Economia dei Piaceri

VIAGGIO ATTRAVERSO LE LOCALITÀ "IN" DI PUGLIA E BASILICATA

A Canne della Battaglia scrigno della grande Storia

a cura di MARIA PIZZILLO

GLI APPUNTAMENTI

Sono 16 i centri coinvolti nelle "Giornate europee del patrimonio" promosse dal Ministero per i beni e le attività culturali per oggi e domani e in Puglia curate dalla Direzione regionale per i beni culturali e paesaggistici: Bari, Andria, Barletta, Bitonto, Canosa di Puglia, Conversano, Gravina in Puglia, Terlizzi, Trani, Brindisi, Ostini, Foggia, Ascoli Satriano, San Marco in Lamis, Lecce e Taranto. Per questo importante appuntamento che ha lo scopo di fare conoscere al grande pubblico il patrimonio culturale del nostro Paese abbiamo ritenuto opportuno concentrare l'interesse sulle iniziative organizzate nei tre centri più direttamente "legati" a Canne della Battaglia: Barletta, Canosa e Andria. A Canosa, per esempio, sia il 24, sia il 25 sono programmate visite guidate (info 3286650994) alla mostra "Il Dio con la Folgore. Percorsi e immagini del sacro a Canusium" (Palazzo liceto, via Trento e Trieste, ore 10.30 e 12.30) e all'Area archeologica della Basilica paleocristiana di San Pietro" (punto di raccolta a Palazzo Sinesi, via Kennedy 18, alle ore 17 e 18). A Barletta c'è la visita libera ai beni culturali della città (info 0883578621) e solo sabato 24, alle ore 9 e alle 12, la visita guidata con "Il treno dell'archeologica e dell'ambiente nella valle dell'Ofanto: prossima fermata, la Storia!" (prenotazione obbligatoria, info 0883510171). Ad Andria, invece, sabato 24 è in programma a Castel del Monte, alle ore 17.30, il dibattito sulla condizione femminile fra storia e attualità dopo la lettura scenica "Dare voce al silenzio: Isabella Morra, una poetessa nella Valsinni del Cinquecento" (info 0883569997) e domenica 25, alle ore 10.30, sempre al castello federiciano, la conferenza sul tema "Castel del Monte: un museo virtuale". Infine Canne della Battaglia, con l'estemporanea di pittura "Canne della Battaglia … a colori! (quando è tempo di vendemmia)" con prenotazione obbligatoria (info 0883510171), che si svolgerà dalle 9 alle 18

DA VEDERE

Le "Giornate europee del patrimonio" rappresentano l'occasione giusta per programmare una visita ad una delle più grandi aree archeologiche italiane, quella di Canne della Battaglia. Località ubicata a metà strada tra Barletta e Canosa, nota per la famosa battaglia del 216 a. C., quando i Cartaginesi guidati da Annibale infersero a Roma una delle sconfitte più umilianti della sua lunga storia di capitale del mondo. A Canne, nell'Antiquarium (info 0883510993) in cinque sezioni cronologiche, più una tematica dedicata ad Annibale, è racchiuso tutto quanto è stato sinora portato alla luce nelle numerose campagne di scavi che hanno interessato l'area che fu teatro della storica battaglia. A pochi minuti dall'Antiquarium ci sono i resti della cittadella di Canne, abitata sin dall'età preistorica e che sopravvisse a quanto pare, sino al 1455, quando il titolo di vescovo di Canne, istituito presumibilmente nell'872 al culmine dell'importanza assunta dalla città ubicata sulla Via Traiana, fu unito a quello di Nazareth ma con sede a Barletta. Nella visita della città si attraversa la grande porta di accesso, l'area delle basiliche cristiane, si sfiorano i cippi miliari della citata Via Traiana, si ammira un magnifico panorama sulla valle del fiume Ofanto, con sullo sfondo il promontorio del Gargano.

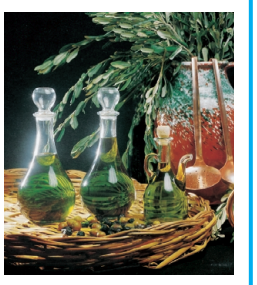
Poi c'è la zona del sepolcreto e del villaggio apulo portati alla luce negli anni Cinquanta-Sessanta. Nonché un cimitero cristiano che si sviluppa attorno ad una piccola basilica e le numerose tombe scoperte nei primi scavi effettuati negli anni 1937-1939 e che dovrebbero appartenere ai caduti della battaglia del 216 a.C.

SOSTA GOLOSA

BACCOSTERIA
Via San Giorgio 5 tel. 0883.534000
Barletta
Chiuso per turno: domenica sera e lunedì
Coperti: 30
Carte di credito: tutte
Costo di un pasto tipo escluse bevande: € 40

Dobbiamo visitare una delle più importanti aree archeologiche d'Italia. È ovvio che dev'essere di altrettanto livello la sosta golosa del settimana. E chi meglio di Franco e Angela Ricatti può garantire un'accoglienza di livello professionale? Ecco, quindi, la scelta di Baccosteria per la sosta golosa di questa settimana. Perché per noi Bacco resta sempre il miglior ristorante pugliese e uno dei grandi locali di tutto il Sud. Oltre che punto di riferimento per i buongustai che si sottopongono a trasferte di centinaia di chilometri pur di gustare i piatti di ottima fattura e dai ricordi indimenticabili. Come gli straordinari bocconcini di Nettuno in guazzetto di vongole veraci, tagliolini con astice zucchine e basilico fresco, la zuppa di fagioli borlotti e cozze, gli spaghetti con polpa di ricci (di così buoni non se ne trovano facilmente in giro) nonché una straordinaria tiella alla barese. Prima delle minestre, a centro tavola arrivano le agostinelle dorate in olio extra vergine di oliva, ma anche triglie spellate e servite su coulis di pomodoro fresco e basilico, trigliette e scarpitelle fritte, seppioline dorate in olio. Secondi di pesce e decisi giorno per giorno, secondo le disponibilità del mercato. Come uno straordinario calamaro ripieno di ricotta e gratinato al forno, scampi saltati al brandy e julienne di fiori di zucca, pescatrice al vapore su salsa di carciofi. Mentre la disponibilità di fichi d'India ha convinto i Ricatti a riproporre un grande dessert del "vecchio" Bacco, come la mousse di fichi d'India al rabarbaro.

LE SPECIALITA'



Canne della Battaglia è un sito archeologico suggestivamente immerso in una distesa di olivi e di vigne. Quindi l'olio extra vergine di oliva di grande pregiatezza e il vino ottenuti dai frutti di questa terra sono i prodotti da acquistare quando si arriva da queste parti. Per l'olio si può addirittura organizzare un itinerario che preveda la visita di alcuni frantoi, toccando le più interessanti aziende oleicole della zona come la Tenuta Rasciatano (SS 93 km 13, tel. 0883510999, Barletta) che da più di trecento anni appartiene alla famiglia Porro. Rasciatano è abbastanza vicino a Canne della Battaglia. Più o meno nella stessa area si trovano un'altra azienda molto antica, quella del Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli (contrada Zagara, tel. 08835695111, Andria), quella di Pierluigi Spagnoletti Zeuli (contrada Torre di Bocca, tel. 0883569530, Andria) e l'azienda agricola Terre di Traiano (contrada Torre di Bocca, tel. 0883591554, Andria) dove si può ammirare anche un vecchio frantoio a macine di granito rosa. In contrada Torre di Bocca sono ubicati anche gli uliveti del frantoio oleario Guglielmi (via Garibaldi 44, tel. 0883591815, Andria) e parte degli ulivi appartenenti ai soci della Cooperativa olivicoltori andriesi (via Castel del Monte 76, tel. 0883542393, Andria). A Canosa di Puglia, invece, c'è l'azienda agricola Santa Croce & Sant'Aloja (via Giotto 8, tel. 0883664536).

Per il vino c'è un indirizzo storico, l'azienda vinicola Rivera (strada provinciale 231 km. 19.800, tel. 0883569510, Andria) dove ci si può approvvigionare di ottimi vini come i rossi Puer Apuliae, Il Falcone e Cappellaccio ottenuto da aglianico in purezza, il Rosè di Rivera, il bianco Preludio n° 1 nonché di olio extra vergine di oliva proposto con l'etichetta Tenute de Corato.

IL VINO

Terranera

Tipologia: doc Castel del Monte rosso riserva
Annata: 2002
Prezzo medio in enoteca: € 12
Produttore: Azienda agricola Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli
Tenuta San Domenico, s. p. 231 km. 60
Tel. 0883.569511
Montegrosso di Andria
proprietà: Onofrio Spagnoletti Zeuli
enologo: Leonardo Pinto

Esame organolettico

Uve: Nero di Troia, Montepulciano
Colore: colore rosso rubin intenso
Profumo: ampio di frutta e confettura di ciliegie e sentori di vaniglia e di cacao
Sapore: caldo, persistente con tannini dolci di grande piacevolezza
Abbinamento gastronomico: pasta fresca condita con sughi di carne grigliate di carni rosse, brasati

Note

Del Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli tutti conoscono la pregiata produzione di olio extra vergine ottenuta dalla premitura delle olive delle sue splendide tenute che si trovano nelle campagne tra Andria e Canosa. Ma di questo raffinato imprenditore, uno dei primi in Puglia ad attivare punti vendita con il proprio nome per vendere direttamente le sue produzioni, è di ottimo livello anche la produzione enologica, perché alla vigna dedica la stessa attenzione e passione che mette nella coltura dell'ulivo. Il Terranera ne è un esempio, un eccellente esempio è il caso di dire.

Ma altrettanto validi sono il rosato Mezzana, il Vigna Grande ottenuto da Nero di Troia vinificato in purezza, il rosso Castel del Monte Pezzalaruca, il Rinsacco. Sia l'olio che il vino sono ottenuti dalla trasformazione esclusivamente di olive e di uve di propria produzione, ottenute secondo le più moderne tecniche agricole.