



APPUNTI ENOGASTRONOMICI PUGLIESI

di Giorgio Rinaldi

Sono tornato a Bari dopo quasi dieci lustri e, ovviamente, ricordavo poco o nulla della città.

Inizio la visita dalla città vecchia.

Una vera, piacevolissima sorpresa: pulita da avere il desiderio di sdraiarti sulla pavimentazione, ordinata, calma, tranquilla.

Una passeggiata a zonzo ed ecco la chiesa di San Nicola, altri monumenti più o meno importanti, immancabili le tante edicole dedicate a qualche santo.

Ma, il vero protagonista è l'intero quartiere con i suoi vicoli intricati, le case attaccate l'una all'altra, le corti dove le persone chiacchierano sedute sulla sedia portata da casa, i forestieri che hanno preso dimora in un qualche ex rifugio di pescatori, le orde di turisti sbarcati da una delle tante navi da crociera che sciamano per il paradiso.

Penso ai pirati saraceni e al loro daffare per impadronirsi della città: sbaragliati dai baresi alle finestre mentre sciamavano tra i mille vicoli.

Passo alla parte moderna: una vera goduria di bei negozi, bar, ristoranti, tutti molto eleganti.

Il lungomare, che ospita pure il palazzo della giunta regionale e l'ex provincia (il "potere" sceglie sempre il meglio, tanto è immancabilmente Pantalone a pagare!), invita tutti a percorrerlo, a qualsiasi ora.

La stazione ferroviaria domina facendosi coccolare dalla vicina Università.



Il tempo trascorre veloce e arriva l'ora di cena: il pranzo è stato sacrificato alle bellezze cittadine.

Una factotum dell'hotel mi indica un ristorante in pieno centro, gestito da una famiglia di pescatori: Nicolaus, in via Vittorio Emanuele II al civico 37.

Tavolo all'aperto, circondato da varia umanità, indigena ed estera.

Parto con una 'mpepata di cozze': resto senza fiato, le cozze più buone che abbia mai gustato.

L'insalata di mare, incredibilmente, ha il sapore del mare.

Chiedo una bottiglia di "Passaturi", un bianco della Valle d'Itria (uve minutulo), che accompagna trionfalmente il pasto.



Proseguo con “cavatelli ai frutti di mare”: la mia pancia si fa capanna per una bontà da tempo sconosciuta nei ristoranti, anche i più blasonati.

Il piatto avrebbe potuto soddisfare, tranquillamente, gli stomaci dilatati di due commensali.



A chiudere, una frittura di pesce-pesce.

Il conto, per due, anche se la parte del leone l'ho fatta io gustandomi l'intero menù, 62 euro, scontati a 55!!!!

Per la felicità del palato sono ancora a debito.

Il giorno dopo, una puntata a Polignano a mare.

I turisti inquadrati dai *tour operator* si muovono come cammelli alla ricerca di una pozza d'acqua nel deserto.

Una miriade di micro locali ha fatto del centro storico un mangifacio che può soddisfare le carovane vocianti.

Guardo un cartello oltre la muraglia di turisti, che hanno preso d'assalto un somministratore di coca-cola e friselle, e decido di andare a darci un occhio.

Nell'ansa formata dall'incrocio di tre vicoletti, quattro tavoli riparati dal sole da quattro ombrelloni guardano un grazioso “buco” dove campeggia una

lavagnetta che elenca le specialità, in particolare la focaccia barese farcita in vari modi.

Mi seggo, dai tre vicoletti arriva un piacevole venticello, chiedo un classico: focaccia barese imbottita di mortadella e caciocavallo.

Un'esplosione di sapori sapientemente legati tra loro.

La proprietaria mi dice che il caciocavallo è stagionato in grotta e la mortadella è fatta da un piccolo salumificio di Troia.

Roba da premio Nobel.

Chiedo un altro *must* locale: focaccia con polpo ai ferri.

La tarantina birra Raffo fa il suo schiumoso dovere.



Posso solo dirvi che se volete offrire al vostro palato un giusto risarcimento dopo le schifezze mangiate in giro, andate da Zialè a Polignano a mare, vico Gelso I, 24, proprio dopo l'arco, a destra.

In serata arrivo a Gallipoli, mangio una mozzarella ma il sapore non è più quello di una volta e che, per tutto il viaggio, avevo desiderato di gustare: ci metto una croce sopra.

Faccio una passeggiata sul lungomare e mi imbatto in un vecchio furgone Mercedes trasformato in gelateria mobile.

C'è un'enorme calca di persone in attesa di comprare un gelato o una granita.

Supero l'ambulante e ne raggiungo un altro a qualche centinaio di metri più avanti: desolatamente deserto.

Torno indietro e trovo un posto tra le persone in attesa della leccornia gelata.

Chiedo una granita al caffè; l'uomo con la paletta in mano, che la scritta pubblicitaria sul mezzo indica come Silvio, mi sorride e dice, quasi scusandosi: solo limone o arancia.

Vada per l'arancia.

Mi fa una coppetta da asporto; la lavorazione del ghiaccio è finissima, come difficile trovarne più; il sapore superlativo.

Mi è costata euro uno.

Se vi capita di andare in uno di questi posti, poi ricordatevi di me nelle vostre preghiere serali.