

ANNO VIII - NUMERO 324 - 3 GIUGNO 2004

viaggi

di Repubblica



MONDO

Hotel & resort

I magnifici dieci

BENESSERE E DESIGN

Da New York a Hong Kong passando per Cuba, Barbados, Egitto, Zambia, Grecia, Inghilterra e Malesia. Alcuni alberghi esclusivi nel segno dell'eleganza e della funzionalità



PUGLIA

Agricoltura di charme

Il vino e il pomodoro

WEEKEND

Le fragole a Peveragno

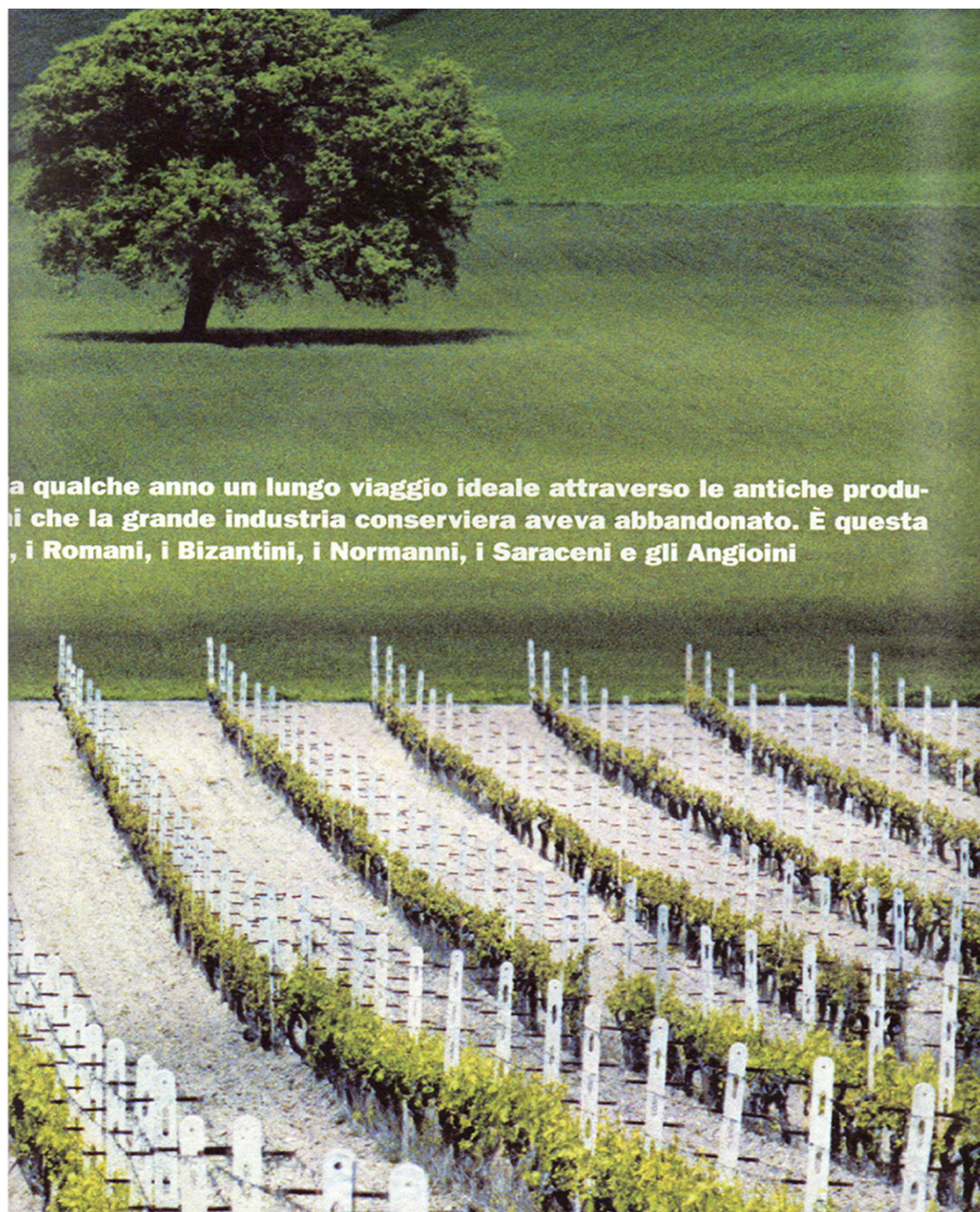
E una escursione nel



NORMANDIA

La Costa della Libertà tra musei, mostre e incontri

Il 6 giugno è il sessantesimo anniversario



a qualche anno un lungo viaggio ideale attraverso le antiche produ-
ni che la grande industria conserviera aveva abbandonato. È questa
, i Romani, i Bizantini, i Normanni, i Saraceni e gli Angioini

Lucera

LUCERA

Ricchezze e cultura dai Romani agli Angiò

Molti, in paese, giurano che **Federico II**, invece che a Castel Fiorentino, sia morto proprio a Lucera, nella notte del 13 dicembre 1250. Vero o fal-

so, il grosso centro pugliese deve molto al sovrano svevo: durante il suo regno raggiunse splendore e ricchezza. Federico II ne fece una delle sue residenze prefe-

rite. Fu anche una città simbolo della convivenza fra razze e religioni. Il monarca, tra il 1224 e il 1246, vi trasferì infatti un'ampia comunità di saraceni

dalla lontana Sicilia. Questi, che erano diventati in quel periodo fedelissimi agli Svevi e alcuni di loro scortavano armati Federico II, costruirono delle moschee in città, sulle quali successivamente gli Angioini edificarono le proprie

chiese. Lucera, in realtà ha una storia molto più antica; nell'epoca preromana questa parte di Puglia era abitata dai **Dauni**, un popolo con una propria lingua ed un interessante e complesso culto dei morti. Lucera in epoca roma-

na fu un centro agricolo e commerciale importante; nel 321 a.C. i **Sanniti** rinchiusero all'interno delle mura cittadine 600 cavalieri romani avuti come ostaggio alle Forche Caudine. Sotto Costantino, fu chiamata **Constantiniana**. Altro no-

me che Lucera ebbe nella storia è Città di Santa Maria, datole da **Carlo II d'Angiò** che scacciò i saraceni dalla città. Testimonia la dominazione angioina la **grande Fortezza**, oggi parzialmente visitabile, costruita, tra il 1269 e il 1283,

Il Tavoliere delle Puglie è una delle aree agricole più fertili d'Italia.

Riscoperte alla Motticella qualità di pomodori dimenticate da tempo

Ciro Sirena, settant'anni, magrissimo, ha gli occhi vivaci e un volto scavato che fa pensare ad antiche privazioni. Mostra, nella corte della Masseria Motticella, una cassetta di legno come fosse una reliquia miracolosa. La scatola è piena di vecchi calzini di cotone e sacchetti di iuta che conservano parte del suo tesoro: semi di pomodori, di peperoni, di rape, accompagnati da fogli a quadretti con le date per la semina.

Quando alla metà degli anni Ottanta Paolo Petrilli ereditò alla mor-

te del padre l'azienda Motticella, appena fuori Lucera, nel Foggiano, chiamò **Ciro** per fare insieme a lui un viaggio ideale alla ricerca delle colture tipiche della sua terra, la Capitanata. Nome derivato dai **Catapani**, governatori mandati in Puglia da Bisanzio, nell'XI secolo. Questa parte del Tavoliere è una delle aree agricole più importanti ed estese d'Italia, dove nella storia sono passati i Greci, i Romani, i Bizantini, i Saraceni, i Longobardi, i Normanni, gli Angioini.

La Masseria Motticella, imbiancata a calce come vuole l'antica tradizione, con le tegole mac-



A destra: un terreno della Motticella coltivato a foraggio.

Qui accanto, **Ciro Sirena**. Sopra: un barattolo di pomodori dell'azienda.

A sinistra: i vini **Agramante** e **Ferraù**

trasformando la base saracena del castello. Nel centro storico di grande bellezza è il **Duomo**, edificato all'inizio del '300, dalla facciata gotica asimmetrica e con all'interno un'interessante Ultima Cena rinascimentale attribuita a

Jacopo Palma il Giovane. Anche l'altare ha una storia nobile: la pietra, sostenuta da sei colonnine, apparteneva alla mensa di Federico II. Moltissimi sono i Palazzi nobiliari come il **Palazzo de Nicastrì**, che ospita il **Museo Civico** Glu-

seppo Fiorelli che espone una serie di importanti antichità lucerine (via de Nicastrì n. 36, orario: 9-13, 16-18), il **Palazzo Mozzagrugno**, sede del Municipio e della Biblioteca comunale. Tra gli ingressi cittadini segnaliamo quello ogi-

vale della **Porta di Tria**, segmento delle antiche mura costruite da Roberto d'Angiò. Fuori dell'abitato c'è anche un anfiteatro romano ellittico che fu fatto costruire da Marco Vecelio Campo, alto magistrato lucerino dell'Età augustea.



Lucera

AGRICOLTURA TRADIZIONALE E OGM

Liberi di piantare

Fa che il seme non si esaurisca, fa che il seme non si estingua mai». Questa è una delle preghiere che le donne dell'India rivolgono da sempre

alla terra, preghiera ricordata da Vandana Shiva, studiosa indiana di biodiversità, in uno dei capitoli del libro "OGM, le verità sconosciute di una strategia di

conquista". Il volume, da pochi giorni in libreria, è la raccolta di una serie di interventi di economisti, docenti di ingegneria agraria, biologi di varie na-

zionalità, che denunciano, dati alla mano, la strategia delle multinazionali biotecnologiche volta al controllo globale su ciò che

molto tempo fa», come scrive Fabrizia Pratesi nell'introduzione, «aveva considerato privatizzabile: la materia vivente del pianeta, i vegetali e gli animali». È questa la «madre di tutte le battaglie»,

come sostengono i Verdi di tutto il pianeta? Una guerra molto più insidiosa e nascosta di quella per il controllo del petrolio e dell'acqua? L'agricoltura, se passassero ovunque i brevetti sui

prodotti agricoli, finirebbe completamente nelle mani delle grandi Corporations, perché per il contadino che ha acquistato un seme modificato sarebbero impossibili la rimesima e la riproduzione



SHOPPING

I pomodori dell'azienda si trovano da:

Serra e Tamerlani di Bologna
Baggio a Bassano del Grappa
Renato Palermo a Prato
La Spiga di Mestre
Latte e... di Padova
Telchner di Roma
Giovanni Danesi a Brescia
Mercato Coperto del Formaggio di Gavardo (Brescia)
Enoteca Alois Lagader di Bolzano

INDIRIZZO

La Motticella

Contrada Motta

della Regina, Lucera (Foggia)

☎ 0881-523980



Nella foto: pecore al pascolo. La Capitanata, prima della Bonifica dell'epoca fascista era piena di boschi di querce e lecci

chiate dal tempo, una corte dove fino agli anni Cinquanta c'era anche una chiesetta e una scuola elementare, sembra un'isola in un mare di terra tutta coltivata. Petrilli ci vive dal 1997 con la moglie Paola del Buono, avvocato, che l'aiuta con tenacia e passione, e i figli Francesco, di otto anni e Giulia di tre.

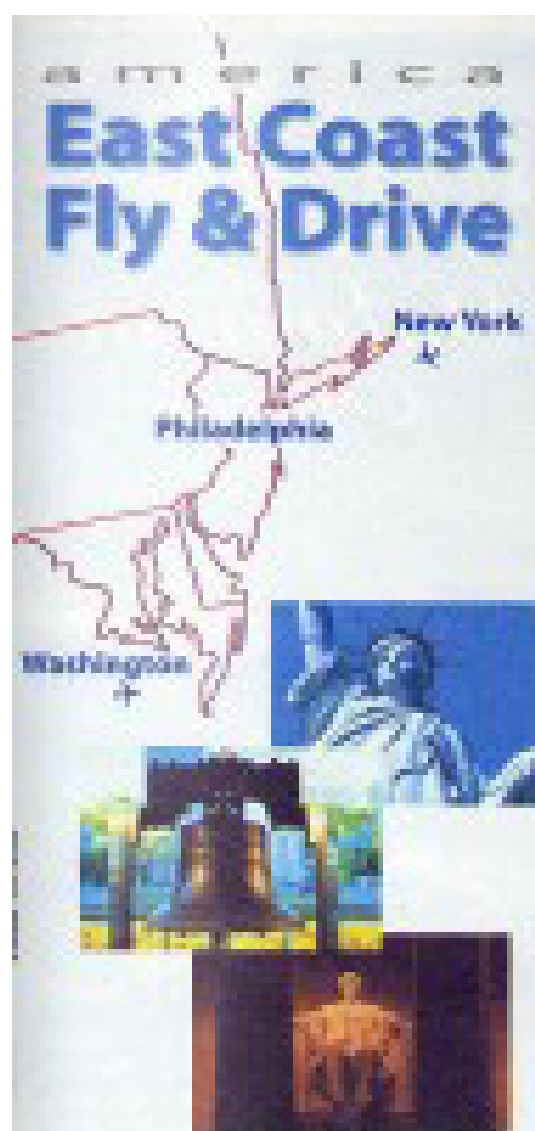
Si arriva, lasciata l'autostrada

adriatica a San Severo, accompagnati da un cielo che sembra lunghissimo, incontrando più trattori che automobili, per strade strette e perpendicolari che finiscono davanti a portali barocchi aperti talvolta sul nulla o ingresso di vaste aziende agricole con al centro piccole case bianche e costruzioni squadrate come fortezze, quasi senza finestre,

ricordo di tempi in cui ci si doveva difendere dai briganti.

Qua e là antichi pozzi simili a monumenti, segnano simbolicamente la ricchezza di acqua di ogni podere: quelli con quattro colonne fornivano molti secchi, quelli con due, una quantità minore. Ma nel Tavoliere l'acqua, dal Dopoguerra, non è più un problema, grandi ope-

1



Philadelphia, il cuore della East Coast. Tra due grandi città americane, New York e Washington, collegate tutti i giorni, con voli diretti Alitalia. Itinerari in auto, moto e camper per conoscere l'America non c'è modo migliore.

www.eastcoastflyanddrive.com

Alitalia

TRIPALPERO



I pozzi del Tavoliere sembrano spesso monumenti nell'immensità dei campi. Quelli con quattro colonne producevano più acqua

Il nome di qualche contadino o di una cascina popolare, produce anche l'attribuzione da marchio. In questo caso. Ma il problema lo fa «proprio bello». La produzione è completamente biologica: del 100 per cento prodotti prodotti all'anno, tutti con certificazione RMI (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), destinati all'industria, una parte, circa un migliaio di quintali, viene lavorata in azienda.

«Questi prodotti, raccolti a mano», spiega Petilli, «vengono bolliti a vapore e messi in piccoli contenitori di vetro, proprio come fanno da generazioni le donne di qui». Ha messo bambini di grande qualità, seguiti da un'etichetta dalla calligrafia antica, con pelati, pasta e carotene che finisce con

nella valle di Gironi rimasti con mezzogiorno. Nella, l'Africa Ovest del Po, il Sole di Bianco. Oltre che in negozi selezionati in Italia, arrivano in Germania, Giappone, Svizzera, Francia, Canada. In Gran Bretagna si possono trovare da Portsmouth & Milano, da Harrogate vengono usati nel celebre The River Café di Londra.

«Grazie a Ciro abbiamo rappresentato il vecchio, oggi della tradizione locale che produceva prodotti dal sapore intenso, come il "peperillo", il "suo marzotto" e il "suo maggiore", ormai abbandonati dalla grande industria alimentare», racconta Petilli. Ad ogni modo, Ciro Neri si occupa, dalla forma e dal colore, quali sono i frutti che sostengono i suoi cibi.

Lucera

PUGLIA

TESTO DI ROBERTO CARAMELLI - FOTO DI ALBERTO NOVELLI

Agricoltura di charme

L'azienda agricola La Motticella, nel Foggiano, ha intrapreso azioni locali di pomodori e di vino, riscoprendo semi e tradizioni di una terra bella e fertile dove, nella storia, sono passati i

Uno dei vigneti
dell'azienda agricola
La Motticella,
a Lucera,
nel Foggiano

