

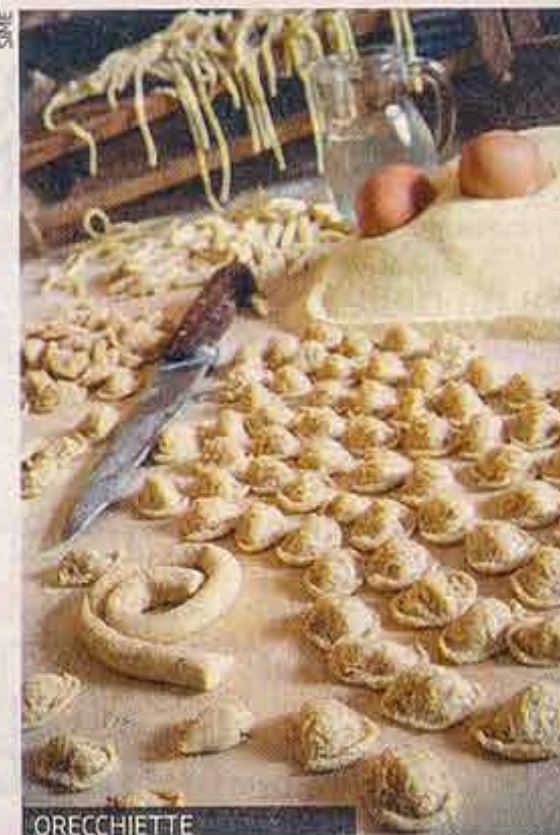
A FIANCO DEL GENIO, C'ERA SEMPRE UN UOMO SOLO ALLA GUIDA. ORA EMILIO D'ALESSANDRO HA DECISO DI VUOTARE IL SACCO...

LA VITA DI KUBRICK RACCONTATA DAL SUO AUTISTA

di ANTONIO GNOLI e BEPPE SEBASTE

FRANCESCO ROSI: 90 ANNI CIVILI
IO SPERO ANCORA IN UN'ITALIA LIBERATA DAI SUOI MISTERI. E DALLE BUGIE

di ROBERTO ANDÒ e PIERO MELATI



ORECCHIETTE



LAGANE



CAPOCOLLO

di ISA GRASSANO

La Puglia è una Regione lunga e stretta ma, per quanto riguarda i sapori, è un territorio dove si può spaziare senza sosta. Il viaggio tra ortaggi e pesce, tra salumi e formaggi può essere davvero appassionante, soprattutto se si è accompagnati da una guida che ben conosce sia il litorale che l'entroterra, come Sabrina Merolla, ideatrice e conduttrice del format televisivo *Buon Vento*, per il gruppo Norba. Molti dei viaggi andati in onda negli ultimi mesi sono stati ora raccolti in un libro che ha lo stesso titolo del programma (Gelsorosso editore, pp. 256, euro 18).

«Ci sono incontri che segnano la rotta» dice Merolla. «Svelano un pezzo di una terra unica, delle sue forme ingegnose scolpite nei trulli, nei castelli, nelle grotte. Penso a Giuseppe Santoro, a Cisternino, che brucia la corteccia di quercia di fragno per affumicare il capocollo. Il salume prima macera sotto sale, poi si lava con una preparato di vincotto e spezie e si affumica». Non solo prodotti agroalimentari, ma anche ristoranti, cantine e tradizioni. «Nell'azienda agricola Amastuola, vicino Taranto, ho scoperto che le polpette di

I SAPORI DELLA PUGLIA NON SONO SOLO QUELLI CHE PROFUMANO DI MARE

IN UN LIBRO I VIAGGI GASTRONOMICI DELLA GIORNALISTA TELEVISIVA **SABRINA MEROLLA**. ALLA SCOPERTA DEI PIATTI DELLA TRADIZIONE, DAL CAPOCOLLO AFFUMICATO ALLE LAGANE, AMATE ANCHE DA ORAZIO

uova di gallina devono essere condite con pecorino, capperi e foglioline di aglio verde. Non gli spicchi, come pensavo, ma solo le foglie trincerate con il prezzemolo».

Dalla Puglia Merolla sconfinava nella Basilicata, tra peperoni cruschi e parmigiana di carciofi. «Da assaggiare le Lagane, ceci e porri, il piatto decantato da Orazio. Sono fettucce, larghe e spesse, fatte in casa, che s'infarinano anche sui taglieri del Salento, con una variante croccante: la ricetta salentina prevede che si tenga da parte un po' di pasta fresca che verrà frita e aggiunta a fine cottura».

IN ALTO, TRE PIATTI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA PUGLIESE. IN BASSO, LA COPERTINA DI *BUON VENTO. VIAGGIO NEL GUSTO* (GELSOROSSO EDITORE)

