

WWW.GAMBEROROSSO.IT

GAMBERO ROSSO®

€ 3,90
ANNO 10
NUMERO 130
NOVEMBRE 2002

LA CANTINA
DELL'ANNO
CA' DEL BOSCO

**Il re delle
bollicine**

ISSN 1120-856X

20130



771592 856009

INCHIESTE

ormire a Roma
boom del lusso
iologico e Tipico

• LA CURIOSITÀ

Gli italiani e la pasta

• ITINERARI GOLOSI

Speciale Lione

• VINI D'ITALIA 2003

I tre bicchieri
e le aziende premiate

• LE NUOVE RUBRICHE:

MANGIARE, BERE E COMPRARE

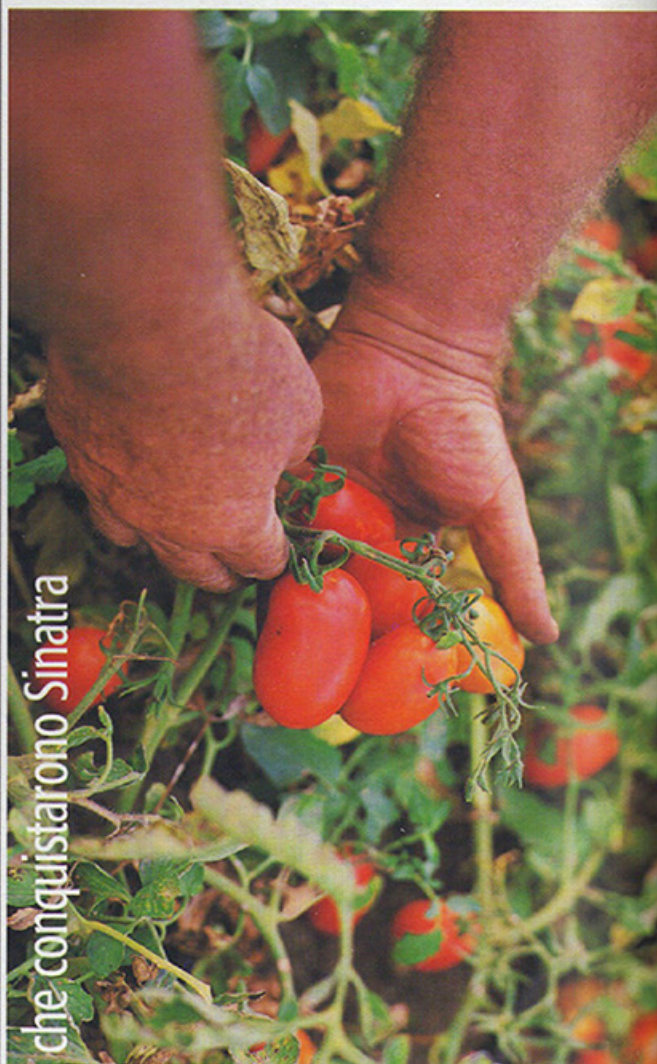
34° VINITALY Marzo 2000 * GRAN MEDAGLIA D'ORO *
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C. MILLESIMATO 1999

35° VINITALY Aprile 2001 * GRAN MEDAGLIA D'ORO *
PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C. SPUMANTE DRY 2000



 Col Vitoraz®

ETORAZ SPUMANTE S.r.l. Strada delle Treziese, 1 - 31040 S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV) Italy
Tel. 0423.975.291 - Fax. 0423.975.571 - e-mail: colvitoraz@libero.it



I pelati
che conquistarono Sinatra

LA BELLISSIMA MASSERIA di Petrilli, di un bianco abacinante e tutta esposta ai venti dei Balcani, è un'oasi nel deserto di questa campagna che offre in lontananza la suggestione del Gargano. Petrilli ci vive con la sua bella famiglia, la moglie Paola, avvocato nella vicina Lucera e mamma dei due piccoli, Giulia e Francesco. Paola è di un entusiasmo contagioso ed è facile cogliere la complicità con tutte le scelte del marito. Sono giovani e da giovanissimi hanno preso in mano le sorti dell'azienda inciampando in tutte le contraddizioni di un'agricoltura intensiva che però racchiude le potenzialità di un'agricoltura di qualità. E la masseria prova ad essere il laboratorio di una diversa maieutica con il territorio. In questa campagna si coltivano infatti varietà di pomodoro molto produttive, a maturazione simultanea, ritagliate sulle esigenze dell'industria conserviera che si concentra tutta in Campania. Qui sul Tavoliere la produzione, grazie alle enormi superfici, è ad alto indice di meccanizzazione.

Ed è così che tante varietà di pomodoro poco funzio-



nali all'industria sono state abbandonate. Come il vecchio san marzano, impossibile da coltivarsi a fini industriali perché ogni pomodoro ha un ciclo diverso di maturazione. Petrilli aveva però in casa una piccola banca del seme. Era affidata a Ciro Sirena, un contadino che sembra tirato fuori da un quadro, faccia arsa dal sole, magro, scavato. Qui le grandi superfici di terreno sono misurate a versura mentre le piccole sono misurate a passi. E Ciro ha sempre coltivato un ettaro di terra avuto in concessione gratuita dalla famiglia Petrilli, tre passi di melone, due passi di insalata, qualche passo di pomodori, mezzo passo di basilico. E di tutto si faceva i semi. Non irrigava con i tubicini neri inventati dagli israeliani, ma scavava le canalette come hanno insegnato a fare gli arabi, canalette chiuse con la zappa, e lui che saltellava da un canale all'altro aprendo o chiudendo con la zappa.

Petrilli questi pomodori ha deciso di continuare a coltivarli e di trasformarli in pelati, passata o cubettata. I pomodori si lavano, si sbucciano a mano e poi finiscono nei barattoli di vetro, come qui si è sempre fatto e si ►



La raccolta dei pomodori nell'azienda di Petrilli a Lucera. A pagina 111, Paolo Petrilli con la moglie e i figlioletti



La preparazione dei barattoli e dei pelati: per anni Petrilli ha rifornito Frank Sinatra a caccia dei sapori di una volta. Nella foto grande, la bianca fiancata della masseria sotto il sole pugliese



Miramonti l'Altro, gastronomie, enoteche importanti.

Se c'è comunque una persona che può dire che cosa in questo momento paghi di più, se l'agricoltura che punti al tipico e al biologico oppure l'agricoltura convenzionale, questo è proprio Paolo Petrilli. La sua produzione di pomodori biologici (50-60 mila quintali l'anno con certificazione Aiab) viene venduta all'industria conserviera della Campania allo stesso prezzo del prodotto convenzionale. «In questo momento paga ancora l'agricoltura estensiva perché si vive di sussidi che sono però destinati a ridursi: l'integrazione comunitaria sui pomodori è di 65 lire il kilo mentre la vendita all'industria dà 130 lire al chilo». Ne lavora invece un migliaio di quintali in azienda, valore aggiunto il lavoro tradizionale, quello all'antica con i pomodori sbucciati a mano, uno per uno. Un modello antagonista, uno dei modi per esaltare la specificità dei nostri prodotti. Il resto dell'azienda è coltivato a barbabietola da zucchero, foraggio e grano.

Ma ci sono sette nuovi ettari di vigneto (undici in tutto) molto promettenti: sangiovese, uva di troia e montepulciano. La cantina è in costruzione e da quest'anno si vinifica.

«L'Unione europea ci chiede di produrre meno e noi produciamo di più con l'aiuto della chimica. Qui sta l'errore. Produrre di meno, senza inquinare, ma anche migliorare la qualità e il valore del prodotto. Le organizzazioni agricole devono cercare l'alleanza con i consumatori, occorre spiegare ai cittadini che conviene a tutti produrre pulito». Lo dice, Petrilli, in qualità di agricoltore ma anche di presidente della Confagricoltura di Foggia. Il suo è un cognome importante nell'agricoltura italiana: il nonno un secolo fa ereditò



continua a fare (anche se quei barattoli sugli scaffali dei supermercati sono una tentazione troppo forte persino per le donne di qui). La squadra: dodici donne e due uomini, valore della materia prima minimo, della manodopera alto, tanto che un vasetto da settecentocinquanta grammi finisce al consumo a dodicimila lire. Ma è come avere l'orto d'inverno. I barattoli di pelati sono fatti con il San Marzano, mentre la passata è fatta con il torre maggiorese. La cubettata è fatta con il torre maggiorese e con i prunelli, piccoli e dal sapore concentratissimo perché sono coltivati ad arbusto e in aridocultura (cioè senz'acqua). Se ne servono Aimo e Nadia, l'Antica Osteria del Ponte, il Sole di Ranco, il



I pelati che conquistarono Sinatra

1600 ettari, una consistenza patrimoniale enorme destinata però a sfaldarsi tra espropri e donazioni (a Paolo sono arrivati 240 ettari) e fu tra i protagonisti della ricostruzione post-bellica. Il padre è stato vicepresidente della Federconsorzi mentre lo zio, Giuseppe Petrilli è stato per vent'anni presidente dell'Iri negli anni in cui il sistema economico italiano si reggeva sulle partecipazioni statali.

Paolo si è preso cura delle sorti dell'azienda da giovane, subito dopo la morte del padre. Laurea in scienze politiche alla Luiss di Roma, dopo l'università incontra due importanti talent scout dell'enogastronomia italiana, come Giorgio Onesti e Alberto Marcomini. E con loro mette a fuoco la possibilità di salvaguardare e valorizzare le tradizioni di questa terra.

Un brutto scherzo della politica lo ha portato qualche anno fa sulle prime pagine dei quotidiani nazionali quando diede polemicamente le dimissioni da Presidente del Parco Nazionale del Gargano, il secondo parco per estensione dopo il Pollino, «fatto interamente dall'uomo». Lo è stato dal '95 al '97. «Non si tratta di un'area naturale, è un parco abitato con grandi insediamenti turistici e servono politiche di sostegno a un'agricoltura particolarissima. La bonifica da lì non è passata, ci sono ancora grandi terrazzamenti, immense superfici a ulivo un po' scomposte dove si ha ancora la sensazione di un'agricoltura d'altri tempi, ci sono gli ultimi allevamenti di podolica. Insomma, un'agricoltura da promuovere con il paesaggio. Ma non c'è stata la possibilità. Sono stati persino allargati i confini del parco pur di far passare una strada... Ma non mi faccia parlare, per favore!»

NE RO

CONTI ZECCA

Conti Zecca

Via Cesarea

73045 Leverano (LE)

tel. 0832 925613

www.contizecca.it



PIRELLA
GÖTTSCHE LOWE
STUDIO
LOGICO
E TIPICO
STORIA

Qui, nel Foggiano, sono state recuperate antiche varietà autoctone e si segue il metodo tradizionale di lavorazione

foto FOTOFFICINA

I pelati che conquistarono Sinatra

HEIRLOOM TOMATOES, il sapore dei pomodori di ieri. Negli Stati Uniti è una specie di mania. Forse perché tutti conservano ancora il ricordo della polpa soda e saporita dei pomodori assaggiati nell'infanzia, o forse perché nessun altro ortaggio ha subito l'omologazione e la perdita di sapore come nelle varietà diffuse nei supermercati. Sta di fatto che non c'è mercatino dagli Hampton al Massachusetts al Vermont dove non si vada a caccia delle antiche varietà autoctone coltivate in piccole quantità. Basta digitare su un motore di ricerca "heirloom tomatoes seeds", per misurare al portata di questo interesse: 7500 siti. E se serve un'ulteriore prova, uno dei locali più chic di Long Island, the Maidstone Arms, Boat Bar & Bistro, dove si va per il dopocena a sentire musica, a bere un drink, l'insalata clou è costituita dalla degustazione di antiche varietà di pomodoro.

Ma che cosa c'entra l'America e heirloom tomatoes con Paolo Petrilli, giovane gentleman pugliese con sterminato latifondo sul Tavoliere delle Puglie? C'entra c'entra. E non

solo perché Petrilli ha rifornito per anni un americano illustre come Frank Sinatra che andava pazzo per i suoi pelati. Ma soprattutto perché Petrilli, nella terra dei pomodori consegnati all'industria conserviera, ha recuperato i semi di varietà pressoché abbandonate, coltivate soltanto da pochi contadini. Peccato solo che vicino alla sua masseria La Motticella (a Lucera, nel foggiano) non ci sia a portata di mano qualche ristorante che proponga una bella degustazione di autentici "san marzano", o del pomodoro tondo "torre maggiorese" o dei minuscoli e tondi "prunilli", tutti provenienti da vecchi ceppi a basso rendimento produttivo e dal sapore concentratissimo. Ma questo sarebbe chiedere davvero troppo. Nella terra dove per diversi mesi l'anno non si vedono altro che pomodori (in annate buone, la provincia di Foggia vale metà della produzione nazionale), non è detto che l'iniziativa avrebbe successo. ►

AZIENDA AGRICOLA PETRILLI

**LA MOTTICELLA
CONTRADA MOTTA CAROPRESA
LUCERA (FOGGIA)
TEL. 0881 542 358**