



2019, COPERTINO, SALENTO, PUGLIA, PIANETA TERRA

cupertinum doc

IL CUORE DEL NEGROAMARO

Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935

Alberto Matano

Cosimo Russo & Stefano Nuzzo

Luca Bianchini

Pino Cordella

Paolo Panerai

Rosario Tornesello

Giuseppe Pizzolante Leuzzi



Intervista all'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Tempo di bilanci e rilanci

Appuntamento obbligato per Cupertinum doc è l'incontro con l'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi per capire quale è la rotta di navigazione enoica della Cantina. Abbiamo imparato ad apprezzare il nostro wine-maker conoscendo le sue esperienze internazionali, il suo carattere, le sue passioni e le sue ricerche. Negli ultimi anni alcune sezioni dell'Associazione Italiana Sommelier e altre realtà gli hanno dedicato delle serate, sia per omaggiare una carriera importante sia per conoscere le sue ricerche e riflessioni sul negroamaro e i suoi varietali, la conoscenza dei territori, le varie zone salentine, l'influenza dell'Adriatico e dello Ionio sulle colture, etc. Per noi è il momento giusto per fare un bilancio della sua conduzione enologica della Cupertinum.

Hai iniziato la collaborazione con la Cantina nel gennaio del 2010, dopo nove anni è possibile fare una riflessione del lavoro svolto.

Quando si assume l'incarico della conduzione enologica di una Cantina importante, fondata nel 1935, bisogna fare necessariamente i conti con la storia, con il suo patrimonio, non è possibile fare tabula rasa. Ma nel corso di questi nove anni abbiamo introdotto nuove etichette come il Bianco e il Rosato **Squarciafico**, il **Settantacinque**, il **Primitivo**, la grappa **Le Viole**, da uve negroamaro della zona Copertino doc, e inventato il **Glykós**, primo passito da negroamaro in purezza, che tanto successo sta continuando ad avere dal 2012, anno della prima vinificazione. Ma abbiamo anche valorizzato il rosato Spinello dei Falconi, a iniziare dal nome molto evocativo – dedicato a un nobile copertinese. Per i vini rossi a base di uve negroamaro ho scelto di puntare sulla freschezza per il Negroamaro Igt Salento, mentre di tenermi nel solco della tradizione per i tre a denominazione Copertino: Settantacinque, Copertino Riserva e Copertino, pur diversificando le annate e la tipologia di elevazione: solo acciaio e cemento vetrificato oppure con dei tagli di passaggi in barrique.

Anche dal punto di vista "sociale e cooperativistico" il bilancio è buono?

Il mondo del vino è completamente cambiato nel giro di un secolo. Agli inizi del '900, quando 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 autonomia e propositività commerciale – non funzionasse, verrebbe a mancare la valorizzazione del territorio, si svellerebbero i piccoli vigneti e si impoverirebbe ambiente, cultura, colture. 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) ai cooperanti, oggi cooperante diventa anche chi è non è coltivatore, chi è fuori dall'agricoltura, chi comprende l'importanza di sostenere la Cantina che salvaguarda il territorio. Il consumatore

diventa sensibile, fa un passo oltre al piacere personale di bere ottimi vini: capisce che acquistando un prodotto aiuta il territorio e la sua economia.

Dopo il bilancio, il rilancio. Quali saranno gli sviluppi dei prossimi anni...

Per il futuro ci sono i dubbi che possono esserci in ogni cantina che è attenta al mercato, alle mode e alle tendenze. Facciamo un vino più fresco, attento al gusto giovane, oppure insistiamo sulla tradizione? ... sono dubbi utili a far crescere l'azienda. Che sia necessario fare i conti con dei gusti mutevoli è fuori discussione. Alcuni mercati esteri, come gli USA e i Paesi Scandinavi, cercano vini tradizionali, mentre i Paesi dell'Est e del centro Europa vogliono vini più moderni, come si fa a non tenerne conto? Per esempio per quanto riguarda il Rosato: da almeno cinque anni abbiamo capito che deve essere più morbido, deve avere meno acidità, un aspetto da tenere in considerazione, sarebbe il caso di abbassare almeno mezzo punto di acidità nei disciplinari. È una questione di gusto, non di snaturare o meno un vino. Un vino piace o non

piace. Invece insisto molto sulla conservazione del colore del rosato da negroamaro, che non può essere il rosa pallido dei rosati provenzali, ma deve avere quel colore intenso quasi fragola, che ben conosciamo, dobbiamo esserne orgogliosi. In Salento con contatti limitati di bucce e mosto si ottiene un colore importante, le sei sette ore tradizionali di macerazione credo debbano essere mantenute per valorizzare la peculiarità del rosato da negroamaro del Salento. Poi, se il mercato lo richiede, un produttore – che deve fare i conti con la conduzione dell'azienda – può fare anche un rosato diverso, dando però predominanza e maggior attenzione a quello con il colore tipico nostro.

Nelle guide 2019 tutti i vini della Cupertinum hanno confermato le ottime valutazioni di sempre, inoltre il Copertino Riserva e il Glykós sono stati premiati come eccellenze assolute. Il concorso di della rivista di lingua inglese Decanter ha premiato: Primitivo, Spinello dei Falconi e Negroamaro e Simon Woolf ha scritto: "La Cupertinum, una delle più antiche e grandi cooperative del Salento, dà un esempio brillante

con il suo Copertino Riserva. Veramente delizioso". Sei soddisfatto del tuo lavoro di declinazione del negroamaro: passito, rosato, rosso, doc, igt, grappa...?

In realtà non sono mai soddisfatto completamente perché mi viene il dubbio che potrei fare meglio. Sono soddisfatto di aver capito, studiato, lavorato un vitigno importante come il negroamaro, questo sì. E sono convinto che sia possibile migliorare ancora... Abbiamo ottenuto risultati molto soddisfacenti, è stato un lavoro lungo e certosino, una lenta evoluzione. Abbiamo lavorato il solco tracciato in questi anni... È stato difficile e necessario far comprendere a una fetta di mercato che i vini della Cantina sono di grande qualità, purtroppo c'erano (e in parte ancora ci sono) dei luoghi comuni duri da estirpare che volevano che i vini delle cooperative sinonimo di bassa qualità. Ci siamo impegnati sia sul piano qualitativo sia su quello comunicativo per interrompere questo pensiero. Ci siamo in buona parte riusciti, è d'obbligo continuare questo sentiero fatto di conferme e sperimentazioni, di storia e futuro.



Benedetto Arcogli, Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Francesco Trono

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

Decanter



Copertino calling. Territorio, vino, agricoltura, turismo e bellezza

Editoriale di Francesco Trono, presidente della Cupertinum

La Cupertinum attualmente è una realtà. Dal 1935 a oggi ne abbiamo fatta di strada! Da ottantaquattro anni la Cantina è il punto di riferimento dei soci viticoltori: l'unione fa la forza, la sinergia è indispensabile, come la voglia di crescere insieme. I nostri prodotti sempre più sono apprezzati dai consumatori, in Italia e all'estero. Il nostro riferimento è e sarà sempre la tipicità del made in Copertino, affinché il lavoro dei nostri predecessori non sia stato vano. Il lavoro svolto dalla Cantina è rivolto alla promozione non solo dei nostri vini, ma dell'intero territorio. Il nostro sogno è che Copertino sia punto di riferimento enogastronomico ed enoturistico dell'intero Salento, pertanto ci riteniamo "umilmente" ambasciatori di questa idea e del territorio. È nostra intenzione continuare a collaborare con tutte le realtà (istituzioni, enti, associazioni, aziende...) che credono in questo sogno, perché i sogni condivisi diventano realtà.

Il Salento ormai da parecchi anni ha una forte attrattiva turistica e culturale a livello internazionale e la Cupertinum ha dato il proprio contributo a questo successo tenendo alta la qualità dei vini e il nome del territorio in Italia e all'estero. La qualità dei prodotti e delle relazioni sono alla base del progetto della Cupertinum. Vogliamo insistere sulla qualità dei prodotti e sulla valorizzazione territoriale. La consistenza del nostro progetto è confermata dai premi che continuiamo a ricevere per i nostri vini a Indicazione Geografica Tipica Salento e per quelli a Denominazione di Origine Controllata Copertino, Doc di cui la nostra Cantina è il principale portabandiera.

Il turismo del futuro parte dai cittadini residenti, dalla loro qualità della vita, dalla capacità di essere felici, dalla loro cura verso la terra che abitano. Il futuro turistico ed enogastronomico – due fattori che oggi più che mai "viaggiano" di pari passo – dipende dal grado di felicità di chi lo abita. Le istituzioni devono pensare al benessere anche di chi vive i territori, sempre, non solo di chi li visita. In Italia abbiamo vinto quanto abbiamo sostenuto la socialità delle nostre campagne. C'è una famosa metafora di Platone che indica la strada: il solco sarà dritto se i due cavalli che trainano l'aratro marciano alla stessa

velocità. Parafrastrandolo, l'uno rappresenta la produttività ed efficienza, l'altro il bene comune e la cultura. La cooperazione si muove dentro questi due binari. Noi cerchiamo di mantenere dritto il solco. Quindi il messaggio che lanciamo è chiaro e univoco: un territorio vocato dove agricoltura, turismo e bellezza dei luoghi facciano parte della stessa visione e, per quanto riguarda il nostro impegno, si ritrovino in un prodotto riconosciuto dagli esperti e amato dai consumatori.

Paolo Panerai. Editoria, Economia & Vino

Intervista all'eclettico imprenditore. "Il legame tra agrifood, vino e turismo è la carta vincente dell'Italia"

malafinanza) italiana, Milano Finanza; Lampi nel buio: i retroscena della finanza e dell'economia italiana, Mondadori; Lampi nel buio. I retroscena della finanza e dell'economia italiana dal dopoguerra a oggi, Mondadori; e per Class Editori: 100 Top Products 2019. 100 protagonisti dell'eccellenza (con A. Orlando); Giacomo Tachis e la luce di Galileo (con C. Pillon e T. Ciuffoletti); L'uomo dal maglione nero. Biografia non autorizzata del più coraggioso e più bravo manager del mondo.

Come imprenditore, giornalista e come proprietario di un'azienda vitivinicola pensa che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura da parte dei politici?

L'attenzione all'agricoltura sta crescendo anche da parte dei politici perché sta crescendo l'attenzione alla qualità, alla sanità dei prodotti agricoli da parte dei consumatori. E questa attenzione continuerà a crescere. Occuparsi di agricoltura e quindi per i politici mostrarsi interessati alla salute e al vivere bene (o meglio) dei cittadini.

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

La spiegazione è la stessa di quella valida per i politici. Accade in tutto il mondo ma in Italia in particolare perché il Paese ha più biodiversità e specialità di qualsiasi altra parte del mondo. E la crescente consapevolezza che si è molto ciò che si mangia, fa il resto.

Conosce il Salento? Se sì, quali sono gli aspetti migliori e i peggiori di questa terra?

Conosco il Salento ma non in maniera profonda. Al limite più che il Mare la peculiarità è l'integrazione fra mare e agricoltura, turismo e specialità gastronomiche, vini e paesaggi. Ma il legame fra agrifood, vino e turismo è la carta vincente, può essere, la carta vincente dell'Italia. In tal senso l'unione ministeriale di agricoltura e turismo può essere un fatto positivo.

Ha conosciuto bene Luigi Veronelli, pensa che il suo pensiero sul vino e sull'agricoltura abbia avuto seguito?

Il pensiero, le opere, la continua spinta alla qualità di Gino, come amava farsi chiamare e come si firmava, hanno avuto un'influenza decisiva nel miglioramento qualitativo di tutta la filiera agricola e in particolare di vino e oli. Ma quella del mio amico Veronelli è un'opera che continua e continuerà a stimolare gli agricoltori e i consumatori a scegliere sempre più la qualità. La sua è una filosofia (prima di dedicarsi all'enogastronomia era totalmente dedicato alla filosofia) è appunto una filosofia di vita, affondata in

una grande cultura e nel rispetto assoluto dell'essere umano. I vignaiuoli (con la u) erano la sua passione. Il carteggio fra lui e il Marchese Mario Incisa della Rocchetta, che volle creare un suo personalissimo Sassicaia, appunto il vino Diverso del Sassicaia, è un dialogo straordinario. E nella cantina di Gino c'erano le uniche bottiglie di quel vino. Che fine hanno fatto? E il carteggio che fine ha fatto? Lui battezzò il nostro vino più alto di Castellare di Castellina, I Sodi di San Niccolò, e si raccomandò che non fosse mai tolto l'articolo i, perché indicava che proprio quello erano I Sodi.

Viviamo in periodo di decadenza, con un eccessivo valore dato all'opulenza e al lusso. Anche l'enogastronomia è interna a queste contraddizioni...

Il lusso vero può essere quello di mangiare un'insalata di lampascioni condita con olio da olive brucate dalla pianta e non lasciate cadere sul tendone a terra...

Come e perché si è appassionato al vino?

Perché avevo un nonno straordinario che aveva una fabbrica vicino a Firenze e un podere accanto con ulivi e viti. Ho ancora negli occhi le vecchie bigonze dove l'uva veniva portata in testa al filare e il filo d'olio verde profumato che usciva dalla spremitura delle olive...

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

Si potrebbe semplicemente rispondere perché il vino è arte e l'interdisciplinarietà delle arti è una delle più belle espressioni della vita.

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

Il grande jazzista olandese ha colto uno degli aspetti peculiari del vino, un prodotto che nasce, si eleva e muore, se non si beve in tempo. Quando la bottiglia è vuota il tempo di quel vino è finito. Ma il vino rinasce come la vita. Oppure: la bottiglia vuota indica che il tempo è finito, e il tempo per tutti, prima o poi finisce. Ha detto Renzo Piano in occasione dei suoi 80 anni: "Ero a fare castelli di sabbia sulla spiaggia di Pegli e mi ritrovo ottantenne..."

Uno degli auguri più belli durante i brindisi è "Che i calici cantino!". Si dice così solo per la sonorità dei calici o c'è qualche altro motivo?

Oddio, rimpiango che non ci sia più Gino Veronelli a rispondere. Sul vino è facile dire banalità. La risposta meno banale è forse che il vino vive, è vita, e quindi canta.

Paolo Panerai



Paolo Panerai, giornalista, editore, imprenditore, nonché produttore di vino, inizia giovanissimo la carriera giornalistica alla *Nazione*, passando poi al *Secolo XIX* e a *Panorama*. Nel 1976 è alla Rizzoli per dirigere *Il Mondo*, che trasforma da settimanale di attualità a settimanale economico e politico. Nel 1980 lancia *Capital*. Sei anni dopo rompe con il gruppo editoriale, e lascia la direzione del *Mondo*, per fondare Class Editori e che oggi comprende quotidiani, periodici, canali televisivi e radiofonici, un'agenzia d'informazione, siti internet, società di servizi alle imprese. È direttore responsabile di tutte le testate della casa, oltre alle testate di agenzie di stampa, radio e televisione e l'agenzia economico-finanziaria MF Dow Jones. Dal 2018 Class Editori è diventata azionista di maggioranza del più importante gruppo editoriale del wine & food italiano, al termine dell'offerta pubblica di scambi che si è conclusa, detiene l'81,2% circa del capitale sociale di Gambero Rosso. Tra i suoi libri, in qualità di giornalista, ricordiamo: *Il crack: Sindona, la DC, il Vaticano e gli altri amici* (con M. De Luca), Mondadori; *Come guadagnare in tempi d'inflazione* (con E. Morelli), Sperling & Kupfer; *Orsi & tori: venti anni di finanza (e*

CUPERTINUM DOC

Il cuore del Negroamaro

Art direction: Marco Tibaldi / Raffaele Puce / Avoska
Con la collaborazione di Marcello Raganato, Giuseppe Fiorita, Marco Strafella, Gabriele De Matteis, Stefania Strafella
Foto: Raffaele Puce www.raffaelepuce.it
(tranne quelle di Paolo Panerai, Luca Bianchini e Alberto Matano)
Grazie a: Angela Greco, Nadia Licci.

CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935
Cantina sociale cooperativa di Copertino

Consiglio di Amministrazione:
Presidente: Francesco Trono; Vice-Presidente: Benedetto Accogli; Consiglieri: Mario Caiaffa, Gianni Antonio Franco, Giovanni Muci, Augusto Nestola, Fernando Zizzari.

Enoteca del Copertino, Via Martiri del Risorgimento 6, Copertino (Le)
Orari d'apertura: 8.30-12.30; 16.00-19.30

tel+fax 0832.947031; cantinacupertino@libero.it www.cupertinum.it

Stampa: Altograf - Casarano (Le)

La copertina e le composizioni fotografiche di Cupertinum doc

È un omaggio agli artisti **Peter Fischli & David Weiss** la copertina di questo numero di Cupertinum doc. È ispirata alla serie di installazioni chiamata *Equilibri*. Invece, le fotografie e gli accostamenti fotografici cercano di tenere assieme sia le suggestioni del rapporto tra cultura e cultura che l'idea di equilibrio.

Cultura-coltura L'indovinello veronese

Boves se pareba Alba pratalia araba Et albo versorio teneba Et negro semen seminaba.
Indovinello veronese, VIII-X secolo.
Dall'Enciclopedia Treccani: "L'Indovinello Veronese, uno dei più antichi testi in volgare italiano (XIII-IX sec.) o misto di volgare e latino, rinvenuto nel 1924 da Luigi Schiaparelli in un codice della Biblioteca capitolare di Verona. Secondo la ricostruzione più vicina all'originale, consiste in 4 brevi versi a rima incrociata, significanti per metafora l'atto dello scrivere: *Boves se pareba Alba pratalia araba Et albo versorio teneba Et negro semen seminaba.* Traduzione: davanti a sé i buoi, arava bianchi

prati, e un bianco aratro teneva e un nero seme seminava". Metafora dell'atto dello scrivere, certo, ma anche sottolineatura della connessione tra cultura e cultura. Cupertinum doc, giornale che ogni anno editiamo in occasione del Vinitaly, fin dal primo numero ha voluto evidenziare le connessioni tra territorio, cultura, viticoltura, ambiente, turismo, economia. Riprendiamo l'indovinello veronese anche come omaggio a Verona e al suo Vinitaly, dove agricoltura/agri-cultura e cultura si incrociano.



Intervista al giornalista Rosario Tornesello

Il Salento visto da vicino

Rosario Tornesello è caporedattore del *Nuovo Quotidiano di Puglia*, laureato in Sociologia e Ricerca Sociale, collabora con la cattedra di Comunicazione dell'Università del Salento. Per Besa editrice ha pubblicato *Blu. D'amore e di mare, Tacco e tabacco. Criminalità e contrabbando e Loro del Salento. Storie di personaggi di successo*. Quest'ultimo titolo ci ha particolarmente interessato proprio perché in sintonia con gli intenti di Cupertinum doc: mettere in evidenza le eccellenze del territorio e cercare i collegamenti tra territorio, cultura, turismo, ambiente, economia... Giuliano Sangiorgi, Emma Marone, Al Bano, Alessandra Amoroso, Graziano Pellè, Antonio Conte, Flavia Pennetta e Roberta Vinci, Fabio Novembre, Ennio Capasa, Edoardo Winspeare, sono solo alcuni dei personaggi intervistati da Tornesello, che nell'introduzione al libro scrive: "Un viaggio nel tempo riaffiorato a sorpresa. Appunti, ritagli, articoli. Storie di vita conquistata palmo a palmo, ritratti di persone divenute personaggi, tracciati a penna e filtrati dalla memoria di chi è stato loro accanto, dalla nascita o nelle tappe lunghe concesse agli amori, alle intese, agli studi, alle passioni, alle amicizie... una prospettiva che ha questo, in fondo, di particolare: andare oltre e indietro nel tempo, fino alle origini di un successo, seguendo ricordi e aneddoti, arricchiti (non alterati) da legami e sentimenti". Un libro di inchiesta e monitoraggio sulle originalità pugliesi e salentine che Tornesello continua quotidianamente con il lavoro di giornalista e in particolare con la rubrica domenicale "Di padre in figlio". Per cercare di capire meglio il Salento, terra sorprendente, scoprendone collegamenti e tessiture abbiamo deciso di intervistarlo, intervistare l'intervistatore.

Quali sono gli aspetti migliori e i peggiori del Salento?

Lo spirito di accoglienza, nel primo caso; una forte propensione al sacrificio: siamo stati a lungo periferia, e in fondo lo siamo ancora, esposti ai venti, alle intemperie e alle invasioni per non ricavarne tempra robusta e buona dose di inventiva. La condizione di marginalità, sottratta all'emarginazione e al pericolo di scadimento nell'alienazione o in altre forme di degenerazione (scusate le assonanze), esalta estro e inventiva, oltre a un certo spirito di adattamento. Essere insieme terra e mare significa questo: la capacità di sommare in sé la robustezza delle radici, l'inclinazione a essere porto aperto e la propensione a salpare. Per questo il Salento non è un luogo fisico, ma un luogo dell'anima. Gli stessi motivi e le identiche dinamiche, tuttavia, e siamo nel secondo caso, portano in dote anche una certa vocazione al disincanto più che al distacco. Ne abbiamo visti arrivare molti, e molti partire, insomma...

Hai scritto *Loro del Salento*, un libro che raccoglie le interviste a intellettuali, artisti e personaggi salentini famosi. Come ti spieghi l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?

Con le stesse caratteristiche di cui parlavo prima. La differenza nelle alterne fortune di stili, storie, dinastie, percorsi e tradizioni è nella capacità di fare "scuola", nell'intuizione che spinge a creare un "sistema", nell'umiltà di porsi come "modello" non irraggiungibile ma neppure replicabile, giacché ogni storia è storia a sé, e tuttavia un "modello" capace di darsi come possibilità, con il suo carico di conoscenze, insegnamenti e opportunità. Ma sono dinamiche che non possono essere lasciate solo alla buona volontà o allo spirito di iniziativa dei singoli. Fino a poco tempo fa, per dire, si partecipava a borse

e fiere internazionali del turismo ognuno per sé, come unica proposta e meta. Ora ci si propone, o si comincia a farlo, come territorio. Le eccellenze che il Salento vanta, al di là di quelle citate nel libro, evidentemente non esaustivo di una casistica vasta, sono esempi cui ispirarsi. Non gli unici. E neppure esclusivi del Salento: l'Italia è ricca di tesori e peculiarità. Sarebbe intelligente crescere tutti assieme. La competizione moltiplica le energie, ma la divisione è anche sottrazione di chances.

Segui la politica internazionale, nazionale e regionale, pensi che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura da parte dei politici?

Mi pare che ci sia la tendenza, in un'ottica di globalizzazione, ad abbandonare l'agricoltura al proprio destino. Il ritorno alla terra da parte dei giovani è ancora fenomeno marginale per quanto molto interessante, e questo è indice dell'attrattiva limitata che esercita il comparto e delle scarse prospettive di sviluppo che per ora riesce a esprimere. Un peccato, perché qui ci sono ambiente, competenze e specificità da valorizzare, per aprire nuovi orizzonti al turismo e alternative alle produzioni industriali e artigianali.

Sul problema Xylella in particolare che idea ti sei fatto?

Pessima. Quando problemi così complessi vengono abbandonati a lungo agli umori della piazza si creano le condizioni ottimali per una stagione nefasta di disastri. Ci vorrà molto tempo per riprendersi da quest'epoca sciagurata. In tutti i sensi.

Quali sono le caratteristiche di un buon giornalista?

Una buona preparazione di base, grande curiosità, umiltà, lealtà e voglia di continuare a imparare, a maggior ragione in un mondo in continua evoluzione. Ultima ma non ultima, la capacità comunicativa: una dote atipica, nel senso che puoi anche apprendere, ma non è come possederla. Se ce l'hai, molto meglio: la differenza si vede.

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

Il business ha scoperto nel gusto e nei sapori un mare di possibilità inesplorate. Dopo essere stati un popolo di commissari tecnici della nazionale, ci siamo reinventati master chef, cosa evidentemente molto più semplice e di immediata realizzazione. La modernità fa sparire velocemente dal nostro orizzonte familiare prima le nonne e poi le mamme come vestali di ricette sopraffine e artefici di piatti ghiotti e appetitosi. Così spesso mangiare bene implica dover uscire di casa. Tutto passa, tutto cambia. Se questo ampio movimento è in grado di produrre innovazione ed esaltare la tradizione, ben venga. Se recupera pezzi di storia e li consegna a nuova memoria, va benissimo. Se è solo moda, invece, passerà come tante altre. La cucina, però, deve restare un servizio da svolgere con passione e umiltà. Non mi piace l'idea di un'arte raffinata ma accessibile a pochi.

Come e perché ti sei appassionato al vino?

Appassionato è un termine un po' forzato. Non sono un intenditore, mi fermo al grado di estimatore. Quando posso mi faccio guidare dai consigli degli amici. Ho la fortuna di averne di carissimi, nel settore.

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

Ci provo: vuotare una bottiglia di vino in ottima compagnia è uno dei modi migliori di far trascorrere il tempo. Alcune cose belle vanno coltivate e assaporate. Altre custodite e tramandate. Così il vino può essere metafora dei doni preziosi della vita: implica amore, dedizione, condivisione. Come il tempo che ci è dato.

Uno degli auguri più belli durante i brindisi è "Che i calici cantino!". Si dice così solo per la sonorità dei calici o c'è qualche altro motivo?

Se dicessi perché "in vino veritas" darei per superata la dose massima consigliata, con i commensali ormai a briglia sciolta. Preferisco pensare all'allegria, alla spensieratezza. Alla giovialità. Il segreto è nella misura, a ciascuno la sua. Ma è proprio il limite a dare senso alle cose.



Rosario Tornesello, Stefano Nuzzo e Cosimo Raso



Pino Cordella

Creatività, capacità imprenditoriale, eccellenza educativa. I

Pino Cordella. La visione e la

"Alle superiori, durante una lezione su Macchiavelli e Guicciardini, la mia attenzione cadde su un grazioso orecchino della professoressa che riproduceva tre palme, ma in cui io ci vedevo la lettera M. Mi misi a disegnare dimenticandomi completamente della lezione. Alla fine dell'ora la professoressa, accortasi della mia distrazione, mi interrogò. Tranquillamente gli mostrai lo schizzo. Avevo disegnato un abito - giacca, camicetta e gonna - dove si leggeva il nome **Mina**, ispirato alla giovane emergente della canzone italiana. La professoressa rimase colpita e non me lo stracciò e io lo inviai alla cantante. Da quel disegno nacque l'amicizia con Mina, che gentilmente mi rispose, continuata poi nel corso degli anni, ma posso dire che nacque anche la mia carriera di stilista. Da ragazzo ero già certo che la mia vita l'avrei dedicata alla moda, e dopo il diploma in ragioneria e alcuni anni di lavoro, forse anche grazie a quel disegno, ebbi la certezza che la mia strada era quella di vivificare la professione di mio padre e della mia famiglia fin dal 1700".

Inizia con questo ricordo la chiacchierata con il Maestro Pino Cordella, uno dei più eleganti stilisti italiani della sua generazione. Ottant'anni portati splendidamente, una carriera densa di successi.

"La storia della sartoria dei Cordella - ci racconta - nasce nel 1783 a Copertino con Maestro Leonardo. Nel secondo 800 i fratelli Cordella lasciarono Copertino per aprire un atelier a Lecce. Ebbero successi anche all'estero, a inizio '900 a Santiago del Cile con la sartoria El Condor linea fratelli Cordella e qualche anno più tardi a Buenos Aires con la sartoria Italia. Mio padre creò la divisa della Marina Militare Cilena, ancora oggi in uso. Negli anni '30 si trasferì a Parigi, dove lavorò presso uno zio sarto e nel 1935 rientrò a Copertino, dove ristrutturò la vecchia sartoria. Nel 1988 viene insignito del titolo di Cavaliere Ufficiale della Repubblica. Qualche anno fa, nella grande mostra Reigning men. Fashion in menswear 1715 -2015, che ha girato le capitali del mondo, che festeggiava i 300 anni della moda maschile, gli organizzatori hanno voluto inserire il **vestito futurista** che mio padre, **Cosimo Cordella**, realizzò nel

1928, quando viveva a Santiago del Cile. La giacca è per metà nera e per metà bianca, bellissima, che testimonia anche l'attenzione che i Cordella hanno sempre rivolto al mondo dell'arte e della cultura contemporanea. Anche il catalogo della mostra dedica una pagina a questo vestito, che precede le realizzazioni di Gucci, Armani, Boateng".

Il Maestro meriterebbe un libro-catalogo dedicato alla sua arte e alla sua vita. Impossibile riassumere sessantacinque anni di carriera nello spazio a nostra disposizione, saremo costretti a lasciar fuori momenti importanti della carriera di Pino Cordella. Di certo si può dire che possiede un dono eccezionale, nella sua lunga carriera ha saputo tenere assieme la creatività di stilista, la capacità imprenditoriale e l'eccellenza pedagogica nella trasmissione del sapere. Lo scrittore **Raffaele Nigro** ha scritto di lui: "Pino Cordella è stato protagonista di importanti fatti di cronaca sartoriale, anticipando tendenze stilistiche di notevole interesse. Nel 1969 firma la linea 'Tre petti' a Sanremo; nel 1984 disegna una collezione nude look, primo esperimento per l'Italia nel settore; nel 1993 è a Budapest per "lo sposo vestito di pelle bianca"; nel 2000 a Parigi per la ventinovesima Biennale di Maestri Sarti". E come dimenticare lo splendido vestito argentato da donna che Federico Fellini definì "l'abito della luna". Dal 2003 è Consigliere nazionale dell'Accademia Nazionale dei Sartori. Ma Pino Cordella ha lavorato anche per la televisione, realizzando abiti per "Madre come te" e "Senza confini". Nel 1994 gli vengono commissionate la casula e la stola per **Papa Giovanni Paolo II**.

A proposito della linea "Tre petti", Pino ci racconta: "Erano anni che desideravo partecipare al Festival della moda di Sanremo, il più prestigioso in Italia, ma perché non ero iscritto a nessuna associazione professionale, la mia candidatura veniva rifiutata. Nel 1969, dopo avere insistito ancora, il presidente mi disse: c'è questa stoffa che tutti hanno rifiutato, se a te va bene, sei iscritto. Accettai. Fu un successo. Il giorno successivo alla sfilata i titoli dei giornali erano tutti per la mia linea. E nel 1970 vinsi l'Oscar della moda" con tre abiti dedicati a Rodolfo Valentino, realizzati con tessuti laminati di un'azienda inglese.

Le idee chiare di Stefano Nuzzo e Cosimo Russo

Intervista ai due chef de La Piazza di Poggiardo

Stefano Nuzzo e la moglie **Klejda Dilo** hanno avviato il ristorante La Piazza di Poggiardo nel 2001, giovanissimi. In Salento, oggi il ristorante è una delle tappe obbligate per gli amanti della buona cucina. Nel 2016, Carlo Petrini su Repubblica, ha dedicato un articolo entusiasta a La Piazza e ai suoi “piatti della tradizione un po’ alleggeriti e preparati con le migliori materie prime che il territorio è in grado di offrire. La Puglia è una terra ricchissima – scriveva il fondatore di SlowFood – di verdure, pesci, salumi, formati di pasta ed è un piacere sapere che esistono cuochi che hanno così attenzione per le proprie origini e investono gran parte del loro tempo a selezionare il meglio. Stefano è uno di questi: il suo approccio alla spesa è maniacale e,

così, ogni mattina si dedica agli acquisti visitando tanti coltivatori, pescatori e allevatori che lo circondano”. **Cosimo Russo** è invece un giovane che ha percorso strade molto diverse. Originario di Massafra, famiglia di macellai, studi universitari di veterinaria, poi la scelta di coltivare la sua passione primaria, la cucina. Cinque anni nella brigata del *Four Seasons* di Milano, con lo chef Sergio Mei, poi l’esperienza alle *Dune* di Porto Cesario, dove si fa subito notare per le sue eccelse preparazioni. Una curiosità e una competenza che sorprendono nella sua giovane età. Ciò che li accomuna è la passione, il rigore e la convinzione che solo dall’estrema qualità delle materie prime si possa creare ricette convincenti.

Come è nata la vostra collaborazione?
Stefano. È stato un incontro quasi casuale, sapevo che Cosimo aveva lasciato Le Dune di Porto Cesario, sapevo della sua bravura, gli ho proposto una collaborazione estiva, che ora si sta prolungando con grande piacere per entrambi. Navighiamo a vista, senza progetti a lungo termine. Arricchendoci a vicenda, credo. *Cosimo annuisce e conferma.*

Come definireste la vostra cucina?
Cosimo. Una cucina che guarda alla qualità delle materie prime, alla stagionalità, valorizzando le piccole produzioni locali. Una cucina sostenibile in termini ambientali. Le presentazioni sono senza fronzoli, lasciamo parlare le materie prime.

cucinate pensate da subito agli abbinamenti possibili con le ricette?
Stefano. Viene da sé pensare agli abbinamenti mentre si cucina un piatto, si immagina già da subito quale possa essere il vino adatto da abbinare. Ho una grande passione per i bianchi e sono sempre alla ricerca di qualche vino del territorio che mi colpisca per la sua particolarità. *Cosimo.* Il vino è un pianeta meraviglioso. Ho fatto un corso Ais e cerco di assaggiare sempre nuove etichette. Credo nel vino fatto bene, mi affascinano i vini cosiddetti naturali, triple A, il vino che sa di uva, magari con dei difetti, ma con un’anima vera.

La gastronomia e l’agricoltura – quella sostenibile – sono sinonimo di futuro, quali sono le vostre riflessioni riguardo a questi problemi?
Stefano. Siamo arrivati a un punto di svolta. Mi piacerebbe essere ottimista e vorrei che ci fosse la consapevolezza della gravità della situazione ambientale e alimentare. I piccoli pescatori e i piccoli contadini stanno sparando e con loro una ricchezza che dovrebbe essere irrinunciabile. Ci deve essere pure il modo di rendere compatibili questi lavori con la dignità di reddito e il futuro. Con il nostro lavoro cerchiamo di dare un piccolo esempio nella direzione della sostenibilità ecologica. *Cosimo.* Forse la soluzione è fare rete, fare rete locale tra piccoli produttori, agricoltori, ristoranti, consumatori. Sostenibilità, fare rete, valorizzazione del territorio, di questi tre concetti abbiamo parlato a lungo proprio ieri in una tavolata di giovani chef attenti a questi problemi.

...la cucina vegetariana e vegana?
Stefano. La cucina vegetariana la capisco, e noi abbiamo sempre avuto un’attenzione nella preparazione di molti piatti della tradizione che già rispettano questi criteri, quella vegana meno, ma è giusto prendere in considerazione le richieste dei clienti.

Le tre ricette della tradizione salentina che più vi piacciono?
Cosimo. Direi che la scapecce – tradizionale piatto a base di pesce marinato in zafferano, pane, aceto – è una preparazione molto interessante che andrebbe rivalorizzata, magari pensando a come si potrebbe modificare e riproporre, e le zuppe di legumi e i ciceri e tria. E poi, per passare a ricette tipiche di Massafra, vorrei ricordare la pecora cotta in brodo e alcune ricette con le interiora. *Stefano.* Una ricetta peculiare di questo territorio è la preparazione stagionale dei ciceri e tria con i mugnuli, i broccoletti salentini. Aggiungerei la carne di cavallo a pignatu, ma il mio approccio con la tradizione è la ricerca soprattutto di prodotti del territorio sani e genuini come quelli dell’orto dietro casa e della campagna, del mare di Castro e di Gallipoli. La ricerca di ricotta calda, succo di melagrana, fichi secchi, cime di rape e gamberi sono le materie prime che trasformo in gustosi piatti apprezzati da una clientela domestica d’inverno e dai turisti d’estate.

Scriveva Petrini nel suo articolo: “L’antipasto misto è senz’altro un’ottima soluzione per chi si trovasse nell’imbarazzo della scelta. In successione arrivano ottime verdure, totani farciti, fiori di zucca fritti ripieni di ricotta. Tra i primi sono spesso presenti i gustosissimi tubetti del pastificio Benedetto Cavalieri con lo scorfano (una sorta di zuppa del pregiatissimo pesce in cui è cotta la pasta) oppure le ottime orecchiette fatte in casa con verdure di stagione. Tra i secondi è buona la carne di cavallo fatta alla griglia, ma sono molto validi anche l’agnello al forno e le preparazioni di pesce. Non perdete i dolci: sono piuttosto frequenti i canditi fatti in casa (memoria delle origini albanesi di Klejda) e le ottime amarene conservate sotto zucchero”. E ora possiamo aggiungere i risotti e gli altri piatti frutto della sapienza di Cosimo.

Un mare tranquillo e grande, Stefano, e un vulcano in eruzione,

Cosimo. E la passione che li accomuna, la terra. Le idee chiare sono la valorizzazione della cucina, della terra e del lavoro dell’uomo in una visione di rispetto per le generazioni future.



Intervista allo stilista realizzazione

Insomma anche Pino, come suo padre, ha fatto parlare di sé nel mondo. Nel 1989 riceve la laurea honoris causa a New York; nel 1994 viene nominato cittadino onorario a Vespem Ungheria; nel 2008 Ambasciatore Terre Di Puglia (assieme a Ennio Capasa, Renzo Arbore, Negramaro, Albano); nel 2013 Cavaliere della Repubblica; nel 2008 diventa Presidente Nazionale Accademici Sarti Junior. Le capacità imprenditoriali le ha dimostrate oltre che con la conduzione della sua sartoria e, negli anni ’70, anche con la consulenza per lo IASIM, istituto di assistenza allo sviluppo del Mezzogiorno, in qualità di consigliere delle aziende di abbigliamento. Impegno che lo costrinse a rinunciare alla proposta di diventare il sarto ufficiale del Vaticano.

L’eccellenza nella trasmissione del sapere è dimostrata dalla creazione dell’Istituto Cordella – fondato nel 2007 – e dalla grande professionalità dei suoi figli. Il figlio **Cristian** è diventato uno dei più importanti disegnatori e costumisti di Hollywood. **Carol** e **Manuel** – dopo esperienze internazionali – dirigono assieme al padre l’Istituto a Lecce. I Cordella sono aperti alla sperimentazione, al confronto, ma non rompono il legame con le loro origini. “Ho deciso di stare vicino alla mia famiglia: per me l’affetto dei figli contava di più del successo. Trasferire la mia passione e i miei segreti: questo l’ho imparato da mio padre. Una volta il lunedì nelle sartorie era dedicato al taglio dei tessuti che poi erano lavorati durante la settimana, e mentre in tutte le sartorie non si ammettevano gli apprendisti per timore che divulgassero i segreti del taglio, mio padre voleva che gli allievi assistessero a questa importante fase”. L’Istituto Cordella è un vero e proprio laboratorio che, partendo dalla valorizzazione della memoria storica, sviluppa l’arte sartoriale tra i giovani. Negli anni ha collezionato numerose collaborazioni con importanti nomi della moda che vengono a Lecce per tenere dei seminari agli studenti dell’Istituto. L’ultimo ospite è stata la costumista americana **Chrisi Karvonnides**; mentre il selezionatore della Alcott, una delle maggiori aziende a livello internazionale di abbigliamento casual, ha fatto i complimenti per la grande preparazione degli allievi.

Il Museo. L’Istituto conserva anche uno dei musei privati di abbigliamento più importanti d’Italia, meta di studiosi, ricercatori e laureandi in cerca di documentazione altrimenti introvabile. Si deve a Pino Cordella anche questa idea: raccogliere un materiale ricchissimo sparso in mezzo mondo, tra gli atelier cileni, argentini e francesi, come per radunare le impronte lasciate dai suoi familiari. Abiti e attrezzature di sartoria sono oggi in possesso del museo insieme a una serie di attrezzi dell’arte sartoriale, ferri da stiro, cesoie, macchine protoindustriali, cartamodelli, ventagli e riviste di moda dell’800 italiano e francese. Continua Pino: “Il metodo di taglio Cordella – che viene insegnato agli allievi – ha come obiettivo quello di dare al capo una impeccabile vestibilità del Made in Italy. Il metodo di taglio è utilizzato sia a livello sartoriale che industriale, in quanto rispecchia le richieste volubili e il mutamento della Moda”. **Qual è stata la cosa più pazza che ha fatto professionalmente?** Direi la linea Cuperio. Il nome deriva dell’etimo di Copertino e la dedicai alla mia città. Nel 1983 mi tornò alla mente un ricordo di ragazzo: una piccola statua in bronzo che avevamo a casa, raffigurava una donna a seno nudo. Così presentai alla Fiera del Levante questa collezione che, attraverso eleganti aperture, dava la possibilità alle indossatrici di svelare il seno. Due mesi dopo, in alcune sfilate a Milano, molti stilisti ripresero quell’idea. **Qual è il suo rapporto con il vino?** Sono attratto molto dalle bottiglie e dalle etichette. Durante i viaggi in Italia e all’estero mi piace acquistare quelle che mi colpiscono di più. Ho un legame particolare con il vino di Copertino, soprattutto con il Doc, che si è rinvigorito con il Glykós, il passito di Negroamaro della vostra Cantina. Credo ci siano molte analogie tra il lavoro del sarto e quello del viticoltore e dell’enologo: materie prime di alta qualità, conoscenza di queste materie, capacità di lavorarle e trasformarle. **Quali sono gli strumenti di lavoro a cui è più legato?** Il Maestro, con gesto ieratico, piega il risvolto del collo della sua giacca dove spunta un ago appuntato nella stoffa, lo prende e ci dice: Lo porto sempre con me. Ago e forbici sono la mia lingua, non sono un grande parlatore, ma con questi due strumenti posso dire ciò che voglio.

Stefano. Cosimo ha portato una ventata di novità soprattutto con la sua conoscenza di tecniche di cucina particolari che si sono ben innestate nell’esperienza quasi ventennale de La Piazza. La cucina mi consente di scoprire il connubio tra tradizione e ricerca, mi piace capire la bontà di una materia prima per trasformarla e farla riscoprire a un territorio dove, forse, la cultura gastronomica non è ancora molto forte.

L’anno scorso 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. Quali sono le vostre ricette che ritenete più significative? *Stefano.* Non sono legato a nessuna ricetta in particolare, credo che quello che mi identifica sia proprio la filosofia di base, quella che ha entusiasmato anche Petrini. Ai gourmet piacciono molto i nostri totani farciti, una ricetta semplice di nostra invenzione in cui questo pesce viene abbinato alla ricotta. *Cosimo.* Mi sono fatto conoscere per i risotti a base di frutti di mare e di pesce, che abbiamo introdotto anche a La Piazza. Ho una grande passione per le erbe selvatiche e officinali, ne sperimento l’uso continuamente, non potrei più cucinare senza usarle, sono un patrimonio importantissimo. Tutte le erbe della macchia: timo, rosmarino, salvia, maggiorana, origano, mentuccia, finocchietto, santoreggia... sono ingredienti di cui non posso fare a meno. Quando vai a funghi e accanto ti accorgi che c’è una pianta di mentuccia è la terra stessa che ti indica l’abbinamento! Penso che questa attenzione sia importante.

Quali sono i vini che vi piacciono, quando



Intervista allo scrittore e sceneggiatore di successo

Luca Bianchini. Talento e simpatia

Scrittore di successo, conduttore radiofonico dalla parlantina brillante e dalla simpatia contagiosa, Luca Bianchini con i suoi romanzi – da *Io che amo solo te* al recente *So che un giorno tornerai* – collezione best seller e le sue storie hanno conquistato milioni di telespettatori al cinema. È anche un volto noto della televisione italiana, ospite di trasmissioni in cui spazia dalla cronaca al costume, fino al gossip. Dopo aver partecipato a *Viva Radio2* di Fiorello, dal 2007 al 2014 ha condotto la trasmissione *Tiffany* su Radio2. Nato a Mola di Bari, ha vissuto la sua adolescenza e la sua giovane età a Nichelino, in provincia di Torino. È laureato in lettere moderne. Ha svolto diverse professioni tra cui intervistatore telefonico, redattore filatelico alla Bolaffi, scrittore freelance. Per la BGS d'Arcy e la Adv ha curato le campagne pubblicitarie di diverse grandi aziende. È molto orgoglioso di aver fatto la gavetta prima di avere successo. Ha iniziato a scrivere quando si è innamorato della sceneggiatura di *Santa Maradona*, film del 2001 diretto dal suo amico d'università Marco Ponti. Il modo in cui la realtà può essere trasposta nella finzione è stata la scintilla che lo ha infuocato, dandogli il “la” per la scrittura di diversi romanzi, racconti e infine anche testi per cinema. Suo è anche il testo del film *La cena di Natale*, basato su un suo libro. Lo avevamo conosciuto anni fa a Copertino, ospite di Giuliano Sangiorgi e di sua madre Carmelina, durante la consegna del Premio Gianserio Strafella, lo abbiamo reincontrato per questa intervista prima di una delle moltissime presentazioni salentine del suo ultimo romanzo.

Quali sono le caratteristiche di un buon scrittore?

Talento, disciplina – la disciplina è fondamentale, un po' di presunzione e un po' di follia. E bisogna saper scrivere, una cosa che non si impara.

Musicisti, architetti, filosofi, designer... Come ti spieghi l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?

Beh, Salento fa rima con talento, per cui è abbastanza inevitabile. Forse questa caratteristica è dovuta al fatto che non essendoci molte possibilità di lavoro nel terziario e quindi alla fine chi ha ingegno ha a propria disposizione un territorio fertile, che è quello della creatività e dell'arte. Poi in Salento c'è un cielo che ispira, un mare che ti incanta, insomma una terra che ben dispone alla creatività!

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

Di aspetti belli ce ne sono molti. Per esempio, molti si focalizzano sul mare, che giustamente merita, ma a me piace molto l'entroterra, i paesini dimenticati come Tuglie, Parabita, Galatone, Corigliano d'Otranto... dove non ti aspetti nulla di particolare e invece ti sorprendono. Poi credo che sia necessario stare attenti a non essere presuntuosi, perché a volte quando sappiamo di stare in un posto bello – come il Salento, appunto – te la tiri, e tirarsela non va mai bene.

Sei uno scrittore attento e sensibile al mondo che ci circonda, pensi che ci sia una sufficiente attenzione ai problemi dell'agricoltura da parte della politica?

Non credo che ci sia abbastanza attenzione, e questo non mi sta bene. Quando posso ne parlo. L'ambiente è un nostro patrimonio che deve essere preservato perché importante, fondamentale. La vera rivoluzione sarà ritornare all'agricoltura!

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

La gastronomia è fondamentale, è cultura, è consolatoria, ti fa evadere dai problemi quotidiani, è anche socialità, far star bene nei momenti di difficoltà. Oggi a questi aspetti si è aggiunta la rappresentazione del cibo, dobbiamo fotografare il piatto prima di mangiarlo. Il che significa che non stiamo proprio bene bene. Se tu le orecchiette le mangi fredde perché devi fare la foto da mettere su instagram per fare vedere quanto sono buone, non va bene. E poi non è nemmeno vero che se un piatto è bello da vedere corrisponda a un piatto buono. A volte dei piatti fighi si rivelano pasta scotta!



Luca Bianchini, Alberto Matano

Hai mai pensato di curare una trasmissione su questi temi?

No, spero di non curare mai una trasmissione di enogastronomia. Prenderei troppi chili e poi sarei costretto a fare un programma per dimagrire. L'argomento mi piace molto ma non ne ho le competenze, sono solo un buongustaio, amo bere, amo mangiare... mangio tutto... e questo non va bene perché oggi devi avere un'intolleranza altrimenti non sei normale!

Come e perché ti sei appassionato al vino?

Dopo i venticinque anni, come attualmente credo succeda a molti, fino a quell'età si beve solo liquori dolciastri come la vodka al melone. Poi si recupera! Il vino è una cosa bella, che non va spiegata, non mi piacciono troppo quelli che se la raccontano.

Come per l'arte, penso che ognuno può farsi una propria idea guardando, assaggiando. Poi si può anche spiegare l'arte e il vino, ma senza esagerare! Io voglio conoscere, e voglio bere. Tanto se un vino è buono lo capisco. Credo. Amo il Vino Nobile di Montepulciano e i Rosati salentini. Il Rosato è il nuovo Nero, *is the new black!*

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

Sì, riempiamola ancora di vino buono! Con un imbuto di vino dalla damigiana... o con il rubinetto dell'acqua, dipende da ciascuno. Ci si può mettere anche la fanta o la cocacola... Insomma non deprimiamoci se il tempo passa... continuiamo a bere!

Uno degli auguri più belli durante i brindisi è "Che i calici cantino!". Si dice così solo per la sonorità dei calici o c'è qualche altro motivo?

Non lo conoscevo! Credo che fondamentalmente significhi: bevi e dimentica... e canta gli stornelli! Credo. Mi piace sempre quando la festa continua tra brindisi e canti, magari la serata inizia molto formale e poi il vino aiuta a togliersi la giacca e rimanere lì a divertirsi...

...con la bottiglia di vino come clessidra... noi intanto la capovolgiamo... e ti aspettiamo a Copertino, Luca!

Glykós, Riserva, Squarciafico, Spinello, Cigliano... tutti i riconoscimenti ricevuti nell'ultimo anno

★ Cupertinum: “un repertorio di vini di rarissima qualità”

Giuseppe Pizzolante Leuzzi, winemaker della Cupertinum dal 2010, non nasconde la soddisfazione per i premi appena ricevuti: “Felici che la qualità dei nostri vini continui a essere riconosciuta. In questi ultimi nove anni ce l'abbiamo messa tutta e i successi aiutano a lavorare con più stimoli”. Il presidente Francesco Trono aggiunge: “Valorizzazione di vitivinicoltura, agricoltura e territorio, è questo il nostro obiettivo. Riceviamo attestati dai migliori esperti e nello stesso tempo la comunità locale riconosce la Cantina come una realtà che va sostenuta, che aiuta il territorio e la sua economia”.

“Un'azienda che ha restituito lustro alla vitivinicoltura cooperativa pugliese. Anche quest'anno un repertorio di vini di rarissima qualità”. Così scrive la **Guida L'Espresso**, premiando il **Copertino Doc Rosso Riserva quale Miglior Rosso di Puglia** e inserendolo tra i **Top 100 d'Italia**. “Incredibile quanto la Cupertinum riesca a definire i suoi vini: questo qui, da viti di negroamaro e malvasia nera allevate ad alberello, a sensazioni contemporanee di grafite e catrame alterna la

nostalgia di un rosmarino selvatico. Ha una bellezza seduttrice e appassionata, una potenza disarmante che scioglie ogni tensione”.

Premiato anche il **Glykós 2017** Passito Igt Salento: si aggiudica per la terza volta il concorso **Dolce Puglia** dell'Associazione Italiana Sommelier. “Il Glykós 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. Glykós, in assoluto il primo passito ottenuto da uve negroamaro in purezza, è una delle etichette volute dall'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi. La prima annata è stata prodotta con le uve della vendemmia 2012 e da subito ha convinto critici ed esperti.

SlowWine, la guida di SlowFood, sottolinea il ruolo importante che la Cantina ha avuto e ha per il territorio e per la crescita e la conoscenza della Doc Copertino. Per quanto riguarda i vini “sono espressione della tipicità del territorio e si caratterizzano per il buon rapporto tra la qualità e il prezzo”; menzioni di merito allo

Spinello dei Falconi Rosato Igt Salento, ai Copertino Doc e ai Salento Igt.

I **Vini di Veronelli** conferma i positivi giudizi delle precedenti edizioni e assegna le 2 Stelle al Negroamaro, al Copertino Doc, al Settantacinque, e ai rosati Spinello dei Falconi e Squarciafico.

All'**Annuario dei Migliori Vini d'Italia** di Luca Maroni (sostenitore del “vino-frutto”) piacciono i “veramente ottimi” Salento Igt: Squarciafico, Spinello dei Falconi e Cigliano.

Bella la scheda su **Bibenda**, della Fondazione Italiana Sommelier, che loda il progetto qualitativo complessivo della Cantina, assegnando 4 Grappoli al Settantacinque 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 con **Tre Tralci** il Settantacinque e il Copertino Riserva, e mette in evidenza l'alta qualità di tutta la gamma dei Vini: “ampia e ben

curata... ha come punte avanzate le etichette che declinano il negroamaro”.

Vini buoni d'Italia del Touring Club segnala con 4 Stelle anche il Settantacinque: “preciso e ricco di eleganza... sapido e ricco di morbidezza”, e sui rosati aggiunge: “sempre vincenti, ricchi di frutto e fiori lo Spinello dei Falconi e lo Squarciafico”.

Il **Golosario** di Paolo Massobrio e Marco Gatti premia come **Vini Top** il Copertino Doc Riserva e il **Primitivo** Salento Igt.

La Giuria Internazionale del Wine Expo Poland Awards 2018 (importante fiera del vino dei Paesi dell'Est Europa) ha premiato il Primitivo Salento Igt.

Una medaglia e due segnalazioni arrivano invece dai **Decanter World Wine Awards**. Esattamente per il Negroamaro, per il Primitivo e per lo Spinello dei Falconi Rosato. Proprio su Decanter, Simon Woolf così si è espresso: “La Cupertinum, una delle più antiche e grandi cooperative del Salento, dà un esempio brillante con il suo Copertino Riserva: veramente delizioso”.

Il giornalismo come consapevolezza

Intervista a Alberto Matano, conduttore del Tg1 e di Photoshow

Abbiamo conosciuto Alberto Matano a Copertino, in occasione del Premio Gianserio Strafella, ospite d'onore invitato da Giuliano Sangiorgi (voce e autore dei Negramaro e copertinese doc, che più volte abbiamo intervistato) e da sua madre Carmelina Serio Sangiorgi, infaticabile organizzatrice culturale. Ci è sembrato interessante intervistarlo perché, oltre a essere conduttore del Tg1, ha ideato negli ultimi anni alcuni dei programmi televisivi più innovativi e interessanti, come *Sono innocente*, docufiction dove ha narrato le storie di persone arrestate ingiustamente, e il recente *Photoshow*,

non è sempre la realtà, dietro e dentro quelle immagini c'è un mondo che non viene svelato. Cerchiamo di raccontare tutto quello che i giornali non dicono, commentiamo la foto della settimana, i video le storie di Instagram. In studio, con me c'è l'artista Francesco Vezzoli che è una sorpresa continua e rappresenta un'eccellenza italiana. Insieme a Laura Piazzi abbiamo lavorato a questo progetto che gioca col costume, le mode, le manie, la vanità: i protagonisti spiegano il proprio punto di vista ma si racconteranno anche attraverso una gallery che li riguarda".

Il Salento per me è casa, perché sono calabrese, della costa ionica, e quindi riconosco alcune peculiarità in comune, come la generosità e un'idea di famiglia in cui regna l'amore. Mi sento a casa perché avere un amico in Salento significa avere un fratello. Giuliano Sangiorgi è questo per me. I salentini sono un popolo dove i valori di cui accennavo sono preponderanti e sono gli stessi che contraddistinguono la mia vita. Aspetti negativi non ne saprei individuare... se non che durante l'estate il Salento ...è troppo affollato e quindi evito di andarci a ferragosto!



racconto della settimana attraverso le sue fotografie più potenti, più discusse e più curiose. Ma conosciamolo meglio: durante l'Università, Alberto Matano è collaboratore de *L'Avvenire* e dopo la laurea frequenta la Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia. Nel 1998 entra nella redazione di *Bloomberg Tv*. Dal 2007 conduce il Tg1. Partecipa ad *Affari tuoi* ed a *Ballando con le stelle* come ospite ed interviene a *Miracolo Italiano* su Rai Radio 2. Nel 2018 è uscito il libro *Innocenti. Vite segnate dall'ingiustizia*, come approfondimento del suo programma televisivo. A proposito di *Photoshow* ci dice: "Ci sono persone che sulle foto ci campano: tutto è immagine: politica, showbiz, celebrity. Dalle foto parte tutto, ci si fa un'idea della realtà. Instagram è un fenomeno pazzesco ma quello che appare

Curiosità: il sito *Spot and web* ha eletto Matano come conduttore televisivo più bello del 2018. La sua bellezza mediterranea ed il modo accurato di dare le notizie hanno fatto breccia nel cuore delle italiane.

Quali sono le caratteristiche di un buon giornalista?

Passione, onestà, responsabilità, rigore, dedizione, credo che queste siano le parole chiave che caratterizzano il buon giornalista. È un lavoro impegnativo, stressante, che richiede concentrazione. Bisogna farlo con consapevolezza, soprattutto con onestà e responsabilità.

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

Musicisti, architetti, filosofi, designer... Come ti spieghi l'alta densità di genialità e di eccellenze che nasce in Salento?

Penso che questo sia un momento magico che vive questa terra perché quando un luogo viene scoperto o riscoperto – per alcuni aspetti culturali e/o ambientali – si crea un circuito virtuoso, viene attivata una calamita di energie, un laboratorio di conoscenze dove si sommano knowhow, voglia di fare, cultura... un mix che funziona, che tiene assieme la genialità della gente che ci abita e i contributi di quelli che vengono da fuori.

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

Sì e no. Secondo me è una parte vitale di questo Paese che dovrebbe essere ascoltata di più. L'agricoltura – e ciò che ci gira attorno – è uno dei simboli dell'Italia migliore, quella delle eccellenze gastronomiche, prestarci più attenzione significherebbe migliorare l'economia, la condizione di chi ci dedica la vita.

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

È un fenomeno complesso dove moda e importanza dell'argomento si fondono. Negli ultimi anni c'è stato il boom dei talent e anche chi cucina è diventato un protagonista della televisione. In questo settore si trovano poi le trasmissioni più diverse, alcune anche molto interessanti. Tutto sommato mi sembra un fenomeno positivo che porta con sé aspetti molto positivi in fatto di conoscenze che riguardano la nostra salute.

Hai mai pensato di curare una trasmissione su questi temi?

No, non ci ho mai pensato, anche se guarda caso la prima puntata di *Photoshow* è iniziata con la foto di Trump che addenta un hamburger e di conseguenza abbiamo parlato molto del foodporn, cioè della mania a dare più importanza alla rappresentazione del cibo che al suo valore reale, e l'hashtag foodporn nei giorni successivi è diventato virale sui social, ma abbiamo parlato molto anche di una corretta alimentazione. Insomma, non ho ancora fatto un programma ad hoc ma in fondo me ne sono già occupato!

Come e perché ti sei appassionato al vino?

Il vino è un grande amore per tanti motivi, è il ricordo di mio nonno che lavora il vigneto, delle uve di Gaglioppo e Zibibbo, della vendemmia, del momento in cui in tavola arrivava il nostro vino: qualcosa di magico e indescrivibile. Essendo calabrese, per consuetudine gustativa, amo molto i vini corposi. Con la maturità ho imparato ad apprezzare le bollicine, con gli champagne francesi e gli spumanti italiani potrei iniziare e terminare un pasto o una serata. I vini del Salento mi piacciono perché tra rossi e rosati trovo una buona scelta di accostamento con diverse ricette.

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

Non sono d'accordo, il tempo è una bottiglia di vino piena che si assapora lentamente.

Uno degli auguri più belli durante i brindisi è "Che i calici cantino!". Si dice così solo per la sonorità dei calici o c'è qualche altro motivo?

Il suono dei calici che si incontrano/scontrano è bellissimo. Il brindisi è felicità, condivisione, vita, musica... ci sono anche delle composizioni di grandi musicisti dedicate al suono dei calici.

Mario Soldati, grande scrittore ma anche conduttore televisivo, ha scritto "Il vino è il canto della terra".

La condivido. E il vino canta la terra, arriva dalla terra e ci regala qualcosa di magico. Il vino è gusto, cultura, felicità.



I vini della Cupertinum sono espressione della tipicità del territorio e si caratterizzano per il buon rapporto tra la qualità e il prezzo.

Slow Wine, Slow Food

Alta qualità di tutta la gamma dei vini: ampia e ben curata... ha come punte avanzate le etichette che declinano il negroamaro.

Vitae, Associazione Italiana Sommelier

Guida L'Espresso: “Un’azienda che ha restituito lustro alla vitivinicoltura cooperativa pugliese. Anche quest’anno un repertorio di vini di rarissima qualità”. **Copertino Doc Rosso Riserva Miglior Rosso di Puglia**, tra i Top 100 d’Italia. “Incredibile quanto la Cupertinum riesca a definire i suoi vini: il Copertino Doc Riserva ha una bellezza seduttrice e appassionata, una potenza disarmante che scioglie ogni tensione”.

Premio Dolce Puglia 2018, dell’Associazione Italiana Sommelier, al **Glykós 2017** Passito Igt Salento: “vino elegante e potente, di ampie suggestioni gustative”.



CUPERTINUM

Antica Cantina del Salento 1935

www.cupertinum.it