



“Quel cibo peccaminoso delle care parrocchiane”

di **Rosita Stella Brienza**

Aspettando Renzo Arbore, per stupirci davanti alla sua leggerezza fatta di doppi sensi, macchiette, battute e nonsense. Comodamente seduti tra i cuscini del salotto a fiori, perfetta scenografia dell'improvvisazione, il tempo è volato anche grazie al succo esotico preparato da Marites, storica governante di casa Arbore. Poi, all'improvviso, tra coloratissime radio di plastica e originali occhiali da sole, ecco arrivare Renzo, che a quanto pare ha davvero molto da raccontare sulla bellezza dell'Alta Murgia in cucina.

Arbore, come ha conosciuto l'Alta Murgia e i suoi prodotti gastronomici?

“L'Alta Murgia e tutte le sue prelibatezze mi sono state svelate dal mio grande amico Onofrio Pepe, che purtroppo è venuto a mancare nel 2020. Perderlo è stato un grande dolore per me, ma anche per tutta la Puglia. Insieme mettevamo in piedi, proprio in questo salotto, veri e propri show gastronomici da fare invidia a quelli di Antonella Clerici. Lei però, la Clerici, è insostituibile.”

Cosa accadeva durante questi show gastronomici?

“Onofrio arrivava a casa mia, qui a Roma, con una macchina carica di meraviglie cucinate dalle donne di Altamura. Con il suo “savoir faire” e, soprattutto, grazie al suo incontenibile entusiasmo, mettevamo in scena un vero e proprio show gastronomico in perfetto stile arborean. Immaginavamo di stare in un convento. Per questo, ci trasformavamo in due frati. E si sa bene, a mangiare troppo si fa peccato! Così di fronte a quel cibo peccaminoso, preparato dalle nostre più care parrocchiane, componevamo, ridendo, le più folli filastrocche, passando in rassegna tutti i prodotti che erano stati disposti, proprio qui, sui tavolini di fronte a noi”.

Con quale specialità cominciavate?

Ovviamente, avendo peccato moltissimo e avendo bisogno dell'indulgenza plenaria - perché personalmente ancora ho da scontare almeno una trentina di anni di peccati - si cominciava con il “Pansanto” dell'Alta Murgia, che non è un normale panettone, ma è un pane santo di semola che ti purifica all'istante. E poi ovviamente il fungo cardoncello, che

accomuna il mio Gargano con l'Alta Murgia e aspetta, “on the road”, di essere raccolto mentre sosta sotto le bellissime ferule verdeggianti. **L'Alta Murgia è meravigliosa, ma anche ricca di sapori. Qual è il prodotto che, secondo lei, la caratterizza al meglio?**

Un'idea me la sono fatta. Le racconto una stranezza, però non rida, la prego. Sa che quando mangio la scamorza di pecora, poi mi viene meglio il “beeeee”. Alcune volte belo, che poi quel “beeeee” è il diminutivo di bello. Lei sa bene che l'Alta Murgia è bella e che nel Settecento gli ampi spazi murgiani ospitavano oltre due milioni di capi di pecore. All'epoca era ancora tutto più bello di oggi perché si sentiva forte il “beeee”. Poi, purtroppo molte pecore sono state utilizzate per fare la lana.

Ma l'odore del formaggio in casa non doveva essere proprio il massimo dei sensi...

In effetti, l'odore del formaggio di pecora è simile a quello di un vecchio scarpone della Prima guerra mondiale mai lasciato all'aperto. E contro quel soave olezzo che si propagava in tutta casa non c'era davvero niente da fare.

Quali erano i formaggi più graditi?

Le dirò che Onofrio gradiva molto il formaggio di capra. Stranamente, la capra fa un ottimo latte, ma alla capra bisogna chiedere le cose con dolcezza. Per evitare che scaldi è necessario prenderla dal verso giusto e all'improvviso.

Anche la ricotta forte si fa dal latte di capra?

Proprio così. Lei sa come si pronuncia ricotta forte? Basta gridare ricottaaaaa. Deve gridare con gusto però, e soprattutto, urlando non bisogna mai far spaventare la dolce capra, altrimenti si blocca sul più bello.

E la carne era inclusa nello show?

Certo, tra le carni più accreditate c'era il lonzino di maiale murgiano. Immaginavamo i maiali che correvano in libertà sull'Alta Murgia A me, però, negli ultimi anni il piacere della carne rimane un po' sullo stomaco, quindi preferisco evitarlo. A meno che, non venga usato molto origano per coprirne gli odori.

Qual era il protagonista assoluto?

Ci tengo a dire, da Presidente di Feder

L'arte bianca conventuale

I dolci di mandorla altamurani hanno una lunga storia che risale ai primi del Novecento, e affonda le sue radici nella tradizione conventuale della zona. Grazie alle suore del convento di Altamura, infatti, i pasticceri altamurani hanno imparato a preparare le specialità in pasta di mandorla come i buonissimi “rafaïoli” (in foto quelli della Pasticceria Reale).



In basso Renzo Arbore; nella pagina a sinistra uno scorcio del centro storico di Altamura



“Io, pastora per vocazione Siamo le custodi della terra”

Siamo nello scampolo di terra fra Cassano e Altamura, Masseria Scalera interseca il Cammino Materano. Un paesaggio semplificato come una frazione, la Puglia desnuda, tutta pietre che scoraggiano gli sciomi vacanzieri. È questo il regno di **Mariantonietta**, classe 1989, la pastora delle Murge. Pastora, dice, ci è nata. Non nel senso di un mestiere che ti capita perché è quello che fa la tua famiglia. Anzi. Il padre l'avrebbe voluta commessa all'Eurospin, ma solo perché le avanzasse un tot al giorno per se stessa. Lei si è incaponita. Di ore di lavoro quotidiane ne macina non meno di tredici, dalle sei di mattina alle otto di sera. Natale incluso. Assecondando i ritmi degli animali: sfamarli, pascolare, rientrare, mungere, trasformare il latte (in formaggi rigorosamente a fermentazione naturale) e daccapo. Ed è esattamente quello che ha sempre voluto fare. Sin da quando, bambina, a darle la sveglia era l'urgenza di dare da mangiare alle vacche: era lei a buttare giù dal letto il padre alle quattro di tutte le mattine. Attenzione: non è il mito del buon selvaggio. E non è la violenza pastorale di Gavino

Ledda. In questa storia gli unici luoghi comuni di una qualche verosimiglianza sono quelli che riguardano le pecore: si muovono in gregge, si fanno indicare la direzione senza protestare, pasciono e del resto chi se ne importa. Per comprendere la sua storia bisogna demolire i retro-pensieri e sgomberare il cuore dalle affezioni del pastore errante. Anche se, Mariantonietta lo sa, la natura è pure matrigna. “Una volta ho visto il gregge accerchiarsi all'improvviso e una capra andare giù per terra. Sono corsa d'istinto a soccorrerla. Dietro di me i cani, hanno messo in fuga il lupo, che evidentemente spinto dalla fame aveva attaccato in pieno giorno”. Fa parte del gioco. Come le nascite al pascolo, i neonati soccorsi a braccia. La morte, “gli animali sono il nostro sostentamento”. Come la paura. Ma a farle terrore davvero è la burocrazia, le leggi “fatte da chi in campagna ci trascorre forse la Pasquetta” e i bisogni degli allevatori proprio non li conosce. Ma gli accidenti, anche istituzionali, non la scoraggiano. “Non saprei vivere diversamente e l'ho capito anche meglio dopo un anno di volontariato europeo

La pastora

Mariantonietta Scalera, classe 1989, ha studiato all'Istituto tecnico agrario Briganti a Matera. Subito dopo il diploma si è dedicata completamente alla masseria di famiglia. Le sue giornate lavorative durano in media 13 ore, trascorrono fra le stalle dove si occupa della mungitura e i pascoli dove conduce le greggi di pecore. Nel 2019 ha svolto il servizio di volontariato Europeo in Olanda.



Ampi spazi verdi e silenziosi fanno da cornice al lavoro di Scalera

in una farm olandese. Sono partita per capire se la mia era davvero una scelta. Non mi ero mai mossa da qui. Dovevo starci due mesi, sono rimasta dodici. Sono tornata che reggo una conversazione in inglese, ho una sporta di amici in diverse parti del mondo e la certezza di voler fare esattamente quello che faccio”. Che c'è di bello? Che domande. Risponde guardando la distesa di pascoli e libertà dove si muove su passi sicuri come una dea pagana, appoggiandosi a un bastone dal becco ricurvo. Spezzando il silenzio ancestrale delle Murge con i trilli modulati ad arte per richiamare le pecore che sconfinano nei seminativi. Quelle, di rimando, belano. E i cani abbaiano, anche

agli Eurofighter Typhoon che dall'aeroporto militare di Gioia del Colle volano bassi con un frastuono fuori luogo. Tre ore al giorno di un vuoto pieno zeppo, perché al pascolo come in giardino, non si è mai soli. E poi c'è la muta di ex randagi, sette, che l'ha eletta paladina e la segue passo passo. L'unica che le dà una mano, però, è Briciola, un simil-volpino di quattro forse cinque chili, che saetta per chilometri e tiene in scacco il gregge dettando il passo fino al rientro. Nell'ovile la aspetta, fra gli altri, un capretto che la mamma proprio non vuole allattare. Gli ha messo una sciarpa rossa al collo così non c'è troppo da cercarlo quando è l'ora di dargli il latte col biberon. S.G.



Il progetto

Mariantonietta Scalera ha un sogno: l'istituzione di una giornata internazionale delle pastore da fissarsi per il 29 dicembre, giorno dell'assassinio di Agitu Ideo Gudeta (in foto) l'allevatrice e attivista etiope uccisa in Trentino nel 2020. “Agitu non la conoscevo di persona, ma i giorni dopo la sua morte sono stati difficili. Credo sia necessario darsi una voce. Siamo portatrici di bellezza, custodi della terra. E il mondo potrebbe aver bisogno anche di noi”.



*In alto Jazzo Pantano, in agro di Gravina in Puglia; in basso, gregge in agro di Spinazzola.
A destra, le mani di Pasquale Clemente, pastore*



La magia degli orizzonti di pietra e di luce

Una terra raccontata dal Parco Nazionale dell'Alta Murgia con il calendario che celebra l'uomo e il suo legame con la terra



“Cuore di pietra” della Puglia, il Parco Nazionale dell'Alta Murgia è nato nel 2004 per tutelare un patrimonio naturale, culturale, geologico e archeologico ricco di geositi, doline, lame, inghiottitoi, boschi di quercia e conifere, specie animali e vegetali protette su un'estensione di 68.077 ettari, compresi tra 13 comuni tra le province di Bari e Bat. Uno dei pochi esempi al mondo di prateria arida mediterranea modellata dal carsismo, che nei millenni ne ha scolpito la roccia affiorante. Il territorio è un intervallarsi di seminativi e pascoli rocciosi, ricco di segni antropici che raccontano un equilibrio tra l'uomo e la terra, in cui ogni elemento è in stretto rapporto con l'attività di contadini e pastori che hanno creato jazzi, masserie, specchie e neviere lungo i tratturi della transumanza. Una terra in simbiosi con le persone che la popolano, che sembrano portare in volto e nelle mani i caratteri distintivi di questa geografia dell'anima, come raccontato per immagini dal Parco Nazionale dell'Alta Murgia con il calendario “Paesaggi umani” che proponiamo nelle fotografie di queste pagine.

Sede Ente Parco
Puglia
Comune di Gravina in Puglia,
via Firenze n. 10

Contatti
Tel. 080/3262268
info@parcoaltamurgia.it
protocollo@pec.
parcoaltamurgia.it
www.parcoaltamurgia.it

La prenotazione di escursioni e visite si può effettuare nella sezione “Prenota la tua visita” su parcoaltamurgia.it. Per informazioni è possibile contattare le guide del Parco all'indirizzo mail guideufficialipnam@gmail.com

Il volo del corvo reale sulla grande dolina



Il Pulo di Altamura

Abitato sin dal Paleolitico, il Pulo di Altamura è la più grande e nota dolina carsica dell'Alta Murgia. Largo fino a 700 metri e profondo 95, è ricoperto di vegetazione sulle pareti ma coltivato alla base. Sul fronte di nord-ovest presenta pareti rocciose a picco, a lungo frequentate da alpinisti e speleologi.



In alto il suggestivo panorama che abbraccia il Pulo di Altamura

Grotte e doline, grave e lame. In **Alta Murgia**, la lunghissima azione erosiva da parte dei venti e delle acque piovane ricche di anidride carbonica ha dato vita a un eccezionale patrimonio di forme carsiche superficiali e sotterranee. Con il termine **carsismo**, del resto, si indica proprio il fenomeno provocato dalla dissoluzione di rocce attraverso l'azione delle acque meteoriche. E lungo i sentieri dell'Alta Murgia non è insolito - tutt'altro - osservare delle cavità che si inoltrano, più o meno profondamente, nel sottosuolo.

La più grande e rinomata dolina carsica dell'area è il **Pulo di Altamura**, che si apre a circa 477 metri di altitudine nell'altopiano murgiano, a circa 6 chilometri a nord della città: considerato una dolina di crollo, anche se solo sul fronte di nord-ovest presenta pareti rocciose a picco, a lungo frequentate da gruppi alpinistici e speleologici. Alla base di questa parete, nei pressi dell'area più depressa, nella nuda roccia si aprono tre pozzi carsici. Lo speciale microclima ha favorito l'insediamento di volatili come il corvo reale, il falco lanario, rapaci notturni ma anche pipistrelli. Gli scavi archeologici negli anni Novanta hanno evidenziato come il luogo sia stato abitato sin dal Paleolitico superiore (13.000 avanti Cristo).

Il sito condivide il termine "pulo" con tre altre grandi doline murgiane, ossia il **Pulicchio di Gravina**, il **Pulo di Molfetta** e il **Pulicchio di Toritto**. Venticinque metri di raggio, quattro di dislivello, quest'ultimo appartiene alla categoria delle doline a ciotola. Scavato tra i calcari del Cretaceo, ubicato a 11 km da Toritto e a 5 km dal "cugino" maggiore di Altamura, è tecnicamente una dolina di crollo: l'incavo è figlio del crollo del soffitto di un'enorme grotta e non è stato prodotto dall'erosione di corsi d'acqua spariti nel sottosuolo. Punteggiato di felci, orchidee, asparago selvatico, roverella, ferula e asfodelo, è popolato da ricci, volpi e rapaci.

A dieci chilometri dall'abitato si trova il **Pulicchio di Gravina**, che si differenzia dagli analoghi incavi di Altamura e Toritto sia per la lieve ripidità delle pareti, sia per l'assenza di grotte. Poiane e corvi imperiali sorvolano la voragine, profonda una novantina di metri. Non lontano si trovano altre due grandi forme carsiche: il fertile bacino carsico di Gurio Lamanna e la grave Tre Paduli. Sono luoghi che ispirano, oltre agli studiosi, anche gli amanti del trekking e della mountain bike. Così come le due doline di **Pozzi di Rota**, non lontano dal Pulo di Altamura, così battezzate in ricordo delle enormi ruote di pietra all'interno di due piccoli bacini carsici, con pozzi di acqua sorgiva. L'acqua raccolta durante i mesi piovosi, unita alla presenza sul fondo di sedimenti argillosi, regala ai due bacini l'aspetto di veri e propri laghetti. L'acqua piovana staziona e si accumula per periodi più o meno lunghi, dando vita a zone umide minori che rappresentano importanti oasi di biodiversità.

La natura carsica del suolo delle Murge favorisce lo sviluppo di un esteso sistema di grotte: nella sola provincia di Bari, il catasto speleologico pugliese ne conta circa 550. La più famosa è la **Grotta di Lamalunga**, nella zona del Pulo, dove nel 1993 fu ritrovato lo scheletro di *Homo neanderthalensis* ribattezzato "**Uomo di Altamura**".

Particolarmente ricco di cavità è il territorio di Cassano delle Murge. La più bella è la **Grotta di Cristo**, grazie alle concrezioni alabastrine e ai colonnati, mentre la **Grave di Pasciuddo** è la più profonda (150 metri) e ha uno sviluppo planimetrico di 850 metri circa. Nel territorio di **Ruvo di Puglia** si trovano le gravi della **Cavallerizza**, formata da tre pozzi comunicanti di profondità compresa fra 8 e 11 metri, e della Ferratella.

La **grave di Farualla** (o di Finocchio Grande) è un inghiottitoio di origine carsica situato nel territorio di Gravina in Puglia, tra i più profondi dell'Italia centro-meridionale con i suoi oltre 280 metri di dislivello. Un tempo ignota, la sua profondità generò aneddoti curiosi. Come quello del pastore che perse nella grave il bastone di legno pregiato, col manico intarsiato con le proprie iniziali, per poi ritrovarlo su una spiaggia nel Tarantino. **A.P.**

I pulicchi

Oltre al Pulo di Altamura, il territorio murgiano ospita altre tre grandi doline: il Pulicchio di Toritto figlio del crollo del soffitto di un'enorme grotta, il Pulo di Molfetta e il Pulicchio di Gravina (in foto) che ha pareti meno ripide e non presenta grotte.



Il Cavone

Nel bosco di Acquatetta, in territorio di Spinazzola si trova invece la Voragine del Cavone, dolina profonda circa 90 metri, il cui cratere sembra quasi nascondersi nel bel mezzo della macchia.

Grotte e antichi resti

La natura carsica delle Murge favorisce lo sviluppo di un esteso sistema di grotte, fra cui le gravi di Pasciuddo, della Cavallerizza e di Farualla e la grotta di Lama lunga, all'interno della quale fu ritrovato il celebre scheletro dell'Uomo di Altamura.



La città millenaria regno delle piazze

di **Rosita Stella Brienza**

Sono di grande bellezza i **claustr**i che **Altamura** custodisce nel suo centro storico, dove nel corso dei secoli ha ospitato le varie etnie chiamate nel 1232 da **Federico II di Svevia** a ripopolare la città e ad abitare l'antico borgo. Dal latino *claustrum* (spazio chiuso) oppure in dialetto locale "gnostrè", i claustr sono il simbolo di una città poliedrica e ricca di una storia millenaria che ha dato ospitalità a popoli latini, greci, arabi ed ebrei. Per accedervi ci sono diversi varchi, ma senza dubbio i più caratteristici sono **Porta Matera** e **Porta Bari**. Ed è proprio da questi due portali che comincia anche la via del corso che, dedicata a Federico II di Svevia, rappresenta la principale via del passeggio cittadino. I claustr sono piccoli spazi a fondo cieco, per questo a scopo difensivo, lievemente inclinati verso l'interno per consentire la raccolta delle acque piovane e permettere alle famiglie che vi abitavano di avere delle piccole cisterne da cui poter attingere acqua. Rappresentavano luoghi di socialità oppure di lavoro in cui spesso erano custoditi gli animali. Girando per claustr è interessante ammirare le scalinate di accesso, gli archi, le ringhiere, le logge e i ballatoi arricchiti da stemmi familiari e figure votive. Il più singolare, per l'impianto planimetrico, è quello della **Giudecca**, toponimo che rimanda al ricordo del claustr

abitato dalla comunità ebraica presente sin dal IX secolo e dedicata principalmente al commercio. All'ingresso, come simbolo di protezione per chi vi abita, è collocata una piccola cariatide chiamata sinagoga. Meritevole di essere visitato è quello dei **Mori**, in ricordo della presenza dei saraceni e poi di quella araba e normanna. Ma il più importante è quello del **Tradimento**, il cui nome rimanda al ricordo del "tradimento" subito da parte di alcuni altamurani quando, nel 1799, la città si ribellò alla prevaricazione borbonica resistendo all'esercito controrivoluzionario sanfedista e innalzando l'**albero della Libertà** in nome della Repubblica al grido di "Libertà, Legalità e Fraternità". Quell'esperimento liberale costò alla città sangue e saccheggi, ma rimane valida la ragione che spinse alla resistenza per cui oggi Altamura è considerata la "Leonessa di Puglia".

Ed è nella **chiesa di San Domenico** che si eresse il primo albero della Libertà, poi collocato accanto alla chiesa madre fondata nel 1232 da Federico II di Svevia. L'impianto originario della **cattedrale di Santa Maria Assunta** è in stile romanico pugliese e, dopo aver subito diverse trasformazioni nel corso del tempo, mostra sia all'esterno che all'interno uno stile tipicamente barocco. All'esterno si ammira il particolare rosone a quindici raggi per far cadere gli occhi sul portale sottostante, dove sono scolpite alcune scene che rappresentano la vita di Gesù. In basso, ci sono due grandi leoni a grandezza naturale. Da non perdere il **presepe** del 1500 scolpito in pietra dal maestro artigiano Altobello Persio. Sempre nel centro storico si trova il magnifico **Palazzo Baldassarre** costruito sul finire del XVI secolo che, divenuto museo, racconta la scoperta dell'**Uomo di Altamura** e offre la possibilità di fare un tour virtuale nelle grotte altamurane in cui sono stati rinvenuti i resti dello scheletro appartenuti a un Homo neanderthalensis vissuto tra i 180.000 ed i 130.000 anni fa. Prima di raggiungere porta Bari, è importante ammirare i quattro bassorilievi scolpiti nella parete delle mura medievali di Porta Matera, per soffermarsi a guardare proprio nei punti in cui furono esposte le spoglie del corpo di Giovanni Pipino, conte di Minervino e nobile del luogo, Palatino di Altamura. Il conte fu impiccato nel 1357, dopo la sua ribellione al governatore angioino. L'impiccagione avvenne sulle merlature delle mura

Altamura è una perla antica da scoprire attraverso tutti i sensi, dal profumo del pane che si spande all'ombra dei caratteristici claustr, alla bellissima vista della sua Cattedrale e dei palazzi nobiliari



Il piatto tipico

Il pasticcio, ad Altamura, è sinonimo di vigilia. E anticamente era anche sinonimo di lusso, inaugurava simbolicamente l'avvento. Era un po' come l'albero di Natale ma molto più gustoso, malgrado sia un piatto sostanzialmente magro: non contiene carne ma baccalà, molva e in qualche caso le alici, oltre alle profumate e gustose cipolle lunghe chiamate "sponsali". E anche per queste sue caratteristiche il pasticcio era il piatto che poteva (e può ancora, ovviamente) interrompere, la sera della vigilia dell'8 dicembre, il rito del digiuno. Una ricetta tipica che qui ad Altamura si fa memoria, cultura e tradizione: da non perdere.



Dal baffuto Lorenzo nascita di un'eccellenza



di **Sonia Gioia**

Difficile stabilire una data di nascita certa e condivisa della burrata, autentica celebrità di fama internazionale fra i prodotti made in Puglia. Tutti concordi invece nell'attribuirne la paternità a **Lorenzo Bianchino**, baffuto casaro di primo Novecento di stanza nella masseria di Piana Padula che sorgeva e sorge nel bel mezzo di quello che oggi è il Parco nazionale dell'Alta Murgia. Fu negli anni Venti, come dice qualcuno, fu nel 1956 come sostiene qualcun altro, certo è che a causa di una forte nevicata il casaro rimase isolato più a lungo del previsto nella masseria. Con lui, il latte vaccino che avrebbe dovuto portare in paese per farci il formaggio. A quel punto il mastro casaro fece di necessità virtù. Con la parte grassa affiorata sul latte, riempì una fiaschetta di pasta filata gonfiata a bocca come un palloncino. L'opera fu completa solo quando nella farcia oltre alla panna ci infilò degli sfilacci della stessa pasta, e richiuse in cima. La burrata dunque, come molti prodotti di tradizione nel gene-



Curiosità

Attenzione. La burrata di Andria, quella vera, non è solo quella che fanno gli andriesi, ma quella che si fa in tutta la Puglia purché "risponda alle caratteristiche dettate dal disciplinare di produzione, approvato dall'Unione Europea, il MiPAAF e la Regione Puglia e chiaramente identificabili dal consumatore", sottolinea Nicola Cusmai. Niente politiche di campanile: "è l'intera Puglia dei produttori lattiero-caseari che il consorzio dovrà rappresentare". Vero, il disciplinare non dice niente sull'origine del latte perché in Puglia "abbiamo grosse difficoltà di approvvigionamento per la natura del territorio e dei pascoli che d'estate sono deserti". Il latte vaccino deve comunque garantire standard di qualità indicati del disciplinare.

roso (e ingegnoso) panierone regionale, nasce da un'attitudine alla conservazione che vale per memoria della fame e rispetto religioso del cibo. Buttare via mai, niente. Bianchino applicò lo stesso concetto che sottende alle manteche, ovvero pasta di scamorza indurita per custodire il burro, e creò un gioiello di fama planetaria che il cuoco pugliese di Putignano Pino Lavarra, quando capitanava il Ritz Carlton, faceva arrivare fino al 102esimo piano del grattacielo di Hong Kong.

Nella storia della burrata un punto di svolta ha rappresentato quello che accadde venerdì 17 febbraio, anno Domini 2017 (una data di quelle da far rizzare il pelo agli scaramantici). Una schiera a cui evidentemente non appartengono i produttori della burrata di Andria che, a quasi un secolo dalla nascita del più goloso dei formaggi freschi, si costituirono in consorzio presso la sala consiliare del Comune di Andria, dove fu siglato l'atto di nascita ufficiale del consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della **Burrata di Andria Igp**. Battesimo a porte aperte alla presenza del sindaco Nicola Giorgino, di sei produttori associati e di ben due notai.

Atto di ri-nascita di "Un prodotto che piace a tutti, proprio tutti", come si compiace di sottolineare il segretario del consorzio **Nicola Cusmai**. Compresi i cuochi d'alto rango come il re della costiera amalfitana Alfonso Iaccarino (celebre il suo Risotto alla barbabietola, fonduto di burrata di Andria e scampi leggermente scottati). Un posto d'onore anche nella carta del cuoco bistellato Andrea Migliaccio, executive de L'Olivo Restaurant, punta di diamante dell'offerta gastronomica del Capri Palace che fra i primi impiattati tagliolini alla scapece con tartare di scampi e burrata di Andria.

La burrata di Andria, con il suo cuore tenerissimo, è molto utilizzata in cucina sia per accompagnare bruschette e frise (nella foto in basso a sinistra) sia per ricette più complesse



Dove Mangiare



Osteria Madre Terra

Materie prime di stagione e locali, per una cucina che sa omaggiare la tradizione con tocchi leggeri e intriganti. La burrata di Andria non può mancare, come i funghi cardoncelli o la carne murgiana. S.S. 170 Km. 7 - Andria - Tel. 339 300 2618

Dove Dormire



Agriturismo Montegusto

Svegliarsi e trovarsi faccia a faccia con la misteriosa bellezza di Castel del Monte, capolavoro di Federico II dal fascino potente proprio dirimpetto all'agriturismo Montegusto. È anche ristorante e pizzeria. Km 1850, SS170 - Andria - Tel. 0883 569862

Dove Comprare



L'elenco completo dei caseifici consorziati che garantiscono la produzione di una burrata a prova di disciplinare si trova sul sito www.burratadiandria.it. Fra questi il caseificio Montrone, una famiglia di casari dagli anni '50, conta due punti vendita ad Andria e uno a Trani.