente ed enologo della Cupertinum, sottolineano il valore sociale e culturale di questo riconoscimento: "Il Castello di Copertino, che portiamo orgogliosamente come emblema sulle etichette dei nostri vini a Copertino Doc, con il progetto del Vigneto sul Castello è diventato una chiave di volta per il futuro del territorio.

I nostri vini sono dei veri ambasciatori di Copertino e del Salento nel mondo. Qualità dei vini, valorizzazione del territorio e bellezza artistica ci ricordano che coltura e cultura hanno la stessa radice. Con questa consapevolezza guardiamo fiduciosi al futuro", e aggiungono: "I soci della cantina e i copertinesi tutti devono essere attori di un grande rinnovamento che interessa l'agricoltura in generale e la nostra piccola grande impresa sociale in particolare. Dobbiamo creare collegamenti con le altre ricchezze locali, con le istituzioni ed enti, far sentire il nostro coinvolgimento, dalla promozione alla valorizzazione del territorio e della sua agricoltura. Creare sinergie. Partiamo dal nostro microcosmo e quindi, in primis, dalla produzione vitivinicola di qualità, e poi dalle tante genialità autoctone, 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!"

## La copertina e i disegni di Sandro Fabbri

I disegni di questa edizione di Cupertinum doc sono di Sandro Fabbri, illustratore e artista, nato in Toscana, vive e lavora a Milano. Diplomato all'Accademia di Belle Arti di Firenze, collabora con Velvet, Vogue, il Sole24Ore e Corriere della Sera. Ha pubblicato *Sandro Fabbri, A secret Adagio* e *Ordinary People*, premiato dall'Art Directors Club Italiano. Il suo sito è sandrofabbri.it. La sua arte è caratterizzata da una sapiente fusione tra la tradizione della pittura italiana e il rigore di quella zen.

## Nuovi premi ai Vini Cupertinum

I Copertino Doc e i Salento Igt

"È stato un anno caratterizzato dalle affermazioni dello Spinello dei Falconi Rosato e del Copertino Doc Riserva, e dalla conferma della validità e dell'importanza del progetto del Vigneto sul Castello di Copertino – un sogno che tiene assieme storia e futuro, agricoltura, cultura, turismo. Questi i leitmotiv nell'81° anno dalla fondazione della nostra Cantina". Così riassumono il 2016 **Francesco Trono** e **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, rispettivamente presidente ed enologo della Cupertinum.

Una bella serie di riconoscimenti sono arrivati dalle Guide 2017 e da manifestazioni di eccellenza, ecco una sintetica selezione:

- \* **Primo Premio Radici del Sud al Copertino Doc Riserva**. Un grande risultato e una conferma per "un vino sontuoso, di altissimo profilo, che 'parla' del territorio di provenienza" e che valorizza in etichetta il Castello di Copertino. Ad assegnare il premio è stata la Giuria Internazionale della prestigiosa manifestazione, formata da esperti giornalisti: Maurizio Valeriani, Pier Luigi Gorgoni, Remy Charest, Simon Woolf, Tomasz Prange-Barczyski, Warren Edwardes, William Zacharkiw, Erin Stockton, Maria Grazia Melegari, Francesco Soleti, Aneesh Bhasin, Arto Koskelo, Charles Scicolone, James Melendez, Mayumi Nakagawara, Elisabetta Tosi, Davide Sarcinella.
- \* La guida **SlowWine** conferma che la "caratteristica fondamentale di tutte le etichette è lo straordinario rapporto tra la qualità e il prezzo" e assegna

il premio dedicato ai vini ottimi "Vino Quotidiano" allo **Spinello dei Falconi Rosato Igt Salento**.

- \* Una bella gratificazione è stato l'inserimento in **Vignaioli e Vini d'Italia** del Corriere della Sera, guida curata da Luciano Ferraro, che loda Negroamaro, Copertino Doc e Squarciafico Rosato.
- \* La guida **I Vini di Veronelli** assegna le 2 Stelle a: Copertino Doc, Settantacinque, Riserva, Glykós, Spinello dei Falconi, Negroamaro, Primitivo.
- \* All'**Annuario dei Migliori Vini d'Italia** di Luca Maroni, coerente con la sua teoria del "vino-frutto", piacciono i "veramente ottimi" Salento Igt: Primitivo, Squarciafico Rosato, Spinello dei Falconi, Negroamaro e il Glykós Passito.
- \* **Vitae**, la guida di Associazione Italiana Sommelier, premia con Tre Tralci il Settantacinque Copertino Doc e mette in evidenza il vantaggioso rapporto qualità/prezzo di tutta la gamma dei Vini.
- \* **Bibenda**, guida della Fondazione Italiana Sommelier, loda il progetto qualitativo complessivo della Cantina, assegnando Tre Grappoli al Copertino Doc, al Negroamaro, allo Spinello dei Falconi e al Cigliano.
- \* Paolo Massobrio e Marco Gatti, ideatori de **Il Golosario**, premiano il Copertino Doc Riserva e il Primitivo Salento Igt. Vini Top.

### CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935  
Cantina sociale cooperativa di Copertino

Consiglio di Amministrazione: Francesco Trono, Presidente; Marcello Raganato, Vice-Presidente; Mario Caiaffa, Antonio Francesco Fiorita, Bonaventura Martina, Giovanni Muci, Augusto Nestola, Consiglieri.

#### Enoteca del Copertino

Punto Vendita / Degustazioni / Visite  
Orario: Lunedì - Sabato: 8.30-12.30 / 16.00-19.30  
Via Martiri del Risorgimento 6 - 73043 Copertino (Lecce)  
Tel. + fax 0832 947031 cantinacupertino@libero.it  
[www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)

### CUPERTINUM DOC Il cuore del Negroamaro

Ideazione e redazione: Marco Tibaldi, Raffaele Puce  
Hanno collaborato: Giuseppe Fiorita, Marco Strafella, Angela Greco, Marcello Raganato  
Testi: Marco Tibaldi  
Foto: Raffaele Puce [www.raffaelepuce.it](http://www.raffaelepuce.it)  
(tranne le foto di Luciano Ghelfi e Peppe Vessicchio)  
Disegni: Sandro Fabbri

Stampa: Altograf - Casarano (Le)

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

Guida I Vini d'Italia, L'Espresso



# Territorio + Viticoltura + Cultura = Qualità

Editoriale di **Francesco Trono**, Presidente della Cupertinum

Una volta un poeta disse: 'L'universo intero è in un bicchiere di vino'. Probabilmente non sapremo mai in che senso lo disse, perché i poeti non scrivono per essere compresi. Ma è vero che se osserviamo un bicchiere di vino abbastanza attentamente vediamo l'intero universo. Ci sono le cose della fisica: il liquido turbolento e in evaporazione in funzione del vento e del tempo, il riflesso sul vetro del bicchiere, e la nostra immaginazione aggiunge gli atomi. Il vetro è un distillato di rocce della Terra, e nella sua composizione vediamo i segreti dell'età dell'universo, e l'evoluzione delle stelle. Ci sono i fermenti, gli enzimi, i substrati e i prodotti. Nel vino si trova la grande generalizzazione: tutta la vita è fermentazione. Da Sei pezzi facili di Richard Feynman

Territorio + Viticoltura + Cultura = Qualità. Questi sono i concetti che abbiamo rappresentato nei simbolici disegni di copertina di questa edizione di Cupertinum doc proprio per rendere esplicito il progetto che la Cupertinum si impegna a sviluppare per il territorio, sul territorio. Vogliamo moltiplicare le sinergie creando collegamenti tra le realtà che lavorano per l'ambiente, l'economia, il turismo, la cultura. Tracciabilità, trasparenza, qualità. Coltiviamo, vendemmiamo,

vinifichiamo, imbottigliamo... Non sono parole, sono le parole-chiave, le fondamenta che sostentano la nostra visione. I riconoscimenti che i nostri vini continuano a ricevere sono premi ai nostri caparbi e orgogliosi soci. Il Vigneto sul Castello di Copertino, la Vigna-Giardino del Convento della Grotella, il vigneto all'interno del giardino della Cantina, la collaborazione con scuole e associazioni per lo sviluppo di esperienze didattiche, l'organizzazione e la partecipazione a iniziative di valorizzazione turistica -

eventi culturali e musicali, Cantine Aperte e Calici di Stelle - sono articolazioni di un progetto molteplice, che si può constatare anche dagli argomenti di Cupertinum doc. Le interviste al Maestro Peppe Vessicchio, al giornalista Luciano Ghelfi, ai registi e attori Ivan Raganato e Walter Nestola, allo chef Donato Episcopo, sono armonizzate con gli argomenti e i propositi sopra descritti. Territorio + viticoltura + cultura = Qualità. Buona lettura a tutti!



## Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera & C.

### I Vini della Cupertinum

**Glykós Passito Salento Igt.** Da uve Negroamaro in purezza. "Gran frutto e gran spezia morbida, dolce, mentosamente espansiva. È una fitta, speziata prugna densamente matura. Grande potenza, fittezza, maestosa ricchezza, maturità compiuta. Vino di favolosa morbidezza gustativa, ben rotondo, persistente e armonioso nella sua balsamica e speziata livrea", parole di Luca Maroni. Glykós è vino di altissima qualità per tutte le Guide e **Premio DolcePuglia** dell'Associazione Italiana Sommelier.

**Primitivo Salento Igt.** 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. **Premio Top Hundred** del Golosario.

**Copertino Doc Rosso Riserva.** Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, ampio, ricco ed etero 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, "ricco di sfumature il bouquet, forte nella struttura (frutti rossi, spezie), elegante e persistente"; e la giuria di Radici del Sud che lo ha premiato, aggiunge: "un vino sontuoso, di altissimo profilo, che 'parla' del territorio di provenienza". **Premio Radici del Sud.**

**Settantacinque Copertino Doc Rosso Riserva Speciale.** Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. "Aperto, evoluto ma straordinariamente vitale all'olfatto; al palato si espande in profondità e complessità, offrendo note di erbe officinali e frutti maturi, con deliziosi rimandi dolci-amari", parole della guida I Vini d'Italia dell'Espresso.

**Copertino Doc 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 Bibenda della Federazione Italiana Sommelier. E, nel finale, il caratteristico piacevole amarognolo del vitigno principale.

**Negroamaro Salento Igt.** 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 suadanza gustativa".

**Spinello dei Falconi Rosato Salento Igt.** Da uve Negroamaro. Anno dopo anno è ormai diventato un classico dell'enologia salentina, una sicurezza "di bella struttura e caratteristici profumi balsamici" sostiene **SlowWine** che lo premia come Vino Quotidiano. "Rosa tendente al granato, 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", aggiunge Pasquale Porcelli.

**Cigliano Chardonnay Salento Igt.** Chardonnay. 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 Bianco Salento Igt.** "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", da Bibenda, guida della FSI.

**Squarciafico Rosato Salento Igt.** "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", da Bibenda, guida della FSI.



Abbiamo conosciuto Luciano Ghelfi, volto noto del giornalismo televisivo, due anni fa grazie all'intercessione del compianto colonnello Fernando Guida, comune amico. È stato proprio con Fernando che lo accompagnammo a visitare il Vigneto sul Castello. Ghelfi, classe 1965, mantovano orgoglioso della sua terra, ha studiato Scienze Politiche a Milano, all'Università Cattolica, frequentando contemporaneamente anche l'Istituto per la Formazione al Giornalismo, quando questo era l'unico in Italia. Ha mosso i suoi primi passi professionali alla Gazzetta di Mantova, passando poi al Gr2 nel 1991 e al GR Rai unificato nel 1994. Dal 1995, cioè da oltre un quarto di secolo, racconta la politica dagli schermi del Tg2. È giornalista parlamentare, è stato inviato speciale e capo della redazione interni. Da due anni segue le attività della presidenza della Repubblica. Ma la radio gli è rimasta nel cuore, e proprio lì riesce anche a esprimere il suo amore per la terra e l'agricoltura, visto che collabora ininterrottamente alla rubrica agricola di Radio Uno dal 1991. Oggi la trasmissione si chiama *Coltivando il futuro* ed è tutta volta all'innovazione nel settore primario. Ha anche scritto saggi di politica, storia e territorio. Il volume di cui va più fiero è *Sfollati*, edizioni Tre Lune, dove ricostruisce la storia della famiglia della madre, profuga durante il secondo conflitto mondiale.

**Quali sono secondo te le caratteristiche di un buon giornalista?**

Un buon giornalista deve essere sincero, come il buon vino. Voglio dire che serve soprattutto l'onestà intellettuale. I lettori e gli ascoltatori devono potersi fidare di noi. E per chi lavora nel servizio pubblico questo impegno è doppio, dal momento che la RAI si sostiene con il canone, cioè con i soldi di tutti i cittadini. Dobbiamo dare strumenti per capire, perché chi ci ascolta abbia tutti gli elementi per formarsi un'opinione.

**Da quando e perché ti sei appassionato al vino?**

Sin da bambino, perché il vino è parte integrante della cultura italiana in ogni regione, da nord a sud. È quindi una straordinaria chiave di lettura della nostra terra, nelle sue infinite sfumature e declinazioni. Tanti campanili, tanti vini. Ognuno portatore di una storia particolare.

**Segui da molti anni la politica italiana e internazionale, pensi che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura da parte dei politici?**

Absolutamente no. L'agricoltura è vita, fornisce il cibo, tramanda tradizioni. E in più gli agricoltori sono protagonisti della tutela del territorio. Meriterebbero molta più attenzione, anche perché spesso quella che viene data non colpisce il bersaglio. Penso alle tante regole europee che in nome di una presunta battaglia per la salute vanno a colpire la biodiversità e le tradizioni.

**Intervista su comunicazione e territorio**

# Luciano Ghelfi

**Negli ultimi anni l'enogastronomia ha preso uno spazio preponderante in televisione e nell'informazione in generale, come te lo spieghi?**

Questa (ri)scoperta è un bene, perché ha contribuito a educare alla ricerca del gusto e della qualità, in un'epoca in cui i piatti precotti sembrano prevalere sulla buona cucina della nonna. Certo, c'è sempre un rovescio della medaglia, e infatti mi lascia un po' perplesso l'eccesso di spettacolarizzazione di certe trasmissioni, come quelle sulla cucina.

**...hai mai pensato a una trasmissione sui temi del territorio e del vino?**

Dal 1991 collaboro stabilmente alla trasmissione agricola del Giornale Radio Rai, che quest'anno s'intitola *Coltivando il Futuro*, perché è puntata soprattutto sull'innovazione in agricoltura. Va in onda il sabato su RadioUno alle 13,25. Non mi piacerebbe esportare questo progetto anche in Tv.

**Appassionarsi al vino di qualità è diventato anche una questione di status, pensi che sia solo una moda?**

Mi auguro di no, anche se potrebbe essere. Il vino è di moda, e

non solo in Italia. Ma per noi, che siamo i primi produttori al mondo, è anche un fattore economico molto importante.

**Conosci bene il Salento, quali sono gli aspetti migliori e i peggiori di questa terra?**

Frequento il Salento da oltre vent'anni. Una terra bellissima e ospitale. Gente straordinaria con grandi capacità di lavoro. Nel settore del vino ho visto un progresso incredibile: nei primi tempi era difficile trovare prodotti di qualità, oggi è una gara fra produttori di altissimo livello, fra cui la Cupertinum. Se devo trovare un difetto, è la difficoltà che vedo nel fare rete. Una necessità, se si vuole aggredire il mercato internazionale, dove c'è spazio solo per interlocutori di grandi dimensioni.

**Quali sono i tuoi progetti futuri? Stai scrivendo un nuovo libro?**

Da quasi due anni seguo per il Tg2 le attività del Capo dello Stato. Un ruolo che mi gratifica molto. Quanto ai libri, ne ho scritti quattro, e ne ho almeno due in testa. Ma prima o poi ne scriverò uno sulle più belle storie della nostra agricoltura. E il vino vi avrà un posto centrale.



# Didattica e sensibilità in Cantina

**Il racconto di due esperienze educative**

## La vendemmia con i bambini non vedenti

È stata un'interessante esperienza la vendemmia con bambini non vedenti e vedenti, ma nello stesso tempo anche un esempio di integrazione scolastica. Un progetto voluto dall'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti di Lecce e organizzata assieme alla Cupertinum. *"I ragazzi hanno potuto godere del rapporto diretto con le vigne e scoprire, con le loro mani, gli acini dell'uva e sentire con il loro naso il loro profumo"* ci racconta il presidente Francesco Trono, per l'occasione in veste di agronomo-educatore, che ha presentato il vigneto impiantato nel parco della Cantina.

L'enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, visibilmente emozionato, ha accompagnato i bambini facendo loro conoscere la pigiatura guidandoli nella tradizionale spremitura dei grappoli fatta a piedi scalzi – fino alla trasformazione dell'uva in mosto: *"È stato un recupero e un risveglio della sensibilità, non soltanto per i bambini, anche per noi adulti. Una riattivazione di sapori e saperi: i sensi, i gesti, la complicità, lo scambio, la collaborazione, il lavoro, il gioco, la conoscenza. Per i bambini non vedenti è stato fondamentale fare esperienza della realtà, toccare le piante con le mani, avvicinare il mondo uditivo a quello sensitivo per arrivare a conoscere l'uva, il frutto più simbolico del rapporto tra la terra e il sole, che quando viene trasformata, con il lavoro dell'uomo, diventa vino, piacere per il corpo"*. È stato un momento di pedagogia concreta e diretta della conoscenza di quel passaggio affascinante che è il momento in cui l'uva inizia il percorso per diventare vino.

Alla fine un frugale e felice rinfresco con pucce tradizionali e un allegro brindisi con succo d'uva per i bambini e vino per i grandi hanno coronato un'esperienza gioiosa, che i bambini hanno chiesto di ripetere anche nella prossima vendemmia. Invito subito accolto da **Salvatore Peluso**, presidente provinciale dell'Unione dei Ciechi: *"Abbiamo sempre creduto che la cultura, il lavoro e l'autonomia personale siano*

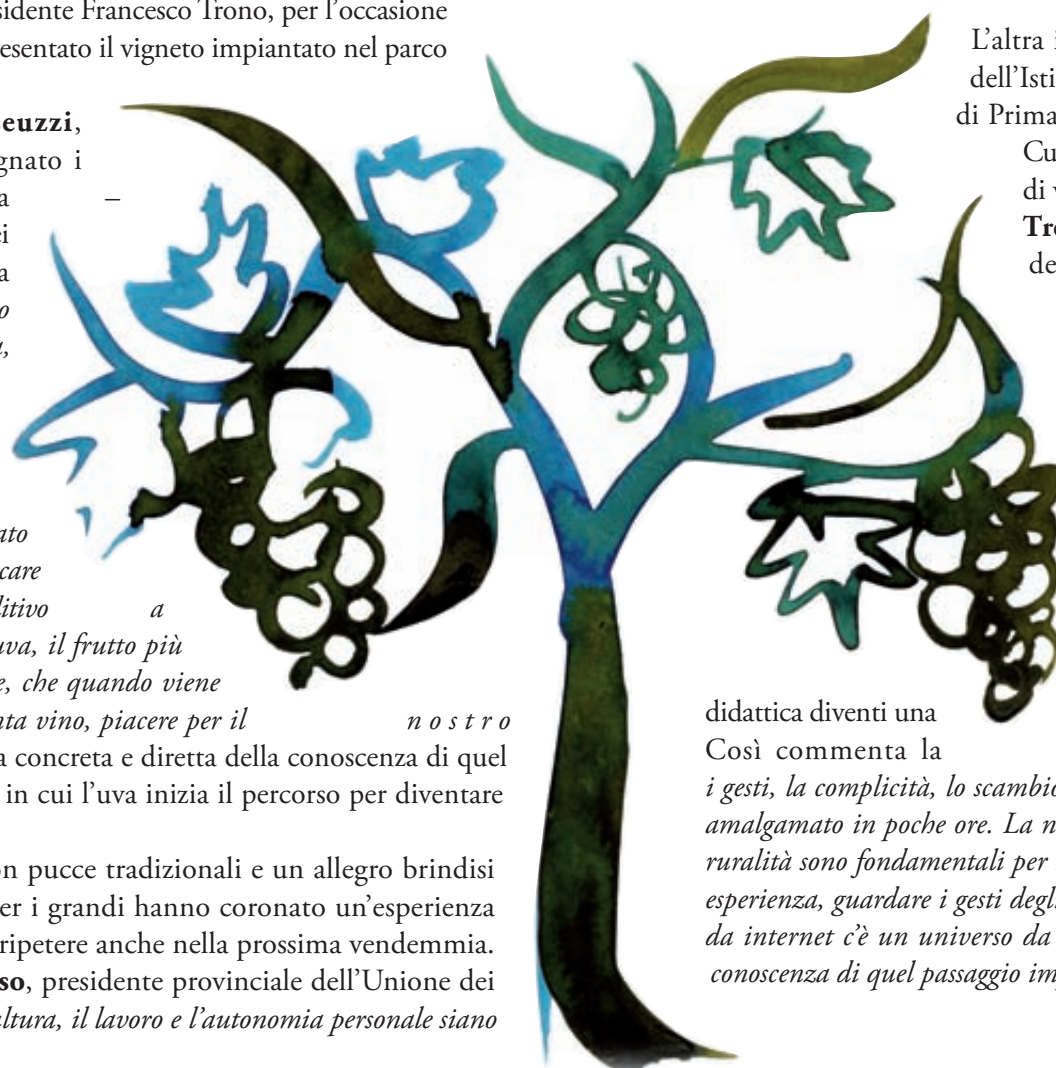
*le condizioni per diventare cittadini liberi e responsabili nella società. La formazione e la conoscenza nascono nei primi anni di scuola anche con iniziative di sensibilizzazione come quella fatta a Copertino"*.

## La potatura con i ragazzi

L'altra interessante esperienza didattica è stata quella fatta con i ragazzi dell'Istituto Comprensivo Polo 3 "San Giuseppe da Copertino". Le classi di Prima Media hanno partecipato alla potatura del nuovo vigneto che la Cupertinum ha impiantato nel vasto giardino che circonda gli stabilimenti di vinificazione. Quando, come e perché si tagliano i tralci? **Francesco Trono**, presidente della cantina e agronomo, ha spiegato l'importanza della potatura per la buona riuscita dell'annata vitivinicola che si concluderà con la vendemmia. Enzo Castrignano, maestro cantiniere ed espertissimo potatore, ha condotto una vera e propria lezione di agri-cultura riuscendo a catturare l'attenzione degli studenti. Le viti di negroamaro sono state curate e predisposte alla prossima germogliatura, i tralci sono stati raccolti e il vigneto a metà mattinata era bello e in ordine.

La lezione è continuata con la lettura di testi dedicati alla cultura del vino, scritti dai ragazzi e scelti dagli insegnanti, che hanno donato profondità alla precedente parte pratica. I ragazzi, i docenti e dalla dirigente scolastica Eleonora Giuri hanno ringraziato la Cupertinum e chiesto l'esperienza della potatura tradizione nella tradizione.

didattica diventi una  
Così commenta la  
*giornata Francesco Trono: "La memoria, gli antichi saperi, i sensi, i gesti, la complicità, lo scambio, la collaborazione, il lavoro, il gioco, la conoscenza, tutto questo si è amalgamato in poche ore. La natura è terapeutica, fa bene al corpo e allo spirito, e l'agricoltura e la ruralità sono fondamentali per la salvaguardia dell'ambiente. Per i ragazzi è stato fondamentale fare esperienza, guardare i gesti degli esperti viticoltori, ascoltare i consigli, provare, capire che anche fuori da internet c'è un universo da scoprire. È stato un momento di pedagogia concreta e diretta della conoscenza di quel passaggio importante e simbolico che è la potatura"*.



# Donato Episcopo

Da Cursi alle Stelle. Intervista allo chef salentino-planetario

Donato Episcopo dopo essersi formato in uno dei massimi ristoranti di livello internazionale, “La Pergola” dell’Hotel Cavalieri Hilton di Roma, diretto da Heinz Beck, oggi guida la cucina del ristorante “La Corte” di Follina nell’Hotel Relais Chateaux Villa Abbazia (Treviso), dove si è conquistato la Stella Michelin, uno dei massimi riconoscimenti per uno chef. Precedentemente si è aggiudicato altri prestigiosi riconoscimenti, tra cui il Concorso internazionale per giovani cuochi del Mediterraneo, nel 2004, il “Giovane Chef Emergente 2005” della Guida L’Espresso. “Per me la cucina italiana, come la nostra lingua, è fatta di tanti dialetti. E accanto a questa ricchezza, che rende il nostro modo di cucinare e mangiare unico al mondo, c’è un complesso e non meno difficile processo di interpretazione della tradizione”, spiega lo chef nella sua introduzione al libro appena

Dove Donato (...) disegna una cucina nuova eppure antica (...). Fa, insomma, lo chef: davvero. Senza grilli per la testa. Con pazienza, dolcezza e verità. E passione. Tanta”. Per questa intervista incontriamo Donato a Cursi, paese dell’entroterra salentino, dove è nato e dove spesso ritorna per gli affetti, il riposo e per programmare nuovi menù.

## Come definiresti la tua cucina?

Mia e mediterranea nello stesso tempo, ma anche la fusione di trenta anni di lavoro e degli insegnamenti di Heinz Beck, con cui ho collaborato per tanto tempo. Altra prerogativa è quella di valorizzare al massimo il territorio che mi ospita, soprattutto come materie prime, ma anche come tradizione culinaria. Per me la cucina italiana è come la nostra lingua, è fatta di tanti dialetti, tante declinazioni locali. Io ci metto l’interpretazione



Luciano Ghelfi / Vendemmia con i bambini / Donato Episcopo

uscito per le edizioni Raggio Verde, che raccoglie una selezione di ricette tra primi, secondi e antipasti. Poco incline a esibire la propria arte: “Donato non va in televisione (eppure gli hanno proposto programmi importanti), non fa lo chef pensoso o filosofo, non ha mai inteso atteggiarsi a star del firmamento culinario”, scrive Leda Cesari nell’introduzione. “Donato cucina, e basta: questo è il suo lavoro, condotto egregiamente – oggi – tra i fornelli della ‘Corte’ di Follina.

personale e anche la creazione nuova, rispettando però le materie prime.

## La gastronomia e l’agricoltura – quella sostenibile – sono sinonimo di futuro, quali sono le tue riflessioni a riguardo di questi problemi?

È una questione di sensibilità. Io sto attento a consumare meno possibile sia l’acqua che l’energia elettrica, a cercare le materie prime del territorio e quelle più tracciabili. La

gestione della mia cucina è basata sulla sobrietà. È un atto di responsabilità individuale che si porta dietro la ricerca dell’essenza. Credo nel senso di una ricetta, del ragionamento che la presuppone e invece non mi convincono gli estetismi vuoti, l’uso di fiori che arrivano dall’Olanda o cose di questo tipo. La presentazione è importante, ma ci vuole anche l’essenza.

## ...la cucina vegetariana e vegana?

Curo un menù chiamato “Veg”, vegetariano e vegano, perché è giusto rispettare la sensibilità e le esigenze altrui. Non è difficile per noi mediterranei costruire una cucina in gran parte vegetariana. È anche vero che i nostri tempi sono caratterizzati da estremismi che credo abbiano bisogno di equilibrio.

## Quali sono i vini che ti piacciono?

Primitivo e Negroamaro, innanzitutto, e non lo dico per amore della terra dove sono nato. Li trovo molto adatti agli abbinamenti di molte ricette che propongo. Per i bianchi direi che il Fiano è il vitigno che mi piace maggiormente. E poi ho una passione per le bollicine, la qualità degli spumanti italiani è molto cresciuta e diversificata, e quando ragiono con il mio sommelier le proposte di abbinamento con un piatto, troviamo sempre una soluzione diversa.

## Sei ancora molto giovane, ma stando a quello che hai fatto fino ad oggi, quali pensi siano le tue ricette più significative?

Mi piacerebbe parlare a lungo di varie ricette. Dovendo scegliere direi innanzitutto il *Maialino in rosa*, dove la carne viene marinata con spezie e cotta a bassa temperatura. Un piatto che ho ripreso recentemente, facile e difficile allo stesso tempo, perché basta sbagliare alcuni passaggi e non funziona.

Poi direi un dessert, la *Crema di mandorle*, che nasce dalle suggestioni della mia infanzia, quando le nonne offrivano il caffè, accompagnato dai fichi secchi con mandorla e alloro.

## Le tre ricette della tradizione salentina che più ti piacciono?

Innanzitutto la *Tajeddha cu lu ranu stumpatu* (un timballo di patate, cozze e grano pestato) – e voglio ricordare che a Cursi stiamo dedicando da alcuni anni un evento a questo piatto. Poi le *Orecchiette con le cime di rapa* e la *Parmigiana di melanzane*.

## Pensi di aprire un ristorante tuo?

È un sogno. Non so quando potrà essere, ma mi piacerebbe molto aprire un ristorante in Salento, ben sapendo delle difficoltà che andrei incontro. Vedremo.

Da vinacce del Copertino doc

## Le Viole. La Grappa

La Cupertinum presenta la sua nuova grappa, si chiama **Le Viole**. È cristallina, morbida e rotonda con sentore di petali di rosa e noccioli di ciliegia. Al naso ricorda il momento della pigiatura del mosto. È distillata da vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Negroamaro della zona Copertino Doc, in Salento.

Le Viole – che ha 40 gradi alcolici – è distillata con cura, con il taglio delle teste e delle code, in alambicchi a vapore. La produzione è strettamente legata al raccolto della vendemmia d’annata. Dopo la distillazione riposa da 6 mesi a un anno in recipienti di acciaio inossidabile.

L’etichetta della Grappa Le Viole della Cupertinum è stata disegnata da **Giulia Tornesello**, giovanissima e bravissima illustratrice leccese, che ha ripreso il motivo di un fregio del piano nobile del Castello di Copertino. Oltre all’etichetta, anche gli altri elementi dell’abbigliamento (il packaging: colori, bottiglia, confezione regalo) sono molto eleganti.

“Le Viole è il nuovo cameo nella gamma dei nostri prodotti – sostiene **Giuseppe Pizzolante Leuzzi**, enologo della Cupertinum – ed è anche un modo di valorizzazione del territorio salentino e di uno dei suoi simboli: il vitigno Negroamaro dalle cui vinacce viene distillata la nostra grappa. La distillazione attenta consente di esaltare le componenti tipiche del vitigno. Al degustatore e all’appassionato attento non sfuggiranno alcuni aromi caratteristici della nostra varietà di uva”.

Le Viole va servita a 12°C circa o in un bicchiere ghiacciato aperto a corolla di tulipano. Prima dell’assaggio, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l’armonia naso-palato si completa. Degustata, sorseggiata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, è fonte di vero piacere!

**Curiosità gastronomica:** in cucina Le Viole può essere aggiunta al risotto per esaltarne il profumo nella misura di uno o due cucchiaini dopo aver tostato il riso; nella cottura delle carni piuttosto grasse, aggiunta a metà cottura nella misura di un cucchiaino da minestra.



## Intervista all'attore e regista

## Ivan Raganato / Scena muta

Incontriamo Ivan Raganato nelle sale di Scena Muta, situata nel bel centro storico di Copertino. È la sua scuola di recitazione, ballo, danza classica e moderna, canto e musica, diventata una importante realtà didattica e artistica. Ivan ci mette a nostro agio, parla con tranquillità, simpatia e sicurezza, senza vantarsi della sua importante carriera. La nostra chiacchierata ha per colonna sonora il raffinato e metafisico piano di Michael Nyman che arriva dalla sala di danza, ogni tanto qualche porta si apre e ci lascia intravedere le eleganti movenze delle ragazze e dei ragazzi. Ivan è sorprendente, ci parla dei classici e dei contemporanei del teatro e dell'arte, tranquillamente, come respirasse. Durante l'intervista definirà in maniera molto poetica Scena Muta come una campana di cristallo dove poter essere liberi dalle brutture del mondo. Andiamo a conoscere questa utopia creativa personale e collettiva.

**Cosa ti ha spinto a fare l'attore?**

È stata una vocazione. Una chiamata alle arti! Ho iniziato giovanissimo, prima in Salento con i registi teatrali Salvatore Solida e Antonio De Carlo e poi, dopo il liceo, a Roma. Mi iscrissi all'Accademia Internazionale del Teatro e alla facoltà di Lingue Straniere, ma l'impegno e gli studi all'Accademia erano densissimi e mi concentravo solo su questi. Nel 1990 mi sono diplomato e subito ho fondato Scena Muta, prima a Roma e nel 1993 sono rientrato a Copertino. Ho sempre continuato a coltivare la professione di attore e quella di insegnante. Non potrei vivere senza recitare, sono fottutamente attore. Chiedermi di non recitare sarebbe come chiedere alla Cupertinum di non produrre più vino!

**Quali sono i successi che ricordi con più orgoglio e gioia?**

Ricordo con immenso piacere le prime collaborazioni con i grandi. Con Katia Ricciarelli – in “Le Villi” di Puccini, ma anche in altri spettacoli di canto e recitazione – e poi l'onore e l'onere con l'Orchestra di Lecce nell'oratorio sacro *Joseph, ala Dei*, con Salvatore Cordella come tenore, Carla Guido e io come voce narrante di San Giuseppe da Copertino. Ho recitato in *Liberate i pesci* di Cristina Comencini. Mi piace ricordare le direzioni artistiche di rassegne e festival come *Magliano ti amo* (RaiNews24 ci ha dedicato uno special di 25 minuti!), il Premio *Perla del Sud*, e prossimamente ne curerò altre con una grande della produzioni artistiche, Sara Scotti. Dimentico di certo tante cose. Non posso dimenticare però un incontro fortunato sul campo di lavoro con Dante Mariti della Melos International di Roma, che mi osservava discreto da dietro le quinte, grazie a lui ho partecipato come ospite insieme a tutta Scena Muta in molte trasmissioni televisive, al Premio Louis Braille al Teatro Sistina, in onda su RaiUno, ad *Assisi Suono Sacro* – che ho anche condotto per tre anni su Rai Italia, al concerto di Natale “Auguri Papa Francesco” special Rai World dalla Basilica di Santa Maria degli Angeli a Roma in occasione del compleanno di Papa Francesco, e ultimamente un'altra prestigiosa collaborazione, sempre grazie alla stima di Dante,

in occasione della santificazione di Madre Teresa di Calcutta con “Una goccia nell'oceano” presso il Palazzo della Cancelleria Apostolica, ma tante altre ancora...

**Da copertinese, cosa ti colpisce maggiormente dei luoghi dove sei nato?**

Sono malato di salentitudine. Pure a seicento chilometri sento la mancanza di questa terra. È qualcosa simile alla saudade, la nostalgia che colpisce i brasiliani. Sono però molto critico di tante caratteristiche della mia terra, ma preferisco fare... scena muta! Penso di avere tracciato delle possibilità di riscatto restando qui. Il mio progetto è stato quello di investire sul territorio, reagire creando, creando delle alternative, delle torri d'avorio, delle campane di cristallo dove essere liberi e poi proporre questa ricerca all'esterno.

**Ti piace il vino? Perché il vino è spesso accostato alla musica e alle arti?**

Ho iniziato ad assaggiare il vino da piccolissimo, prima ancora di andare a scuola. Accanto a casa della nonna viveva un simpatico vecchio viticoltore che mi diceva: “cumpà, scia mbimu” e andavamo nella sua cantina dove mi faceva assaggiare il negroamaro spillato direttamente dalla botte. Ora ne bevo anche troppo! Ho fatto uno spettacolo dedicato al vino, si chiamava “Confessioni”, ha avuto molto successo.

palco delle persone dal pubblico, le invitavo a bere un bicchiere di vino, e iniziavamo a parlare di tutto. Dopo il secondo bicchiere erano gli invitati che conducevano lo spettacolo. È stato divertentissimo! Il manager Danilo Prete mi ha fatto girare tutto il sud Italia con questo spettacolo, e ancora vorrebbe portarlo in giro, addirittura fino in Brasile... peccato che io parli poco il portoghese!

**Potremmo riproporlo in cantina! Vuoi commentare la frase del musicista Willem Breuker: “Il tempo è una bottiglia di vino vuota”?**

La trovo molto triste, pessimista. Prima c'era il vino, ora la bottiglia è vuota. Non mi piace, preferirei l'opposto, direi che il tempo è una cantina piena di botti di vino! Il tempo è una bottiglia da riempire... o vuotata prima dello spettacolo!

**Quali sono le tue letture preferite e cosa stai leggendo ora?**

Dal 1993 lavoro a Libro Parlato e leggo di tutto, soprattutto i classici. Sul comodino in questo momento ho alcuni romanzi di Luca Bianchini, che mi piace molto. Mi interessa leggere copioni di teatro, ne leggo tantissimi, soprattutto inediti. Da ragazzo mi piacevano molto i saggi gioiosi di Leo Buscaglia e ancora mi entusiasmano le letture che regalano un sorriso.

**Quali sono i tuoi riferimenti nella cultura del teatro e quali le esperienze contemporanee che più ti piacciono?**

Ionesco, innanzi tutto! Ho portato in scena diversi suoi testi, in particolare Lezione. In gioventù scrissi anche un testo che riprendeva i temi del Teatro dell'assurdo, *Il dom'Attore*, è il titolo. Ma Pippo Franco, al quale avevo proposto la regia, me lo bocciò, disse che non aveva un senso e che anche Ionesco – dietro la sua apparente assurdità – aveva un senso da comunicare. Pur non condividendo la sua opinione su Ionesco, accettai di non portare il mio testo in scena. Il manoscritto è ancora a casa, da qualche parte. Dell'oggi che dire? Trovo Carmelo Bene inarrivabile, come scrittore, attore, regista. Non vedo nessuno che riesca a stare al suo livello.



Ivan Raganato

**Quali sono i tuoi progetti futuri?**

Dopo ventisette anni di insegnamento sono felice di constatare che tanti allievi hanno fatto ottime carriere. È una bella soddisfazione. Su Sky prossimamente andranno in onda sette puntate dedicate a Scena Muta, al lavoro di preparazione di uno spettacolo. Come attore e regista ho un bel po' di progetti per il futuro, mi stanno arrivando delle proposte molto importanti, anche a livello internazionale. Ad aprile partirà un tour nazionale con uno spettacolo basato su un testo di Gabriella Monteduro, una bravissima scrittrice e attrice, allieva di Gigi Proietti, che vive tra Milano e il Salento. È una rivisitazione di tante canzoni, soprattutto di film, inframmezzate dalla recitazione. Un monologo simpatico, brillante, comico. Preparate il vostro udito, dovrà anche cantare...



Walter Nestola

“Un film perfetto. Un gioiello nel montaggio, nei personaggi. E poi è un film che ti apre il cuore. Un piccolo capolavoro della commedia all'italiana”. Tic tac, poche parole ma chiare ed efficaci per descrivere *Briciole sul mare*, il film di Walter Nestola. Sono di Paolo Mieli, uno dei giornalisti più apprezzati d'Italia.

Walter Nestola ricorda nel volto e nel fisico alcuni attori dei film hollywoodiani in bianco e nero degli anni Quaranta, ma è copertinesissimo super doc. E, con orgoglio suo e nostro, è giusto dire che suo padre Antonio è socio della Cupertinum, lo zio Augusto ne è consigliere.

Abbiamo fissato l'incontro con lui sulla strada per Santa Barbara, dove oliveti, vigneti e tagghiate (suggestive cave di pietra) ci faranno da scenario per le foto di Cupertinum doc. Tra una foto e l'altra gli facciamo qualche domanda.

**Ci racconti qualcosa della tua giovane carriera e dei successi che stai ottenendo come attore e regista?**

A 18 anni mi sono trasferito a Firenze, dove oltre a studiare Agraria ho frequentato la scuola di cinema Immagina. Tuttora, non saprei dire se sono andato a Firenze per la scuola di cinema o per l'università, fatto sta che non potrei vivere senza il cinema né senza la natura, la terra. Diciamo che sono riuscito

a far combaciare il tutto. Come attore ho recitato nei film *L'affarista* e *Ultimo Carico*, di Giuseppe Ferlito; *Una vita da sogno*, di Domenico Costanzo; *Una ragione per combattere*, di Alessandro Baccini; nel cortometraggio *Rossella donna di quadri*, con Philippe Leroy; nella fiction *L'onore e il rispetto* parte quinta con Gabriel Garko. Ho diretto scritto e interpretato alcuni cortometraggi e music video. Nel 2016 è uscito nei cinema italiani il mio primo lungometraggio *Briciole sul Mare*, scritto da me e Guido Cerniglia. Inoltre, mi piace ricordare la bellissima esperienza a teatro con *L'uomo dal fiore in bocca*, opera in musica tratta da un atto di Luigi Pirandello, diretta da Guido Cerniglia.

**Quali sono i collegamenti tra il territorio (di tua provenienza e dei luoghi dove ambientati i tuoi lavori) e la tua ricerca?**

Amo molto la natura, con tutte le sue bellissime sfaccettature. Il Cinema per me è l'Arte che più di ogni altra cosa si avvicina alla natura. Da piccolo ho sempre amato i film, anche quelli più semplici, di tutti i generi, mi facevano andare in estasi quelli di Totò e tutt'ora non rinuncio a guardarli. Non posso vivere senza recitare in un film, mi sembra di perdersi e così ho pensato di mettermi in gioco. Sempre da piccolo ricordo che balbettavo, ero molto timido, solo immerso nella natura e

## Intervista all'attore e regista

## Walter Nestola. Briciole sul mare

respirando aria pura tra gli ulivi e i vigneti riuscivo a recitare senza balbettare, li trovavo la mia calma, interagivo con loro, inventavo scene, improvvisavo. Il mio pubblico erano gli alberi e gli animali. Gli animali ascoltano e anche le piante. Non è una follia è proprio così!

**Ci racconti qualcosa di più di Briciole sul mare?**

*Briciole sul mare* è prevalentemente una commedia, ma spazia dal poetico al drammatico per poi passare al grottesco e al fantastico. Sono più storie, legate tra loro da un filo conduttore e un finale a sorpresa, inaspettato. Un film senza tecnologie in tutti i sensi. La bellezza del film è la purezza dei paesaggi di vita reale, la ricerca delle origini e di quello che siamo ancora. La Sicilia, il Salento, la mia Copertino, il sole, il mare, una barca, gli spaghetti... la genuinità e l'entusiasmo di fare, la passione, l'amore e soprattutto il cuore, questi sono i fattori che hanno caratterizzato il film.

**Hai avuto molti riconoscimenti e il film è candidato al David di Donatello.**

È stato premiato al *Formia Film Festival* 2016 per le musiche di Lorianana Lana, ed è stato apprezzato da alcuni critici cinematografici che ne hanno parlato nelle reti nazionali, a *Cinematografo* di Gigi Marzullo, a *Supercinema*, a *Troppo Giusti*, inoltre *Mattino cinque* ha mandato in onda l'intervista di Paolo Mieli e Barbara Palombelli ne ha parlato in diretta a *Forum*. È stato apprezzato oltreoceano, dove ci aspetta un tour cinematografico dedicato agli italo-americani, che toccherà le maggiori città. Abbiamo creduto tutti in un progetto che non è più progetto ma *Briciole sul mare*.

**Esiste secondo te un legame tra arte e vino? E, se esiste, qual è?**

È difficile per me che sono nato e cresciuto in mezzo alla campagna e ai vigneti non essere biografico in questa risposta. È un legame strettissimo. Anche perché studiando il metodo teatrale di D'Amico e Costa ho imparato che i fondamentali si imparano interpretando un albero. La natura è l'arte. Le forme della natura – i suoi elementi – sono di grande ispirazione. Il vino è insieme natura e lavoro dell'uomo. Creazione e natura, così come l'arte.

**Sei un appassionato di vino? Se sì, perché e come ti sei avvicinato?**

Il Negroamaro e il Primitivo sono i vini che mi danno più emozione, spesso mi capita di pensare alla perseveranza, il talento, il genio, la determinazione, la pazienza, la positività, il grande flusso di energia dei salentini e in particolar modo dei copertinesi nel produrre Negroamaro e Primitivo. Mi sono avvicinato fin da piccolo, mi sentivo un nobile tra i vigneti di mattina e poi subito dopo a pranzo mi sentivo un grande signore con sempre una bottiglia di Negroamaro che veniva degustata e a turno, ascoltavo i vari pareri e sempre con il sorriso sul viso si parlava solo di vino “niurumaru” e quindi come diceva Ralph Waldo Emerson “Un'uomo è sempre ciò che pensa tutto il giorno”. Assaggio volentieri i vini d'Italia e del mondo, ma, sarà forse l'abitudine gustativa, preferisco i nostri.

**Da copertinese, cosa ti colpisce maggiormente dei luoghi dove sei nato?**

Il Castello, il centro storico e le masserie sono per me l'emblema di Copertino. Mi hanno sempre affascinato, fin da piccolo. E sono felice che il progetto del Vigneto sul Castello stia suscitando grande interesse. Sono molto affezionato alla figura di San Giuseppe da Copertino, a cui ho fatto un omaggio nel mio film.

**Quali sono le tue letture preferite e le tue musiche preferite?**

Pier Francesco Grasselli è un giovane romanziere che mi piace molto. Leggo volentieri Fabio Volo e Roberto Saviano. Tra i classici citerei Pirandello, di cui sono un grande appassionato, e Verga. Poi Carmelo Bene, di cui ho studiato il cinema e soprattutto il teatro. Michael Jackson, Madonna, Andrea Bocelli, Domenico Modugno, Luciano Pavarotti, Negroamaro, The Platters, Albano Carrisi, Spice Girls e Vinicio Capossella sono i miei miti musicali, ma non dimenticherei Celentano, Mina e Iva Zanicchi!

**Quali sono i tuoi progetti futuri?**

Ho delle storie da sviluppare che potrebbero intrecciarsi in un unico progetto. Sicuramente voglio coinvolgere un'altra volta il Salento. Però preferisco non parlarne per scaramanzia.

# Peppe Vessicchio. Seminare la musica

Le sperimentazioni artistiche e culturali del celebre direttore d'orchestra

La ricchezza intellettuale di Peppe Vessicchio non è ostentata e la sua simpatia è disarmante. Facile comprendere l'affetto che è riuscito a conquistarsi negli anni. Lui rimane sempre se stesso, sia quando partecipa alle più seguite trasmissioni televisive, sia quando disquisisce con il suo amico tenore Salvatore Cordella (copertinese doc) sulle qualità di un vino. Musicista e direttore d'orchestra, ha collaborato con grandi cantanti della scena italiana. Tanto per fare alcuni nomi: Roberto Vecchioni, Andrea Bocelli, Elio e le Storie Tese, Patty Pravo, Zuccherò, Gino

**sugli effetti prodotti dalle combinazioni di suoni, un pensiero che fa riferimento ai principi del contrappunto...**

Sì, la chiamo musica Armonico-naturale. Se le mucche del Wisconsin producono più latte ascoltando musica classica, mi sono detto vediamo cosa succede su altri organismi viventi. La musica sollecita l'aria. Quando gli armonici si combinano in modo naturale, l'equilibrio delle loro attrazioni è pacifico. L'opera di Mozart è quella che detiene il più alto tasso di elementi del genere. Ho

dell'arte qual era usava mezzi poetici per i racconti di questa materia così ammaliante. Mi sento molto fortunato ad averlo incontrato sul mio cammino.

**Perché il vino è spesso accostato alla musica e alle arti?**

Perché quando il vino è frutto di un sapiente culto fondato sull'amore per la viticoltura diventa lui stesso arte: dal naive al figurativo, dal solido della sua sostanza all'astratto delle sue qualità volatili. Quando impariamo ad ascoltarlo possiamo

incondizionatamente affollate da una scriteriata edilizia che rappresenta il segno dell'indifferenza umana per quello che le viene offerto in dono. Diciamo che i germi hanno invaso ammalando il tessuto che un tempo era sano. Chissà se oggi gli olivi non soffrono proprio la scomparsa di quegli elementi di bellezza naturale e di pensiero umano con loro in accordo. Erano compagni presenti nella natura di un tempo, oramai quasi tutti defunti.

**Come ti spieghi il successo di molti musicisti e artisti salentini?**

Una buona terra dà buoni frutti. Se poi la lavori bene le cose potranno solo migliorare. Le terre di confine vivono una condizione particolare perché soffrono i cambiamenti ma se sono capaci di armonizzarsi con quello che di diverso arriva diventano oasi di arricchimento inaudito. Crescita. Evoluzione.

**Quali sono le tue letture preferite?**

Leggo solo di musica perché so che il tempo a disposizione in questa vita è limitato per poter riuscire conoscere a fondo la materia. Amo troppo la musica. Mia moglie invece legge di tutto e quando incontra qualcosa di speciale me lo segnala. Negli ultimi tempi sono costretto a leggere quello che scrivo. Lo rileggo, correggo, poi riscrivo e rileggo ancora. *La musica fa crescere i pomodori* è il mio primo libro e già mi ritrovo a scriverne un altro. Ne sento il bisogno! Però questa volta la musica non irrorerà le serre del copertinese ma farà da filo conduttore per una storia che mi è stata ispirata dal racconto orale di un medico che per scelta fa l'agricoltore in una masseria storica del vostro territorio. Ha per protagonista un violino.



Peppe Vessicchio



Paoli, Avion Travel, Zuccherò, Biagio Antonacci, Ornella Vanoni. Ha saltato l'edizione 2017 per mille altri impegni, ma "Dirige l'orchestra il Maestro Peppe Vessicchio", al festival di Sanremo è tra gli annunci più attesi dal pubblico. Lo racconta Vessicchio stesso ne *La musica fa crescere i pomodori*, un saggio autobiografico scritto con il giornalista Angelo Carotenuto, appena pubblicato da Rizzoli, in cui il Maestro riassapora con il gusto della memoria sia gli incontri con gli artisti all'Ariston, sia le frittate di pasta preparate dal tastierista Mimmo Sessa, uno dei tanti compagni di avventura festivalieri. Pagina dopo pagina, scopriamo che il piccolo Peppe da grande doveva diventare architetto, poi però si innamorò della chitarra ed esordì come musicista a un matrimonio grazie a un suo professore, il supplente di latino al liceo scientifico... Il libro è un saggio pop sul potere rasserene e benefico della musica: sapete che Mozart calma i bambini e fa crescere rigogliosi pomodori? Peppe Vessicchio, "giardinieren zen", lo sta sperimentando da qualche anno proprio a Copertino, in Salento. Grazie alla comune amicizia con Salvatore Cordella, siamo riusciti a strappare qualche minuto al Maestro e a fargli qualche domanda.

**Abbiamo letto nel tuo libro che questi sono studi**

"seminato" la musica conducendo esperimenti in due serre di pari dimensioni e a parità di condizioni. Nella serra in cui la produzione veniva accompagnata dalla musica, i raccolti sono stati tre e con venti giorni d'anticipo. Nell'altra si sono registrate criticità sulle foglie e sui frutti.

**Hai una grande attenzione per i vini buoni e la cultura enoica. Quando è iniziato questo interesse e cosa ti affascina di questo mondo?**

Ho iniziato tardi, ahimè! In questa materia l'esperienza data dall'esercizio vale come nella pratica della musica. Devo l'accensione di questa passione ad un uomo che ha saputo trasmetterla con straordinaria intensità: Davide Rampello, regista che negli anni novanta operava nel consiglio direttivo di Mediaset come referente culturale delle attività rappresentative del gruppo. Nel frattempo ricopriva il ruolo di direttore editoriale della storica rivista "Gran Gourmet" proprio grazie ad una riconosciuta competenza enogastronomica. Amava l'arte, collezionava libri antichi, era dedito alla coltivazione delle percezioni su più livelli e, buon per me, aveva un inimitabile talento per la docenza. Nelle lunghe cene nella sua casa di Milano offriva occasioni di assaggio con tanto di informazioni tecniche e romantiche. Da profondo amante

accorgerci che è in grado addirittura di narrarci una terra, il cielo e l'uomo che vi opera con un senso di verità inconfondibile. Proprio come una musica apprezzata da tutti, senza distinzione di epoca, stile o genere.

**"Il tempo è una bottiglia di vino vuota", vuoi commentare questa frase del musicista Willem Breuker?**

Non conoscevo questa metafora. Bella. Anche se mi viene subito da aggiungere una seconda immagine: il tempo è una bottiglia vuota ed una bottiglia piena. La seconda è il futuro che aspetta il suo momento.

**Frequenti da anni Copertino e il Salento, cosa ti piace e cosa non ti piace di questa terra?**

Mi piace tutto. Sono un musicista dall'anima greca che ritrova la luce e i colori che lo fanno sentire a casa. Quello che non mi piace è che per gli stessi motivi tradotti in bieco profitto commerciale qualcuno l'ha già deturpata col rischio di autorizzarne lo scempio ulteriore. Quando arriva un germe patogeno il nostro sistema immunitario lo fronteggia. Se questo non avviene i germi proliferano. Le coste dello Ionio sono uno spettacolo meraviglioso che completa il panorama naturale della sua vegetazione ma adesso risultano

**E per la musica, cosa ti piace, cosa stai ascoltando?**

Per quel che riguarda la musica sono "onnivoro". Ascolto di tutto. Mi incuriosisce tutto. Dal tribale al colto. Quando però voglio rifocillarmi ascolto Mozart, Sostacovich, Bartok, Vivaldi, Bach. Nel loro repertorio è presente la musica Armonico-naturale, quella che le piante segnalano come funzionali al nostro benessere. Dal punto di vista estetico mi piace di più Beethoven. Era più coraggioso, ha sperimentato di più, ha composto meno. Amo le sue sinfonie, la Nona e la Sesta mi stendono proprio. Ma Mozart è più rilassante. E fa crescere le piante rigogliose!

**I progetti futuri?**

Quest'anno gli agricoltori del Salento che coltivano con l'aiuto della musica sono diventati una decina. L'obiettivo è creare una condizione commerciale che permetta a questi operatori di contribuire al sostegno del "Festival internazionale delle arti" che da anni aspetta una meritata integrazione con le attività spettacolari di tutta la Puglia. Se la musica fa crescere i pomodori sarebbe bello pensare che questi possano aiutare la crescita di iniziative culturali. L'antica Copertino diventerebbe un esempio di come potrebbe circuitare il bene.

**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



“Copertino Doc Rosso Riserva: un vino sontuoso, di altissimo profilo, che ‘parla’ del territorio di provenienza”. **Premio Radici del Sud** / Giuria Internazionale

“Caratteristica fondamentale di tutte le etichette è lo straordinario rapporto tra la qualità e il prezzo”. Premio Vino Quotidiano allo **Spinello dei Falconi** Rosato Salento Igt. **SlowWine/SlowFood**



**CUPERTINUM**

Antica Cantina del Salento 1935

[www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)