

RUBRICA

Guida

Buon Gusto

a cura di Antonella Millarte



Venezia, vini pugliesi e cinema

Domani a Brindisi e domenica 20 a Mottola, una vendemmia aperta ai turisti

● Vino, l'eccellenza pugliese in mostra a Venezia, proiettata sul grande schermo e versata nei calici. L'occasione è la presentazione, da parte della Fondazione **Apulia Film Commission**, nello Spazio Davidia by

Marra, alla presenza del protagonista della pellicola, l'attore andriese Riccardo Scamarcio. In questo contesto, l'Associazione Puglia in Rosé diretta da Lucia Nettis, che promuove il meglio della produzione dei

rosati pugliesi, è stata al fianco dell'**Apulia Film Commission** con l'obiettivo di far conoscere all'Italia e al mondo le qualità del Made in Puglia, non solo attraverso il connubio tra la produzione cinematografica e il territorio, ma anche per il forte rapporto che lega a quest'ultimo alla produzione enoica delle cantine pugliesi.

Ma la passione per il vino porta anche tantissimi enoturisti dal grande schermo alle vigne. Ecco, allora, due meglio due raccolte delle uve aperte al pubblico di appassionati. La prima a Brindisi domani 12 set-

tembre, la seconda a Mottola (nel tarantino) domenica 20 settembre.

Iniziamo dalla cosiddetta «Vendemmia delle donne» di Tenute Rubino in tenuta Jaddico a Brindisi. Al via, ore 10-12 con la possibilità degli

ospiti di partecipare alla raccolta manuale delle uve Susumaniello e assaggiare gli acini direttamente dalla pianta. Alle ore 12-14.30 nel prato adiacente al vigneto, pic nic col cestino del contadino preparato dallo staff di Numero Primo, la vinoteca di Tenute Rubino, e lo spettacolo dell'Associazione Casarmonica e tanti altri eventi. La prenotazione è obbligatoria, <http://landing.tenute-rubino.com/vendemmia-delle-donne-2015/>, info e costi t. 333-9228010 o 328-3226052 oppure visite@tenute-rubino.it.

Direttamente nelle vigne di Minutolo, Bianco d'Alessano e Montepulciano a Mottola, dove i vignaioli D'Onghia propongono la vendemmia di una volta, aperta al pubblico, che culminerà con la spremitura fatta coi piedi e la degustazione finale. Appuntamento sulla SS 100 fra Mottola e San Basilio, di fronte alla Masseria San Francesco, ore 15-19.30, su prenotazione, info e costi tel. 349-8941598.



IL FESTIVAL
Vini rosati protagonisti a Venezia con Riccardo Scamarcio

GQ del Lido di Venezia, dei tre titoli in programma nel corso della 72esima Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, in particolare quella de «La prima luce», ultima opera del regista Vincenzo

CAPUNTI AI FRUTTI DI MARE

su vellutata di ceci

Ricetta dello chef Antonio Laterza

Ingredienti per 4 persone

- g 320 capunti fatti a mano
- g 400 vellutata di ceci
- n. 12 scampi
- g 200 gamberetti sgusciati
- g 350 vongole col guscio
- n. 4 totani di media grandezza
- n. 5 pomodorini pachino
- n. 1 spicchio di aglio
- q.b. olio extravergine di oliva lucano
- q.b. sale e pepe
- q.b. prezzemolo, peperoncino e peperoni cruschi a filini

Procedimento

In una padella sufficientemente capiente far rosolare in olio extravergine di oliva lo spicchio di aglio sottilmente affettato. Schiacciare i pomodorini pachino e metterli nella padella, facendoli cuocere per circa 10 minuti a fuoco vivo. Aggiungere, in questo ordine: le vongole, i gamberetti, i totani tagliati ad anelli e gli scampi. Far cuocere fino a quando le vongole non si saranno aperte. Aggiungere i capunti che, nel frattempo, saranno stati cotti in abbondante acqua salata e farli saltare fino ad amalgamare il tutto. Aggiungere sale e pepe, secondo i propri gusti. Nel frattempo preparare la vellutata di ceci, messi a bagno in acqua fredda la sera prima e precedentemente cotti, aggiungendo un filo di olio e frullandoli con il mixer ad immersione.

Impiattare i capunti su un letto di vellutata, guarnendoli con prezzemolo, un ciuffetto di peperoni cruschi a filini e un filo di extravergine di oliva lucano.



IL MARE SULLA COLLINA

Da clarinettista diventa cuoco Pomarico, autodidatta in cucina

● E' un bell'esempio di un locale tipico, guidato dallo chef che è anche il titolare. Siamo a Pomarico (nel materano) con Antonio Laterza, cuoco decisamente eclettico, diplomato in clarinetto, che fino a qualche anno fa rivestiva la carica di direttore artistico di alcune note bande musicali da giro di Abruzzo, Puglia e Basilicata. Autodidatta e appassionato di cucina, ha aperto il suo locale di collina -il ristorante Lancione - che si dedica a piatti di mare e con la pizzeria serale.



CHEF Antonio Laterza

«Focaccia contest» nella Bat sfida fra massaie ai fornelli Ecco come aderire a Fooding

● Nel mondo nascono più pizzerie che fast food per gli hamburger. La Puglia, con la sua cultura del pane e dei lievitati, si mette in gioco con il focaccia contest e all'insegna dell'hashtag #inpizzawetrust è partito il conto alla rovescia per la migliore focaccia home made.



PIZZA O FOCACCIA Una passione

L'iniziativa di Noao si svolge nell'ambito della terza edizione di Fooding che propone sapori per strada all'insegna della eccellenza con Chic-nic (domenica 13 settembre a Bisceglie), La via del Pane (lunedì 14 a Trani) ed Il cibo va in trasferta (martedì 15 ad Andria) con professionisti ed anche chef stellati. Ma c'è una sezione dedicata rigorosamente a massaie e a chi ama mettere le mani in pasta, con una sfida che si declinerà in punta di teglia. Ogni città ha la sua ricetta tradizionale, ogni focaccia ha una storia che si intreccia con la storia del territorio di appartenenza.

Per partecipare bisogna inviare una mail a table@noaofood.com. Le focacce saranno valutate domenica 13 settembre alle 10,30 nella prestigiosa sede di Palazzo Ventricelli a Trani, sede dell'università telematica Pegasus, e la premiazione del miglior interprete della focaccia pugliese avverrà in occasione de La via del Pane.

