

*Sabrina Merolla, ospite del Circolo Unione, esorta all'orgoglio di essere pugliesi*

## Spirerà "Buon vento" sull'economia gioiese?



Il Circolo Unione di Gioia del Colle ha ospitato, in data 22 Marzo, la conduttrice televisiva e neoscrittrice gravinese Sabrina Merolla, in occasione della presentazione del suo primo libro "Buon Vento. Viaggio nel gusto", che ripercorre tappe e itinerari dell'omonima trasmissione televisiva.

L'evento organizzato dal presidente del Circolo, dottor Giuseppe Cetola, ha offerto alla città la preziosa opportunità di conoscere realtà imprenditoriali che operano e promuovono il territorio, conquistando mercati esteri e portando la Puglia in contesti prestigiosi.

Nel corso della serata sono stati presentati tre nuovi soci: la professoressa Luisa Argenti, il dottor Leonardo D'Addabbo e la professoressa Annalisa Resta.

La Merolla, introdotta e intervistata da Dalila Bellacicco, ci tiene innanzitutto a lanciare un appello alle istituzioni gioiesi, rappresentate in sala dalla persona del consigliere Federico Antonicelli, affinché si impegnino a promuovere le ricchezze territoriali che rendono famosa nel mondo la nostra cittadina, così florida e così inedita, tutta da scoprire. Narra poi la genesi di un lavoro lungo un anno e mezzo che l'ha portata a tenere più di 80 tra presentazioni e conferenze in Puglia e fuori e che le è valso il Premio Green 2012 e il Premio Nikolaus "Eccellenza di Puglia" per l'impegno profuso nella divulgazione e promozione delle preziosità territoriali.

"Buon Vento" - che nel gergo dei velisti indica un saluto, un augurio - racconta con lirismo la poesia dei paesaggi e dei prodotti tipici pugliesi in 26 mini racconti-romanzo, scattando un'istantanea sull'unicità di questa terra straordinaria e catturando l'estro di alcuni personaggi votati a favorirne e sostenerne l'economia, portando ben alto lo stendardo di autenticità, artigianalità e genuinità di cui Puglia è sinonimo nel mondo; tra questi, quattro sono stati invitati a partecipare attivamente alla presentazio-



ne, fornendo il loro sapiente contributo in materia enogastronomica su sollecitazione della stessa Merolla.

Per primo figura l'imprenditore Peppino Montanaro, che acquista e ristruttura masserie per la godibilità pubblica, il quale ha dato vita, insieme al noto paesaggista Fernando Caruncho, al vigneto giardino Amastuola, dove ripropone, attraverso coltivazioni interamente biologiche, una tradizione vitivinicola risalente all'epoca magno-greca. Incastonati tra le onde di ettari coltivati ci sono percorsi e oasi paesaggistiche che attraggono turisti dal tutto il mondo. In esse sono stati trapiantati ulivi vecchi di 800 anni. Lo segue Peppino Barile, presidente del Consorzio per la tutela del Pane di Altamura DOP, che ne decanta le lodi e la genuinità, e di cui anche i gioiesi possono fruire grazie alla recente apertura di un panificio specializzato in via Canudo. In particolare presenta un grano antico, il "senatore Cappelli", spighe alte diversi metri le cui proprietà organolettiche sono intatte in quanto coltivate nella stessa terra che le vide nascere nel neolitico, terra mai bagnata dal mare, un grano a prova di intolleranze. Barile nei prossimi mesi porterà il pane di Altamura a Dubai dopo aver già

conquistato mercati in Giappone, Stati Uniti e altre nazioni.

È poi la volta di Giuseppe Santoro, produttore del capocollo di Martina Franca che, attraverso le medesime metodiche di cinquant'anni fa, ottiene prodotto unico per bontà e naturalezza, un prodotto reso tale dai venti che attraversano il triangolo delle città in cui avviene la stagionatura e che viene venduto nei magazzini londinesi Harrods. Ultimo in ordine di apparizione è Pippo Pasculli, uno dei tre bitontini che ha dato vita al birrifico top seller "I Peuce-ti", dove si producono bevande con malto d'orzo pugliese biologico e si propongono ricette differenti, per un percorso sensoriale e gustativo unico.

Alla presentazione segue un rinfresco dove è possibile godere dei prodotti sopra citati nonché di quelli nostrani, ovvero delle mozzarelle con siero innesto del Caseificio Nettis, del vino della cantina privata del notaio Guida e degli ottimi dolci del pasticificio Marella. Una bella occasione offerta dal Circolo Unione per ammirare i sorprendenti frutti della bellezza e della genuinità della nostra tanto straordinaria quanto poco valorizzata terra. [Foto Mario Di Giuseppe]

**Myriam Saputo**