



2018, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

# cupertinum doc

## IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935

Massimo Donà

Salvatore Cordella

Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Alessandra Civilla

Giuseppe Baldassarre

Arianna Greco

I Nostri Vini Stellati

## agricoltura ambiente alimentazione

*di Francesco Trono, Presidente della Cupertinum*

Agricoltura, ambiente, alimentazione. Questi sono i concetti attorno ai quali sta lavorando la Cupertinum. La relazione tra questi ambiti produce una forza centripeta che innesci sinergie con scuole e iniziative educative legate alla vendemmia e alla potatura, coinvolge associazioni (come l'Apol con cui abbiamo avviato una collaborazione), enti e istituzioni territoriali.

Noi partiamo dalla concretezza di un'esperienza sociale, agricola e trasformativa che ha oltre ottant'anni. Partiamo dal nostro piccolo, si direbbe. Piccolo ma concreto. Ambiente, agricoltura e alimentazione sono davvero tre aspetti di uno stesso problema e sono uniti come tre anelli di una catena. Insistere sull'immagine della catena significa che per affrontare i drammatici problemi del nostro pianeta oggi occorre avere una visione di sistema. È quanto ci ha sollecitato a fare **Papa Francesco** con la sua enciclica *Laudato si'*: poiché tutto è legato e tutto è in relazione, serve una visione globale, cioè una ecologia integrale. Anche la **Carta di Milano** (documento approvato al termine dell'Expo) ha sottolineato gli stretti legami esistenti tra la sostenibilità ambientale e l'equità sociale, e nel quadro di uno sviluppo mondiale sostenibile ha indicato una direzione precisa: dobbiamo favorire e sostenere le agricolture contadine che producono una quantità sufficiente di cibo senza distruggere i suoli, le acque e la biodiversità.

**Strumenti.** *Cupertinum doc* anche quest'anno è un'officina sperimentale dove raccontare la tenuta del progetto qualitativo della Cantina e un luogo di riflessione che regala spunti per il futuro. Le interviste al Maestro Salvatore Cordella, al filosofo Massimo Donà, alla chef Alessandra Civilla, al medico e scrittore Giuseppe Baldassarre, all'artista Arianna Greco, sono strumenti connettivi, danno profondità a questi temi e creano collegamenti e rimandi, per una sensibilità olistica. Strumenti concettuali, strumenti musicali (come quelli nelle foto degli intervistati), strumenti enoici (in copertina)... l'importante è che creino collegamenti con ciò che stiamo cercando. Buona lettura a tutti!



# Santu Martinu a Casa Cupertinum e Cantine Aperte

Due feste di vino e cultura



Cupertinum enoic blues band!

“Il vino è la poesia della terra”, scriveva **Mario Soldati**, e **Giuliano Sangiorgi**, copertinese e leader dei Negroamaro, proprio sul nostro giornale, qualche anno fa, aggiunse: “Credo che il vino sia il canto delle persone che stanno sulla terra. L’uva è il canto della terra. Il vino è il canto degli uomini, che stanno sulla terra magnifica che produce l’uva”. Sul rapporto tra vino e cultura ci piace registrare due significativi appuntamenti che si ripeteranno in futuro: si tratta di Cupertinum Cantina Aperta e di Santu Martinu a Casa Cupertinum.

**Cupertinum Cantina Aperta** si svolge nell’ambito di Cantine Aperte, evento organizzato dal Movimento Turismo del Vino Puglia. La Cupertinum accoglie appassionati, turisti e curiosi, con degustazioni di vini, gli oli d’oliva e le cose buone salentine, ma anche eventi di musica e cultura. Nell’ultima edizione, hanno partecipato: la Giovane Banda “Ala Dei” dell’Istituto comprensivo San Giuseppe da Copertino, diretta dal Maestro Emanuele Raganato; Carla Petrachi, piano, e Andrea Luperto, batteria, con il loro concerto “Odi et amo”; Arianna Greco con la mostra “Arte enoica”, che ha regalato una interessante scenografia all’evento.

**Santu Martinu a Casa Cupertinum** è invece la nuova festa organizzata dalla Cantina durante l’estate di San Martino, con vino, cibi del territorio, musica, poesia. La prima edizione ha avuto un grande successo, con il concerto di Artetika Trio (Max Però, organetto; Luigi Nuzzo, chitarra; Zaira Giangreco, tamburello) e con *In Vino Veritas / La Lunga Notte dei Poetanti*, performance di scrittori, poeti, cantautori salentini, in collaborazione con la Rassegna Oktoberbook 2017 e Assessorato alla Cultura di Copertino.

## A scuola di agri-cultura. Tre esperienze educative

### La visita in Cantina dei bambini

Uno dei momenti più belli vissuti alla Cupertinum durante gli ultimi mesi è stata la visita dei bambini della **Scuola dell’infanzia Gianni Rodari-Istituto Comprensivo Magistrato Giovanni Falcone**. La gioia e la vitalità dei bambini e la bravura delle educatrici ha colpito tutto lo staff della Cantina. Poi è arrivato anche il bellissimo calendario con le foto e frasi dedicate a quella visita... e la gioia si è rinnovata. Così ci hanno scritto le Maestre: “La visita presso la Cantina Sociale Cupertinum, che ci ha accolti con professionalità e delicatezza, è il primo passo verso la conoscenza del territorio in cui la nostra scuola è situata. Questo progetto si inserisce nel percorso curricolare della nostra scuola che coltiva il benessere e la cura dei bambini attraverso la stimolazione sensoriale ed esperienziale con attività di esplorazione-ricerca sul campo. Diventa, inoltre, un’opportunità concreta di una prestazione autentica nella quale sperimentare le conoscenze traducendole in vere e proprie competenze. Il percorso didattico ha privilegiato la conoscenza della vite e del vino, elementi di notevole interesse della vita in terra salentina.

Come scuola capofila della rete “Veliero Parlante”, il nostro viaggio di scoperta del territorio locale culminerà nella consapevolezza di appartenenza ad un territorio più grande e, uniti nella diversità, giungeremo in Europa. Un grazie particolare alla Cupertinum, realtà locale di notevole eccellenza e grande tradizione”.

### Il sapore dell’uva e i profumi del vino

È stata un’interessante esperienza di vendemmia con bambini non vedenti e vedenti, ma nello stesso tempo anche un esempio di integrazione scolastica, il progetto voluto dall’**Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti di Lecce** e organizzata assieme alla Cupertinum. Così racconta l’iniziativa Salvatore Peluso, presidente provinciale dell’UIC. “Si potrebbe chiamare: sentire la vendemmia! Un’esperienza educativa con bambini non vedenti e vedenti abbinata all’allegria che contraddistingue questo rito bacchico. 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”. I bambini hanno potuto godere del rapporto diretto con le piante di vite e scoprire, con le loro mani gli acini dell’uva e sentire il profumo. È stato un momento di riattivazione di sapori e saperi: i sensi, i gesti, la complicità, lo scambio, la collaborazione, il lavoro, il gioco, la conoscenza. Per i bambini credo sia 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, frutto simbolico del rapporto tra la terra e il sole, che quando viene trasformata, con il lavoro dell’uomo, diventa vino, piacere per il nostro corpo. È stato un momento di condivisione sociale e 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.

### La potatura con i ragazzi

I ragazzi dell’**Istituto Comprensivo Polo 3 “San Giuseppe da Copertino”** 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 conclude con la vendemmia). Esperti potatori, soci della Cantina, hanno insegnato quest’arte con una vera e propria lezione di agri-cultura catturando l’attenzione degli studenti. Le viti di negroamaro sono state curate e predisposte per la germogliatura, i tralci sono stati raccolti riordinando il vigneto. È un vero rito di passaggio la potatura! La lezione è continuata in collaborazione con l’Apol (Associazione tra produttori olivicoli), con un approfondimento sull’olio d’oliva, sull’importanza dell’olivicoltura per il territorio salentino e con una degustazione guidata, ed è terminata con la lettura di testi dedicati alla cultura del vino, scritti dai ragazzi e scelti dagli insegnanti. La memoria, gli antichi saperi, i sapori, 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 importante ascoltare i consigli, provare, capire che anche fuori da internet c’è un universo da scoprire.

La Cupertinum, una delle più antiche e grandi cooperative del Salento, dà un esempio brillante con il suo Copertino Riserva... veramente delizioso.

*Decanter*

Cupertinum: un’azienda che ha il talento di esprimere in bottiglia lo spirito mediterraneo più viscerale e sublime. Un indirizzo irrinunciabile per gli amanti del Negroamaro.

*I Vini d’Italia / L’Espresso*





# Fenom/enologia del Negroamaro

## Intervista all'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi

“Scrivere telegrafico o non scrivete affatto”, esortava Louis-Ferdinand Céline, maestro di stile. Noi ci tentiamo in questa veloce carrellata di temi e riflessioni sui nostri vini e dintorni. Telegrafiche le nostre domande. Schiette ed efficaci le risposte dell'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. In filosofia, la fenomenologia, secondo Friedrich Hegel, è l'analisi delle manifestazioni dello spirito, dalle forme più elementari di conoscenza fino al sapere assoluto, cioè alla piena coscienza di sé. La fenom/enologia (fenomenologia + enologia) del negroamaro può essere quindi l'analisi delle manifestazioni di questo vitigno.

### Qual è il rapporto tra il Negroamaro e il terroir?

L'identificazione Negroamaro e Salento, tra questo vitigno e questo territorio, è indissolubile. La combinazione pedoclimatica e varietale, e quella storica e culturale, hanno creato questa indissolubilità. Le peculiarità organolettiche del Negroamaro del territorio di Copertino forse non sono avvertite dai degustatori meno esperti, ma io trovo nei rossi un'espressione aromatica – spezie e caffè tostato sono i sentori caratteristici – diversa rispetto ad altre zone del Salento. E anche la tenuta all'invecchiamento è sorprendente. Man mano che con gli anni si evolve, il Negroamaro di Copertino si ammorbidisce, acquistando in eleganza.

### Quali sono le caratteristiche del Negroamaro Rosato?

C'è un interessante aumento di vendite del Rosato, positivo per i nostri Spinello dei Falconi e Squarciafico. 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. È necessario far comprendere che il Rosato è il fior fiore di una vinificazione che ci dona un vino di grandissima personalità. Il Rosato è il vino che si fa in una notte, 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. In una notte ci si gioca la sua qualità.

### E quelle del Glykòs, il Negroamaro Passito?

Durante la vendemmia 2012, dopo qualche anno di studi e sperimentazioni, mi convinsi di un sogno che mi accompagnava da tempo: che dal negroamaro in purezza si può ottenere un Passito dal grande racconto. Affinai le tecniche di appassimento, sia in vigna che sui graticci e nel febbraio del 2013 imbottigliai la prima annata, che fu messa in vendita qualche mese dopo. Dal 2012 abbiamo affinato le vinificazioni e il risultato è così convincente che con ben due annate abbiamo vinto il Premio Dolce Puglia e ricevuto altri riconoscimenti.

### Ulteriore declinazione del vitigno: Le Viole, la grappa di vinacce di Negroamaro della zona Copertino Doc

Le Viole è distillata da vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide, di uva Negroamaro della zona Copertino Doc, in Salento, è il nostro nuovo cameo è un modo di valorizzazione del territorio salentino e di uno dei suoi simboli: il vitigno Negroamaro. La distillazione consente di esaltare le componenti tipiche del vitigno. All'appassionato attento non sfuggiranno alcuni aromi caratteristici della nostra varietà di uva.

### Ci dici anche qualcosa sui premi e i riconoscimenti ricevuti?

Ci fanno piacere! Quest'anno ne abbiamo ricevuti parecchi, anche a livello internazionale. Credo sia giusto valorizzarli, servono nella comunicazione del nostro lavoro sulla qualità e a rassicurare il consumatore.



Giuseppe Pizzolante Leuzzi

## Fenom/enologia della cooperazione sociale

Sostiene Pizzolante Leuzzi: “Il mondo del vino è totalmente cambiato nel giro di un secolo. Quando, agli inizi del '900, nacque la cooperazione vitivinicola, la Cantina era lo sbocco naturale della proposizione produttiva viticola. Oggi invece avviene il contrario: se la Cantina – che ha acquistato una sua autonomia e propositività commerciale – non funzionasse, verrebbe a mancare la valorizzazione del territorio, si svellerebbero i piccoli vigneti e si impoverirebbe l'economia locale dal punto vista economico, ambientale, culturale, culturale. Se prima per sociale si intendeva solo: la cooperativa che raccoglie le uve dei soci, le trasforma,

le vende e distribuisce gli utili (aspetto che rimane fondamentale), oggi “sociale” può diventare anche chi è non è coltivatore, chi è fuori dall'agricoltura. Può diventare cooperatore chi comprende l'importanza di sostenere una Cantina che salvaguardia il territorio. È importante per la comunità capire che è una realtà che va sostenuta. In questo senso il consumatore diventa *consum'attore* o *co-produttore*, come viene definito dai sociologi, cioè consumatore attivo, sensibile e solidale, che fa un passo in più oltre al piacere personale di bere ottimi vini: capisce che acquistando un prodotto aiuta il territorio e la sua economia”.

# “Lo spirito mediterraneo più viscerale e sublime”. I vini della Cupertinum

## Quattro premi e le affermazioni sulle Guide e ai concorsi italiani e internazionali

La Giuria Internazionale del Wine Expo Poland Awards (importante fiera del vino dei Paesi dell'Est Europa) ha premiato con la **Medaglia d'Oro** il **Negroamaro** Salento Igt e il **Primitivo** Salento Igt, e con la Medaglia d'Argento il Copertino Doc. La Giuria – composta da esperti, giornalisti e sommelier ha premiato i tre vini della Cupertinum sostenendo che questi vini “sono espressione del territorio salentino e si distinguono per eleganza, armonia, complessità”.

La Guida **I Vini d'Italia de L'Espresso** premia il **Settantacinque Copertino Rosso Riserva**. Così dichiarano i curatori Andrea Grignaffini e Antonio Paolini: “Siamo nel cuore del Salento, tra terre rosse e vigne ad alberello, con una cooperativa che ha il talento di esprimere in bottiglia lo spirito mediterraneo più viscerale e sublime. Seduzione di agrumi, arancia rossa, profilo balsamico e resinoso, spezie orientali e ossidazione sorvegliata. Al palato riserva entusiasmanti accelerazioni con un'acidità e un tannino fusi e reattivi, il finale con un tono ferroso e inebriante”. Il Settantacinque è tra i "Migliori 100 vini da bere subito, cioè che sono godibili già da subito, ma lo saranno anche in seguito" e aggiungono che la Cupertinum è un “indirizzo irrinunciabile per gli amanti del Negroamaro”. Inoltre anche i primi due classificati tra i vini a Denominazione di Origine Controllata Copertino sono della Cupertinum: il Copertino Doc e il Copertino Doc Riserva.

È un riconoscimento che conferma la **Golden Star** assegnata dalla Guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club al **Settantacinque**. È la terza Golden Star vinta dai vini della Cupertinum negli ultimi sei anni. Anche la Guida ai Piaceri e ai Sapori della Puglia di La Repubblica premia il **Settantacinque** con **5 Stelle**, punteggio massimo, e la guida Vitae dell'AIS gli assegna il simbolo del **Salvadanaio** per il rapporto qualità-prezzo. Un vino che mette d'accordo tutti!

Non basta: il **Glykòs** Passito Igt Salento si aggiudica il **Premio Dolce Puglia** dell'Associazione Italiana Sommelier. “Il Glykòs è un vino elegante e potente, di ampie suggestioni gustative, rosso rubino carico con riflessi granati, ha sentori di ciliegia, prugna, mirto e radice di liquirizia”, ha sostenuto la Giuria.

Una bella serie di riconoscimenti arrivano anche dalle Guide 2018:

\* **SlowWine** conferma che “i vini sono espressione del territorio e si distinguono per eleganza, armonia, corposità, con un ottimo rapporto tra la

qualità e il prezzo” menzioni di merito allo Spinello dei Falconi Rosato Igt Salento, ai Copertino Doc e ai Salento Igt.

\* anche **I Vini di Veronelli** conferma i positivi giudizi delle precedenti edizioni e assegna le 2 Stelle nell'ordine al Negroamaro, al Copertino Doc, al Settantacinque e al Primitivo.

\* Bellissima la scheda su **Bibenda**, della Fondazione Italiana Sommelier, che loda il progetto qualitativo complessivo della Cantina, assegnando **4 Grappoli** al Settantacinque e al Glykòs, e 3 Grappoli agli altri vini “di tutto rispetto, di bella espressione del territorio, che si sono guadagnati un'ottima reputazione anche all'estero”.

\* **Vitae**, dell'Associazione Italiana Sommelier, premia – come detto – il Settantacinque con il Salvadanaio: vino dal **Miglior rapporto qualità-prezzo**, ma con 3 Tralci anche il **Glykòs**, e mette in evidenza l'alta qualità di tutta la gamma dei Vini.

\* Oltre alla Golden Star assegnata al Settantacinque, **Vinibuoni d'Italia** segnala con **4 Stelle** anche il Negroamaro e con 3 Stelle il Copertino Doc, il Primitivo, lo Spinello dei Falconi, che aggiunge che di questi vini “il rapporto qualità prezzo è pazzesco”!

\* Paolo Massobrio e Marco Gatti, nel **Golosario**, loro zibaldone del gusto italiano, premiano come **Vini TOP** il Copertino Doc Riserva e il Primitivo Salento Igt.

\* all' **Annuario dei Migliori Vini d'Italia** di Luca Maroni (sostenitore del “vino-frutto”) piacciono i “veramente ottimi” Salento Igt: Glykòs, Primitivo, Squarciafico Rosato, Spinello dei Falconi, Negroamaro.

Last but not least, il critico inglese Simon Woolf su **Decanter**, così scrive: “...la Cupertinum, una delle più antiche e grandi cooperative del Salento, dà un esempio brillante con il suo Copertino Riserva... veramente delizioso”.

Soddisfatto l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi: “Abbiamo vinto questi premi con vini a base di Negroamaro e di Primitivo, i due vitigni-simbolo del Salento, mettendo in risalto la specificità del terroir. E il premio DolcePuglia al Glykòs ci rende molto felici, è un vino di cui siamo orgogliosi: è in assoluto il primo passito da negroamaro in purezza che sia mai stato realizzato”. Il presidente Francesco Trono, aggiunge: “Questi riconoscimenti sono uno sprono per continuare a valorizzare il territorio e i nostri vini”.

### La copertina

L'immagine di copertina - un rubinetto di botte degli anni '50, fotografato da Raffaele Puce, della collezione di Giuseppe Pizzolante Leuzzi – ha una forza iconica e misteriosa, futurista e metafisica assieme, crea interrogazioni, sollecita accostamenti immaginativi, produce straniamento poetico. **Strumenti**. *Cupertinum doc* anche quest'anno è un'officina sperimentale dove raccontare il progetto qualitativo della Cantina. Le interviste sono **strumenti** connettivi, danno profondità a questi temi e creano collegamenti e rimandi con la sensibilità olistica del futuro. Strumenti concettuali, **strumenti musicali** (come quelli nelle foto degli intervistati), **strumenti enoici**... l'importante è che creino collegamenti con ciò che stiamo cercando.

### CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935  
Cantina sociale cooperativa di Copertino

Consiglio di Amministrazione:  
Presidente: Francesco Trono; Vice-Presidente: Marcello Raganato;  
Consiglieri: Benedetto Accogli, Mario Caiaffa, Giovanni Muci, Augusto Nestola, Fernando Zizzari

#### Enoteca del Copertino

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

### CUPERTINUM DOC

Il cuore del Negroamaro

**Art direction, ideazione, redazione:** Raffaele Puce, Marco Tibaldi, Angela Greco. **Collaboratori:** Marcello Raganato, Giuseppe Fiorita, Marco Strafiella, Gabriele De Matteis. **Foto:** Raffaele Puce, [www.raffaelepuce.it](http://www.raffaelepuce.it)

**Grazie a** Annarita Corrado, Salvatore Peluso e Ascus Lecce, Giuseppe Castelluzzo, Nadia Licci, Diego Cirfera e la Banda “Città di Copertino”, Emanuele Raganato, Daniele Macchia, Vito Lorusso

Stampa: Altograf - Casarano (Le)



## Intervista alla giovane chef del premiatissimo Alex Ristorante di Lecce

# Alessandra Civilla. Ricette da sogno

“Mi sveglio durante la notte e prendo appunti per una nuova ricetta”, ci racconta durante i preamboli della nostra chiacchierata. Una cucina onirica, quella di Alessandra Civilla, verrebbe da pensare. Sì e no. I poeti surrealisti di inizio Novecento teorizzavano la scrittura automatica dettata dai sogni in uno stato di trance o dormiveglia, ma non erano degli improvvisatori o dei naif, era la loro preparazione e il loro bagaglio culturale che gli permetteva atteggiamenti artistici innovativi e provocatori. Con alle spalle il Liceo classico e Biologia... ma con una predisposizione all'arte... che ora è diventata arte culinaria, Alessandra parla con sicurezza, chiarezza, concisione. La cultura la cognizione del gusto sono fondamentali, nulla si inventa dal nulla. Le risposte della giovane chef sono lo specchio delle sue ricette: equilibrate ed eleganti. Incontriamo Alessandra Civilla e il patron Alessandro Libertini nella nuova sede dell'Alex Ristorante, in via Fazzi, tra il Castello e Piazza sant'Oronzo. Ascoltiamoli.

La parte concreta dell'Alex Ristorante è Alessandro Libertini. Non solo patron e fondatore, ma anche raffinato intenditore di vini e regista dei rapporti tra cucina, sala... e i conti da far tornare. Per me, prima è venuta la passione per la ristorazione e la cucina, poi - prima dell'Alex - aprii a San Cataldo di Lecce il ristorante I Pesciolini: cucina di mare, rapporti diretti con i pescatori, presa di consapevolezza delle problematiche legate alla gestione del ristorante, che è qualcosa di più complesso di una azienda di altri settori... l'esperienza ha fatto da volano al salto di qualità rappresentato da Alex Ristorante e a quello che è e sarà il suo divenire. La difficoltà maggiore sta nel capire a chi vuoi arrivare, in quale territorio lavori, e che cosa vuoi proporre. L'attenzione che Alessandra ed io abbiamo per la scelta delle materie prime e per i vini va raccontata, così come vanno raccontai i piatti, vanno raccontati anche i vini che si propongono. Serve a poco avere etichette particolari o costosissime se poi non le sai raccontare. Ecco, il mio lavoro è un lavoro di regia, di gestione e di racconto.

E da buon regista Alessandro lascia subito i riflettori ad Alessandra... **Recentemente sono mancati Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse, due grandi chef che hanno fatto la storia della cucina. Ricordiamo almeno qualche loro ricetta: il Raviolo aperto e il Riso e oro, per il primo; il Pollo in fricassea con i funghi spugnole e il Pasticcio d'anatra e foie gras con tartufo, per il secondo. Sei ancora molto giovane, ma quali sono le tue ricette che ritieni più significative?** Direi il Tagliolino al limone, che è una delle ricette che ho appuntato di notte: nel sogno era già praticamente perfetta così come poi l'ho realizzata, con una leggera calibratura di limone e salicornia. Poi il Risotto al tè, il riso lo tosto a secco senza soffritto al contrario della cucina classica e anche senza la sfumatura di vino, lo fumo invece con il tè nero affumicato al pino; e infine Il profumo di casa, un primo legato alla mia famiglia, una minestra di pesce, qui la differenza con il piatto tradizionale sta nella cura degli ingredienti, per esempio il pesce viene sfilettato, la zuppa filtrata, la pasta è risottata, anche la presentazione è diversa, ma i profumi e gli ingredienti sono gli stessi.

**La bellezza delle tue ricette ricorda la perfezione zen delle opere dell'artista tedesco Wolfgang Laib. Come definiresti la tua cucina?** Nei miei piatti l'equilibrio tra la tradizione, l'oriente e l'invenzione deve essere sempre sul filo del rasoio, calibrata e ragionata. Mi piace molto la cucina orientale e la cultura orientale, del Giappone in particolare. Il rigore, l'ordine mentale, il rituale da rispettare. La mia



Alessandra Civilla

è una cucina in evoluzione. Sicuramente è tradizionale, ma con contaminazioni orientali, una cucina che riflette la mia personalità. Mi piacciono gli eccessi e contrasti: caldo-freddo e cotto-crudo; il contrasto mi piace molto e rende interessante il piatto. Sono anche molto attenta alla composizione formale e all'abbinamento dei colori.

**Quali sono i vini che ti piacciono, quando cucini pensi da subito agli abbinamenti possibili con le ricette?**

È un universo complesso quello del vino. Per la cucina che propongo preferisco i bianchi e i rosati, anche se piatti composti come la minestra di pasta o la zuppa di pesce si abbinano molto bene a un Negroamaro o un Primitivo. Per gli abbinamenti cibo-vino mi affido all'esperienza di Alessandro o lascio libertà alla sensibilità del cliente.

**Le ricette della tradizione salentina che più ti piacciono?**

Direi il Polpo a pignatu, i Ciceri e tria, la Tajeddha e i Pezzetti di cavallo. Mi piace rispettare i sapori e i profumi della cucina tradizionale.

**Con quali chef ti piacerebbe collaborare?**

In Italia direi almeno: Gennaro Esposito, Heinz Beck e Massimo Bottura. Li sento vicini nella ricerca e nel rispetto delle materie prime.

**I progetti futuri?**

Fare questo mestiere fino a quando avrò la forza. Abbiamo fatto la scelta della nuova sede e già questa è una bella sfida. Tanti sacrifici, ma è tutto fatto con amore, con passione, e quando i clienti già dopo una settimana ritornano a trovarci è una grande soddisfazione.

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

Sono molto attenta all'ecologia e al rapporto con il territorio. Anche se il nostro è un ristorante prevalentemente di pesce, per la carne ci forniamo da Mocavero Salumi, un allevatore molto attento ai criteri di qualità e tracciabilità. Io non mangio carne da una decina di anni, anche se l'assaggio per sentirne la cottura o il sale. Sono contraria agli allevamenti forzati. Anche l'olio d'oliva per noi è un ingrediente fondamentale della nostra cucina: l'azienda Donna Oleria, sempre di Monteroni, è il nostro punto di riferimento. Alla famiglia Barba ci lega un particolare rapporto di amicizia. Su ogni tavolo del ristorante, è presente una confezione di olio monodose, mentre a chi viene a trovarci per la prima volta ne regaliamo delle bottigliette. Ecco, sono piccoli segni concreti della nostra attenzione per contribuire a sensibilizzare sui temi scottanti dell'ambiente.

Omaggio a Man Ray

## Intervista all'inventrice dell'Arte Enoica

# Arianna Greco. Sensualità dell'

Bacco e Arianna. Nella mitologia Arianna sposa Bacco, dio dell'ebbrezza e del vino. Non può che cominciare così questa intervista, citando il mito – greco prima, con Dioniso, romano poi, con Bacco. Mito diventato soggetto di opere importanti della storia dell'arte e della poesia. E quindi che Arianna Greco dovesse dipingere con il vino era nelle parole e nelle cose! Arianna è una giovane salentina ideatrice nel 2012 dell'Arte Enoica, tecnica di pittura consistente nell'utilizzare il vino al posto dei tradizionali colori sulla tela. Tra i numerosi riconoscimenti da lei ricevuti, ricordiamo il Premio Terre del Negroamaro, il Premio Diomede, il Premio Donne di Puglia e l'European Award for The Tourism. A San Paolo del Brasile Arianna Greco si è esibita in un live di pittura col vino all'Encontro de Vinhos, importante fiera mondiale dei vini, ripetuto poi in Russia, Mosca e San Pietroburgo, e a Milano, in occasione della Settimana della Moda. Ha collaborato con Salvatore Ferragamo in alcune sue sfilate e illustrato le copertine di vari libri e quella del cd *Alétheia* del jazzista Fulvio Palese. Ma lasciamo la parola a lei per una presentazione più articolata.

**Potremmo iniziare dalle soddisfazioni che stai ottenendo con il tuo film?**

Il film-documentario si chiama *Vino su Tela. L'Arte Enoica di Arianna Greco* – la regia è di Agnese Correrà – e tramite l'Istituto Luce è stato scelto dal Ministero degli Esteri tra i documentari da proiettare presso i Centri italiani di Cultura all'estero in occasione dell'anno della Cucina Italiana nel mondo. È stato proiettato a Lisbona, Budapest, Baku in Azerbaijan e a breve a Tokyo e a Praga. Il nostro film è stato scelto assieme a quello dedicato a Gualtiero Marchesi, a *Le Rupi del Cino* di Ermanno Olmi e a Gli arancini di Montalbano,

con Luca Zingaretti. Ho partecipato a varie trasmissioni televisive in cui mi è stato chiesto di dipingere in diretta... da Michele Cucuzza allo Chef Cannavacciolo. Sono direttrice artistica del Festival *Divincastagna* di Sant'Antonio Abate, in provincia di Avellino. Un festival molto importante che coinvolge 40 chef e moltissimi eventi artistici.

**La tua esperienza artistica è forse più vicina al mondo della televisione, della moda, dello show e degli eventi, che al mondo dell'arte contemporanea (gallerie, critici, riviste, biennali...).**

Ho avuto dei riscontri nel mondo dell'arte, ma più all'estero che in Italia. In effetti la pratica performativa della pittura dal vivo mi ha portata di più verso altri ambiti. Se dovessi descrivere me stessa userei due tempi e modi di uno stesso verbo: *inebriata* e *inebriante* e non a caso. Non credo abbia importanza il contesto e i modi in cui si espone la propria creatività ma le emozioni di chi guarda. Mi interessa di pittura da sempre, anche se ho studiato al Liceo Classico e ho proseguito con Odontoiatria... ma un certo punto della mia vita il vino è entrato in maniera potente grazie alla frequentazione di un amico proprietario di un'enoteca, con una smisurata passione per il vino. Seguendolo nelle visite aziendali, negli eventi del vino e apprendendo le arti della degustazione, mi è venuta l'idea – soprattutto grazie all'esame visivo dell'analisi organolettica – di usare il vino come colore. Prova e riprova. Prima direttamente con il vino, su carta e su tela, poi elaborando altre tecniche per trattenere il colore. Faccio bollire il vino, non solo i rossi, anche i bianchi e i rosati. I bianchi mi servono soprattutto per le basi e per ottenere delle venature marmoree. Per trattenere il colore uso un fissativo e un isolante, ma solo dopo aver dipinto la tela, perché il vino deve



Arianna Greco



# Massimo Donà. La filosofia, la musica, il vino

## Intervista al filosofo e jazzista

Saltiamo preamboli e introduzioni e lasciamo spazio alle parole di Massimo Donà, miglior modo per conoscerlo. Molto volentieri rimandiamo al suo scoppiettante, divertente e approfondito sito internet massimodona.com, da visitare per capire la complessità della sua opera. Segnaliamo solo che il filosofo e musicista veneziano ha appena pubblicato *In Principio. Philosophia sive Theologia. Meditazioni teologiche e trinitarie*, Mimesis, e *Di un'ingannevole bellezza. Le "cose" dell'arte*, Bompiani. Sul rapporto tra vino e filosofia ha scritto: *Filosofia del vino*, Bompiani, Milano; *Il vino e il mondo intorno. Dialoghi all'ombra della vite* (con Luca

autentico del termine. Perché, quella connessa al “vino” mi si è rivelata, con sempre maggior chiarezza, come un'importantissima questione “filosofica”; che, lungi dall'esaurirsi, ha finito per chiamarmi in causa (come filosofo) con sempre maggior “urgenza”. Sono cioè diventato sempre più consapevole del fatto che l'universo simbolico e concettuale messo in gioco da questo straordinario alimento è pressoché infinito. Più ci ragiono, più mi si aprono nuovi orizzonti, più vengono a disegnarsi nuovi squarci problematici e nuove possibilità di riflessione. Il vino, infatti, sostanza legata a Dioniso, proprio come quella antichissima divinità, non si lascia catturare

(come fa il vino) solo là dove ci si ponga “in ascolto” di quella X che mai nessun numero e nessuna calcolabile simmetria potranno garantire. Solo educandosi all'ascolto del suono proveniente dal fondo inconoscibile e indefinibile di ogni significato, potremo infatti sperare di incontrarla. E potremo venire sedotti da ciò che, di noi stessi, nessuna conoscenza razionale potrà mai spiegare, e neppure risolvere nelle sue sempre troppo astratte definizioni.

**Qual è la differenza tra un testo di filosofia e una bottiglia di vino?**

Alla fin fine, nessuna. Perché, tanto la filosofia

**Hai dedicato un lavoro musicale a San Giuseppe da Copertino. Perché?**

Perché è un santo che rappresenta alla perfezione la potenza con cui il vino, la bevanda di Dioniso, ci fa “volare”. Come Dioniso, anche il Frate di Copertino, infatti, non sopportava di ‘stare’, e non si sarebbe mai lasciato pietrificare o consegnare a questo o quel ruolo, a questa o quella definizione. Come Dioniso, che giunge a Tebe da straniero, e riparte subito, perché nessun luogo sarà mai il suo. Così, Giuseppe da Copertino finisce per “volare”... proprio perché insofferente nei confronti di ogni pregiudizio e di ogni radicamento. Egli non riconosce possessi; solo la leggerezza e la mobilità incessante dell'aria potendo infatti sentire come casa propria. Ma... d'altronde, cosa fa ogni buon jazzista, se non cercare di liberarsi da ogni schema, da ogni pattern, da ogni già-detto e da ogni già-suonato, cercando di tornare all'inizio... ovvero, al sempre possibile nuovo “inizio” di tutto?

**Viviamo in periodo di decadenza, con un eccessivo valore dato all'opulenza e al lusso. Anche l'enogastronomia è interna a queste contraddizioni, ma ha un legame diretto e importante con l'agricoltura e l'ambiente. L'agricoltura sostenibile è sinonimo di futuro. Quali sono le tue riflessioni a riguardo di questo nodo di problemi?**

Direi che le caratteristiche indicate nella domanda coinvolgono un po' tutto il nostro tempo, ossia tutte le pratiche, tutti i saperi, e dunque in generale il modo di vivere del presente. Tutto è ormai vocato all'eccesso, alla ridondanza; anche nella musica... se si guarda bene al proliferare, ormai

debordante, di pratiche virtuosistiche, vocate alla mera acrobazia tecnica. Ormai in ogni campo si cerca il ‘record’; tutto è sfida, gara, ricerca di vittoria. Ognuno vuole vincere e dimostrarsi migliore, più capace degli altri. Ma il cibo e il vino dovrebbero ricordarci che c'è una dimensione, peraltro essenziale, della nostra vita e della nostra storia, che è quella “qualitativa”, dove non hanno alcun senso il paragone, la sfida e la concorrenza... una dimensione alla luce della quale non ha alcun senso, ad esempio, affermare che Michelangelo è migliore di Raffaello; che Picasso è migliore di Matisse; o che Clifford Brown è migliore, ossia più virtuoso, di Chet Baker.

Così potrebbe davvero trasformarsi e migliorarsi la nostra vita, se riuscissimo a far diventare nuovamente centrale la “qualità”... la qualità di un territorio, di una storia familiare, di una tradizione. Bisognerebbe insomma tornare alla dimensione che, sola, può convincerci ad abbandonare la spasmodica e patetica ricerca dell'effetto funambolico da semplice “parco giochi”.

**Quali sono i tuoi progetti futuri nella ricerca filosofica e in quella musicale?**

Tanti e tutti molto appassionanti, credo di poter dire; impegnativi, certo, ma meritevoli di essere affrontati con il massimo impegno. Non voglio però sbilanciarmi troppo, anche per ‘scaramanzia’. Dirò solo che la mia ricerca, nei vari ambiti dell'espressione culturale e artistica da me frequentati, sarà sempre più fatta di contaminazioni, di commistioni anche azzardate – perché di una cosa sono sempre più convinto: del fatto che, come ci ha insegnato Dioniso, il Dio del vino, solo là dove ci dimostreremo capaci di accogliere lo “straniero”, l'estraneo, il perturbante, e dunque ci lasceremo contaminare da altri linguaggi, da altre forme espressive, potremo sperare in un buon raccolto... o in una buona “vendemmia”.

Mentre, là dove ci si chiuderà a riccio nella stanca ripetizione di parole, suoni e forme già sperimentati, là dove ci si barricherà dietro la fortezza della tradizione, si rischierà di fare la fine di Penteo, secondo le “Baccanti” di Euripide: ossia, di venire fatti a pezzi o resi patetici dalla potenza e dalla energia con cui il “nuovo”, in ogni caso, avanzerà... come le inarrestabili onde dell'oceano.



Massimo Donà

Maroni), Aliberti; *Pensieri bacchici. Vino tra filosofia, letteratura, arte e politica*, Edizioni Saletta dell'Uva; *L'anima del vino. Ahmbè* (libro + cd), Bompiani. Come musicista jazz ha inciso sette cd, l'ultimo è *Il santo che vola. San Giuseppe da Copertino come un aerostato nelle mani di Dio*, Caligola Records.

**Hai una grande attenzione per la cultura enoica. Hai scritto ben quattro libri sul rapporto tra vino e filosofia. Quando è iniziato questo interesse e cosa ti affascina di questo mondo?**

Certo, una grande “passione”, nel senso più

## arte e del vino

essere lavorato anche dal tempo. Nel corso del tempo il vino si ossida cambiando colore, passando dai rossi vivi tipici dei vini giovani ai colori maturi tipici dei vini invecchiati e specifici per ciascun vitigno.

**Sembra che nelle tue opere l'elemento dionisiaco non sia contrapposto all'apolloineo, come vuole la celebre teoria di Nietzsche...**

Nei miei soggetti è presente quasi sempre la sensualità. Mi piace l'armonia del corpo femminile, ho dipinto anche dei rapporti safici, proprio perché i corpi mi permettono di creare forme armoniche. Il rosso è eccitante come colore. L'ebbrezza, l'erotismo (non volgare), e l'armonia non sono in contrapposizione. L'atto creativo è un mio momento intimo. Mi rilassa. Mi estraneo dal mondo. Non esiste altro che me, la tela e quelle gocce di vino che scorrono su di essa.

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

Potrei mostrare i miei tatuaggi! Che sono delle frasi che mi hanno colpito e che ho voluto conservare non solo a memoria. Sed fugit, interea fugit, irreparabile tempus. Anche nella pittura spero di riuscire a trattenerne qualcosa che rimanga nel tempo.

**I progetti futuri?**

Tante cose, oltre alla direzione del festival di cui ho detto, a varie collaborazioni con aziende del settore, posso annunciare un nuovo film-documentario che verrà girato nei prossimi mesi, con il patrocinio della Fiera Mondiale del Vino; una linea di abbigliamento sportivo; la copertina per il nuovo libro di Gianni Mauro, una raccolta di racconti dedicati alle mie opere.

da nessun ragionamento, da nessuna schematizzazione. E dunque mi è apparso come la migliore metafora della vita. Mai riducibile a questo o a quel “significato”, ma capace di aprire un varco nel cuore di ogni plesso semantico e liberare un “senso” sempre diverso da sé, sempre sorprendente, sempre eccedente qualsivoglia, per quanto specialistica e dotta, “comprensione”. Come la vita, appunto. Che mai si acquieta; e mai può dirsi “soddisfatta”. Il vino, infatti, è movimento, metamorfosi continua – perciò sa sorprenderci. Sì, proprio come la vita, ribadisco. Lo aveva capito benissimo, già alla fine degli anni Sessanta, il grande Mario Soldati (consiglio a questo proposito di leggere il suo straordinario *Vino al vino*, appena riedito da Bompiani).

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

Bellissima questa domanda; perché mi consente di accennare alla ragione per cui ritengo che questa sostanza (risultante da una ‘magica’ combinazione di natura e artificio, caso e necessità, libertà e necessità) sia così importante per un filosofo. Il fatto è che nel vino si fondono un sapere millenario – ovvero, competenze e conoscenze scientifiche, ma sempre anche pratiche e tecniche, sviluppatasi nel corso dei secoli – con quell'impulso irrazionale e inconscio che nessuna coscienza potrà mai controllare e tanto meno gestire sino in fondo. Ossia, con le zone più oscure della psiche umana; con quella “naturalità” che sta al fondo di ogni essere umano, (e che ci rende così simili agli animali, alle piante, e dunque a tutta la natura in generale) ma che troppo spesso rimuoviamo o cerchiamo stupidamente di esorcizzare, esaltando le capacità razionali di controllo e previsione, di calcolo e di analisi, come se tutto dipendesse da queste ultime. Come se la felicità e il bene degli umani fossero riducibili a un algoritmo o a una formula matematica. Il vino ci insegna, al contrario – come ci ha sempre insegnato la grande arte (e in particolare la musica) – che i significati, lasciati a se stessi, diventano mortiferi, e si riducono ad algide concettualità prive di forza vivificante; mentre, se vivificati dal “senso”, possono anche “risuonare”, ossia avere un ritmo, e dare un senso alla nostra vita. Un senso che nessun calcolo potrà mai garantire, ma che può esserci donato

quanto il vino hanno senso solo per il fatto che ci consentono di fare esperienza, insieme, tanto dell'impotenza del concetto, quanto della sua ineludibile vocazione a consegnarci a ciò che concetto non è; ma che solo una vera e propria “mania” può rendere miracolosamente sperimentabile... da parte di ognuno. Il conoscere concettuale vorrebbe abbracciare la totalità, vorrebbe trasformarsi in “sapere della totalità”... da sempre. Ma non può; condannato com'è alla “parte”; se è vero che ogni definizione, per natura, de-termina, cioè disegna un confine e quindi ci consegna a qualcosa che sarà sempre e comunque parziale. Eppure la totalità (come ci insegna Kant) può presentarsi, nel presentarsi di qualsivoglia parzialità; perché la totalità non indica una quantità. La totalità dice, molto più semplicemente, quel che parte “non-è”. Dice il “non” di ogni concettualità parziale e determinata. Ed è proprio questo “non” che ogni parola, ogni concetto, ogni bicchiere di vino, possono liberare, consegnando la conoscenza (sempre definitoria) alla “comprensione” (che non definisce alcunché), e il calcolabile ad una sempre incalcolabile possibilità: che è poi la stessa che ci invita a fare i conti con un mondo che in verità mai potremo dire di conoscere, o sperare di “risolvere” in una qualche forma di conoscenza.

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

A dire il vero, modificherei questa frase, perché, forse, il tempo non è affatto una bottiglia. Esso, il tempo (come sa o dovrebbe sapere ogni vero jazzista), non contiene il vino (come fa invece la bottiglia, appunto); perché, piuttosto, lo è. È cioè quella sostanza mai quieta, mai stabile, ossia, mai identica a sé, che dice appunto la vita come “temporalità”. Come tempo che libera ogni algida concettualità, e la rende persuasiva e seducente, ossia vivente, e dunque capace di generare e rinnovare la “meraviglia” da cui viene alimentata ogni autentica vocazione filosofica. D'altronde, è solo in quanto “temporale”, che l'esistenza si rivela costitutivamente imprevedibile, come ogni assolo ben riuscito; come ogni assolo di Miles Davis, di Wayne Shorter, di Claudio Fasoli o di Enrico Rava. Rendendoci protagonisti di una reale esperienza estetica.



“La degustazione è un esercizio di formidabile complessità che, attraverso l’addestramento alla lettura del vino, porta in realtà a una maggiore conoscenza e realizzazione di sé. Con lo studio applicato e l’esercizio sistematico, il degustatore gradualmente riscopre il funzionamento dei propri sensi, anche di quelli più addormentati come l’olfatto e impara a decodificare i messaggi e integrare le informazioni. La capacità di rendere consapevoli le informazioni sensoriali provenienti dal vino affina in chi degusta la sensibilità, attivando e facilitando innumerevoli circuiti neurocognitivi. L’attenzione nella degustazione favorisce la fissazione di ricordi visivi, olfattivi, tattili e gusto-olfattivi, creando un prezioso bagaglio di memorie, ma anche ravvivando e potenziando le capacità mnestiche. La costante risonanza emozionale destata dalla degustazione crea nel nostro cervello benefiche ondate di piacere e di attivazione cerebrale. La necessità di comunicare ad altri, sia in forma scritta che orale, la propria lettura e interpretazione del vino rappresenta, infine, un potente stimolo neurolinguistico, ancora più articolato quando ci si trova nella condizione di doversi esprimere in più lingue. Da medico sono convinto che l’effetto complessivo di simili attività sia decisamente salutare, con riverberi che possono ripercuotersi positivamente sulle capacità cognitive del degustatore, sul suo equilibrio psico-affettivo, sulla sua crescita culturale e sulle sue capacità di interazione sociale”.

Questi pensieri interessantissimi che tengono conto della complessità percettiva sono del dottor **Giuseppe Baldassarre**, medico e scrittore enoico, che abbiamo incontrato a Copertino – accompagnato dal dottor Giuseppe Castelluzzo – alla presentazione del **Premio Letterario “Vite e viti / Dialogo con la terra”** (con sezioni dedicate: ai ragazzi, agli adulti; alle tesi di laurea. Info: g.castelluzzo@libero.it). Direttore dell’Unità Operativa Complessa di Geriatria dell’Ospedale Regionale “F. Miulli” di Acquaviva delle Fonti, Specialista in Medicina Interna e in Farmacologia Clinica, Baldassarre si è perfezionato in Bioetica, ed è autore di cui alcuni volumi e numerosi articoli apparsi su riviste internazionali. Nel 2001, dopo essersi diplomato sommelier, si è abilitato degustatore ufficiale dell’Associazione Italiana Sommelier, di cui è diventato relatore ufficiale e commissario di esami. Per l’AIS è referente regionale della Guida *Vitae* e membro della Commissione Didattica Nazionale. Scrive di vino su diverse riviste. È autore di numerosi libri, tra cui: *Il bicchiere mezzo pieno. Uno sguardo al vino con l’occhio alla Salute*; e *Primitivo di Puglia; Una terra vestita di rosa. Viaggio alla scoperta dei rosati di Puglia; Negroamaro di Puglia; Nero di Troia*; editi dalla Input Edizioni. Continuiamo la chiacchierata con lui su vino e dintorni...

**Secondo lei quali sono le eccellenze del Salento e della Puglia in generale, per quanto riguarda i vini e non solo?**

Sono terre dalle quali originano molteplici eccellenze in tema di enogastronomia. Ogni angolo della nostra regione esprime vini eccellenti, soprattutto rossi e rosati, ma anche bianchi, grandi vini fermi, spumanti promettenti, formidabili vini secchi e deliziosi vini dolci. Senza dimenticare l’eccellente produzione olearia e gli innumerevoli prodotti tipici, che trovano espressione in una ristorazione in ascesa qualitativa e sempre più dotata di capacità attrattiva.

**Negli ultimi anni si è parlato molto dei rosati pugliesi, ma non si è avuto ancora un interessante riscontro di vendite. Per quale motivo?**

L’esperienza provenzale dimostra che non basta parlare di rosati per incontrare il favore dei mercati, ma bisogna amare questa tipologia di vini, connotarla con un’identità specifica, definita e riconoscibile e dedicare in modo continuativo passione, energie e investimenti nella ricerca e nella costruzione di un’autentica cultura del rosato. Sono convinto che la Puglia abbia cominciato a muoversi nella direzione giusta e che vi siano segnali apprezzabili di una svolta. Credo che i rosati pugliesi accelereranno la conquista dei mercati nazionali ed esteri quando vinceranno la partita in casa propria.

**Viviamo in una società che dà un eccessivo valore al lusso. L’enogastronomia è interna a questa contraddizione, ma ha**

# Giuseppe Baldassarre. Complessità nella cultura del vino

## Incontro con il medico, scrittore e sommelier

**anche un legame diretto con l’agricoltura e l’ambiente. E l’agricoltura – quella sostenibile – è sinonimo di futuro...**

Ogni tema della nostra esistenza ha in sé aspetti positivi e possibili risvolti negativi, comporta vantaggi e opportunità ma anche rischi e pericoli. Rispetto a una tale impostazione la gastronomia non fa eccezione. Certamente vi è oggi la tentazione di vivere la gastronomia in maniera superficiale, meramente edonistica e utilitaristica, usandola come status symbol in una visione dedicata alla ricerca dell’opulenza senza limiti; vi sono tuttavia anche segnali di una riscoperta di valori importanti che ruotano intorno al tema della gastronomia, come la convivialità, la condivisione, la sobrietà e un ritrovato rapporto di rispetto con l’agricoltura e il territorio. Il tema della ecosostenibilità delle produzioni agricole e delle nostre scelte alimentari mi sembra muoversi in questa direzione. Credo che a guidare le nostre scelte quotidiane in una prospettiva aperta al futuro debba essere un’etica della responsabilità, che ci aiuti come singoli e come comunità a fare scelte orientate a cercare prodotti di qualità, evitare sprechi ed eccessi dannosi per la nostra stessa salute, senza perdere di vista la salute e la bellezza delle nostre campagne, della terra che ci nutre e che dobbiamo restituire alle generazioni che verranno. Credo che l’apertura a queste dimensioni possa essere favorita con un capillare lavoro di formazione, educazione, informazione.

**Ha scritto tre importanti libri dedicati ai più importanti vitigni pugliesi. Come saranno i Primitivo, i Negroamaro e i Nero di Troia del futuro?**

Mi auguro che negli anni a venire sapremo ulteriormente valorizzare questi tre grandi vitigni che rendono unica e irripetibile la nostra regione. Immagino versioni innovative in rosato e spumantizzate. Sogno vini sempre più autentici, eleganti ed espressivi delle grandi e importanti diversità che possono manifestarsi nelle differenti aree del territorio regionale. Mi prefiguro vini prodotti con un’agricoltura ecosostenibile, attenta a limitare le influenze negative che potrebbero provenire dalla tendenza del clima a diventare sempre più caldo e imprevedibile. Immagino un’organizzazione enoturistica accogliente, modellata per accompagnare i visitatori a conoscere i tanti gioielli enoici che Primitivo, Negroamaro e Nero di Troia continueranno a donarci.

**Quanto è importante il lavoro in vigna e quanto quello in cantina?**

Il lavoro in vigna e in cantina sono ugualmente importanti, anche se possono essere diversamente enfatizzati da differenti filosofie produttive. Nella produzione di un vino il primo atto è un progetto, è un’idea, un’ispirazione. Il lavoro in vigna è fondamentale per garantire la qualità della materia prima, che deve

essere all’altezza della realizzazione di quel progetto. L’opera in vigna deve da un lato assecondare la natura e dall’altro fronteggiare molte variabili, come il mutevole andamento delle annate e del clima e l’arrivo di malattie della vite che possono compromettere la qualità del raccolto. Il lavoro in cantina è importante per estrarre dall’uva quella materia che è indispensabile per dare forma al progetto enoico. Tuttavia, sarebbe illusorio pensare che la cantina



Giuseppe Baldassarre



possa dare all’uva una qualità che essa non possiede in partenza, costruendo artificiosamente un vino attraverso artifici e alchimie.

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

Il vino di grande qualità è modellato a somiglianza di un’opera d’arte e ne mutua i concetti di bellezza, equilibrio e armonia. I colori del vino ricordano la tavolozza di un pittore, le note dei profumi del vino riecheggiano i timbri di strumenti musicali o gli accenti e le espressioni della poesia, i bilanciamenti del gusto del vino fanno pensare ad accordi orchestrali o alla metrica dei versi, infine la struttura del vino richiama le forme della scultura.

**Quali sono i suoi progetti futuri?**

Ho appena portato a compimento un nuovo libro, che invita a scoprire il fascino un tantino nascosto ma reale e avvincente dei vini bianchi della Puglia. Conto di presentarlo al Vinitaly. Mi piacerebbe poi raccontare più spesso i vini pugliesi e le nostre vigne ai nostri connazionali di altre regioni e agli stranieri. Ho iniziato da qualche anno a lavorare sull’olio di oliva, specie su quello prodotto nella nostra regione; sarei felice di imparare a parlarne con la stessa scioltezza e naturalezza con la quale parlo del vino.

## Tra sensibilità e solidarietà

### La Degustazione al buio con i Campioni d’Italia dell’Ascus Lecce



Mettete 50 studenti delle classi quinte del Liceo Scientifico, 4 professori, 5 giornalisti e soprattutto 7 campioni nazionali di calcio che per l’occasione diventano camerieri, e inizierete ad avere un’idea della Degustazione al buio che si è svolta presso la Cupertinum. È stata una iniziativa di solidarietà – organizzata dal **Liceo Scientifico Leonardo da Vinci** di Maglie e dalla Cupertinum – a favore dell’**Ascus**, la squadra di calcio (10 volte Campione d’Italia) dell’**Unione Italiana Ciechi** di Lecce. L’appuntamento educativo – preceduto da un incontro di preparazione con gli studenti – ha tenuto assieme sensibilità sociale verso la disabilità e recupero della sensibilità gustativa.

I campioni dell’Ascus per l’occasione si sono trasformati in camerieri e al buio, driblando sedie e ostacoli, hanno portato in tavola i vini della Cupertinum abbinati a prodotti della gastronomia italiana. Gli ospiti sono entrati nella sala buia. Buio assoluto. Sono stati accompagnati al tavolo, hanno preso visione tattile del piatto, dei bicchieri,

della posateria. Si sono dati un po’ da fare, cercando di usare forchetta, coltello e magari anche un po’ la punta delle dita. Hanno degustato i vini e, sciolta la lingua, hanno chiacchierato con i vicini secondo i crismi della convivialità, cercando di indovinare vini, cibi, abbinamenti. La tattilità, l’odorato, lo stesso gusto si sono amplificati, l’udito si è teso, il parlare ha cercato conferma. Gli ospiti si sono avventurati in uno spazio che per un cieco è il quotidiano.

Sotto la guida dell’enologo **Giuseppe Pizzolante Leuzzi** sono stati degustati il *Negroamaro 2014* e il *Primitivo 2015*, abbinati ai sott’oli di produzione locale, ai formaggi tipici e salumi tipici, e infine e il *Passito Glykòs 2015* abbinato alla torta dolce salentina. “Da questa esperienza 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”, ha detto **Francesco Trono**, presidente della Cupertinum, che, assieme

all’Ascus, ha ideato nel 2012 questa formula di coinvolgimento e solidarietà sociale. E ha ricordato le altre iniziative educative della Cantina, come la vendemmia con i bambini ciechi e la potatura con i ragazzi delle scuole copertinesi. Emozione e felicità è stata espressa anche dagli studenti per “l’esperienza originale e dall’alto contenuto culturale e etico”. **Annarita Corrado**, Dirigente del Liceo, ha dichiarato che: “Se senso e sensibilità hanno la stessa etimologia, significa allora che la vita insensibile è una vita insensata e proprio attraverso iniziative come questa possiamo iniziare il risveglio della sensibilità per la riattivazione dei sapori e dei saperi”. Il ricavato della serata è stato devoluto a favore dell’Ascus, la squadra di calcio dell’Unione Italiana Ciechi di Lecce (10 volte Campione d’Italia).

*Hanno collaborato alla serata: Pasticceria L’Italiana di Luciana Galati, Maglie; Il Contadino, Otranto; Caseificio Ambrosi; Caseificio Bresciano; Salumi Levoni; Forno Fratelli Sabato, Copertino.*



## Intervista al celebre tenore salentino

## Salvatore Cordella. Il cuore della lirica

Scattiamo qualche foto subito dopo l'intervista, chiedendo a Salvatore Cordella di assumere delle posture di canto. Lui non mima, canta. E la voce, che prima avevamo apprezzato nel parlato fluente, nell'impostazione attoriale, diventa magia. Un'emozione. Come fare per trasporre quella magia con le parole scritte? Impossibile! Bisogna ascoltarla, su cd o dal vivo. Anzi, come dice lui nell'intervista: sentirla. Sentire l'emozione che provoca. Proviamo a invogliarvi ulteriormente facendoci raccontare la sua esperienza.

Roberto Conte di Leicester nella *Maria Stuarda*, passando per Verdi (*Falstaff*, *Rigoletto*, *La Traviata*, *Il Corsaro*, *Macbeth*), Puccini (*Madama Butterfly*, *Gianni Schicchi*, *Rondine*, *La Bohème*), fino all'*Assassinio nella Cattedrale* di Pizzetti (per cui ha vinto il premio Diapason d'or e Diamond d'or). Ha inciso per Deutsche Grammophon, Dynamic, Unitel, Bongiovanni e partecipato a numerose trasmissioni televisive e radiofoniche.

**Cosa stai preparando in questo periodo?**

Sto lavorando alla prossima edizione del *Festival*

Giuseppe Tommaso si sono già affermati a livello nazionale. Ora possiamo ospitare dai 13 ai 18 allievi, ma quando avremo una struttura più solida la mia idea è quella di far venire il Metropolitan qui. E mi piacerebbe allargare l'Accademia anche ad altre musiche e arti.

Abbiamo un gruppo di lavoro con una maestra di yoga per sviluppare il controllo del respiro, un medico che si occupa degli aspetti terapeutici della musica, assieme a loro, con gli altri insegnanti, stiamo mettendo a punto un metodo di individuazione del carattere degli allievi per fare in modo di sviluppare con più efficacia le loro potenzialità.

**E come tenore cosa stai preparando?**

Mi sono reso conto che risultati che ho ottenuto finora sono ottimi e quindi ho deciso di diradare l'impegno di cantante, di dedicarmi di più alla famiglia e ai progetti di cui ho accennato. Con l'età e il cambio di vocalità ho cambiato anche il repertorio lirico, che comprende: *Tosca*, *Ballo in maschera*, *Carmen*, *Don Carlo*. Le audizioni che ho avuto sono state positive. Ultimamente ho lavorato molto a Tel Aviv e Madrid.

**Quali sono i ricordi più piacevoli della tua carriera?**

Devo sceglierli tra tanti. Subito dopo il debutto, a venticinque anni, alla Fenice di Venezia, con conseguenti concerti a Salisburgo e a Parigi, con Lorin Maazel come direttore d'orchestra, andai a Johannesburg per un concerto, dove mi ospitarono – non ho mai capito il perché - in una casa di riposo per anziani, anziani che avevano una media di ottantacinque anni. La struttura era bella e confortevole ma si percepiva la situazione di sofferenza degli ospiti, a causa dell'età e delle malattie. Tutti venivano a salutarmi in maniera molto gentile, rimasi pensoso e un po' sconcertato, il giorno assieme al pianista decisi di provare lì nella hall. Gli ospiti mi seguirono con attenzione ed emozione, alla fine li inviati al concerto del giorno successivo, in prima fila. Vennero solo in diciotto su settanta, ma per me fu bellissimo. Un successo. Prima della partenza mi chiesero un ultimo pezzo. Feci "Non ti scordar di me" e uno di loro mi chiese di pensare a loro quando lo avrei cantato in futuro. È il ricordo più bello. Quello dell'orgoglio invece l'ho vissuto a trentaquattro anni, in un periodo buio della mia carriera. Mi ritrovai senza lavoro a causa di un'agenzia per nulla affidabile. Decisi di reagire e tentare il tutto per tutto. Chiesi a un amico di contattare il Metropolitan di New York per verificare la possibilità di un'audizione. Che avvenne sei mesi dopo a Barcellona con la signora Rosenberg. Cantai la *Lucia di Lammermoor* e Che gelida manina dalla Bohème. Capii dall'emozione della signora di aver fatto bene. Il giorno dopo arrivò una sua mail: "Ho già parlato con il Metropolitan. Il Maestro Cordella è un

fuoriclasse". Qualche mese dopo ero sul prestigioso palco newyorkese per l'audizione definitiva. 4300 posti a sedere, a metà sala in penombra due persone. Un'emozione indescrivibile. Cantai bene. In attesa del responso, passai la giornata successiva camminando per Manhattan con il mio amico copertinese Giuseppe D'Amato, che aveva voluto accompagnarmi. Durante la notte arrivò la telefonata: mi chiedevano di passare a firmare il contratto, che prevedeva da subito una tournée in Giappone, la registrazione di un disco, il contratto al Metropolitan con il debutto nel 2013. Il giorno successivo la passai a letto a piangere di gioia al telefono assieme a mia moglie. Al Metropolitan cantai, tra l'altro, nella *Maria Stuarda* di Donizetti con DiDonato; ne *La Traviata* di Verdi con Plácido Domingo; ne *L'Elisir d'Amore* con Netrebko; nella *Lucia di Lammermoor*.

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

Ci tengo a dire che mio padre produceva una Lagrima di Negroamaro e conferiva le uve in questa cantina e quindi da sempre il vino è presente nella mia vita. Io non sono un bevitore colto, ma viaggiando molto ho avuto la possibilità di assaggiare vini di tutto il mondo in tutto il mondo. La cosa che mi colpisce maggiormente è la capacità che ha il vino di far entrare in relazione con gli altri. Per la musica e l'arte è lo stesso, creare una relazione, un'emozione. Sicuramente ci sono anche altri livelli di connessione. Per il vino mi fa da maestro Peppe Vessicchio – un vero cultore – che mi sprona all'assaggio attento.

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

Mi fa pensare al vino che riempiva la bottiglia e che sicuramente è stato un piacere per chi lo ha bevuto, mi fa pensare al tempo del piacere e all'effetto che la contentezza infonde alla vita e alla musica. Chi è contento canta meglio.

**Che musiche ascolti oltre alla lirica e alla classica?**

Mi piacciono le canzoni in cui sento un trasporto, un'emozione, l'interpretazione. Con il dottor Licci, esperto di musicoterapia, discutiamo spesso della differenza tra ascoltare e sentire. Sentire significa avere un'emozione, è la nostra sensibilità che viene colpita, non solo il nostro apparato uditivo. Mi piace molto anche il silenzio, il far viaggiare la mente. Mi piace lo studio di una partitura e la preparazione del mio lavoro. La partitura devo comprenderla a fondo, entrando nel personaggio e nella mente dell'autore. È un impegno che prende tempo ed energia, ma è anche un piacere.

È un peccato, ma non riusciamo a far entrare in questa intervista molti argomenti di cui Salvatore Cordella – grande affabulatore – ci ha parlato: dalla fede alla lettura degli scritti dei Santi, dal canto come preghiera al mistero della voce, alla magia dell'intuito... Per conoscerlo in maniera approfondita vi invitiamo ad ascoltare la sua musica e a seguire le sue iniziative culturali.



Salvatore Cordella

Prima una breve nota introduttiva. Nato a Copertino, Cordella si è diplomato in flauto al Conservatorio Tito Schipa di Lecce e ha seguito, parallelamente, gli studi di canto, risultando una delle voci più interessanti della sua generazione. Ha debuttato nel 2000 e si è esibito in numerosi teatri e festival, tra cui: Fenice di Venezia, Festival di Salisburgo, Konzerthgebouw di Amsterdam, Opéra Bastille di Parigi, San Carlo di Napoli, Carlo Felice di Genova, Opéra di Marsiglia, Regio di Torino, Festival Verdi di Parma, Teatro dell'Opera di Mannheim e Wisbaden, Scala di Milano, Opera Theater di Seoul, Bunka Kai Kan Hall di Tokyo, Metropolitan Opera di New York. Il suo repertorio spazia dal belcanto alle avanguardie contemporanee. Le sue interpretazioni più celebri sono: Nemorino ne *L'Elisir d'Amore*, Edgardo in *Lucia di Lammermoor*, Gennaro in *Lucrezia Borgia* e

*Internazionale delle Arti* di Copertino, in cui mi avvalgo della collaborazione di artisti di fama internazionale come Peppe Vessicchio (raggiunto grazie alla comune amicizia del Maestro e violista Nico Ciricugno), Pino Perris, Maurizio Pica, Enzo Campagnoli. In parallelo portiamo avanti il progetto dell'*Accademia Germogli*. Il Festival è nato sette anni fa e l'Accademia due. Ma sono diventate già due iniziative di grande seguito. L'Accademia l'ho voluta per restituire quanto ho ricevuto durante i miei studi, se non ci fossero state alcune borse di studio sarebbe stato tutto più difficile e quindi mi è sembrato giusto ricambiare questa disponibilità a dei giovani promettenti. Non facciamo esami o bandi per ammettere gli studenti, basta una semplice chiacchierata dove verifichiamo tre semplici cose importanti: umiltà, voglia di studiare, voce. Alcuni allievi, come Antonio Di Matteo e

I vini della Cupertinum sono espressione del territorio e si distinguono per eleganza, armonia e corposità, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.

Slow Wine / Slow Food





**Negroamaro Salento Igt:** Medaglia d'Oro al Wine Expo Poland Awards

**Settantacinque Riserva Copertino Doc:** Top 100 I Vini d'Italia L'Espresso; Golden Star i Vinibuoni d'Italia del Touring Club; Cinque Stelle della Guida ai piaceri e ai sapori della Puglia La Repubblica; Premio qualità-prezzo di Vitae/AIS

**Glykós Passito Salento Igt:** Premio Dolce Puglia dell'Associazione Italiana Sommelier



**CUPERTINUM**  
Antica Cantina del Salento 1935

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