

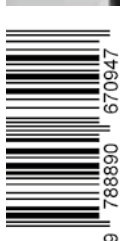
IL MAGAZINE PER CHI È ORGOGLIOSO DI ESSERE, O SENTIRSI, PUGLIESE

AMAZING

# Puglia

N. 3 - LUGLIO/SETTEMBRE 2018

WWW.AMAZINGPUGLIA.COM



## RITORNO A CASA

NEGRAMARO: DOPO LA CRISI, IL TOUR DEI RECORD

### DI PADRE IN FIGLIO

Quando il passaggio generazionale è una grande opportunità

### ESTATE 2018

Mostre, concerti, libri: i grandi eventi da non perdere

### STARTUP STORIES

10 Casi di successo e i preziosi consigli di Francesco Lenoci

### CIBO E VINI

Le etichette migliori dell'anno. E tre ristoranti da visitare



# Stammibene

IL CIBO CHE TI ASSOMIGLIA



**CUCINA FRESCA  
DI STAGIONE**



**INSALATE e ZUPPE  
DA ASPORTO**



**COLAZIONI  
e APERITIVI**

direzione artistica Raffaele Casarano

# LOCOMOTIVE JAZZ FESTIVAL

XIII EDIZIONE



**LECCE E SAN CATALDO  
TARANTO  
CEGLIE MESSAPICA  
MELENDUGNO  
CASTRO**

**10 LUGLIO  
03 AGOSTO  
2018**

**SALENTO - PUGLIA**

PROGRAMMA COMPLETO  
[www.locomotivejazzfestival.it](http://www.locomotivejazzfestival.it)

**MANU KATCHÉ / KURT ELLING / LARS DANIELSSON / RAFFAELE CASARANO**

**AVION TRAVEL / PAOLO DI SABATINO / NICK THE NIGHTFLY**

**ERIC LEGNINI / TILL BRÖNNER & DIETER ILG / NICKY NICOLAI / GILLES PETERSON**

**FABIO CONCATO / STEFANO DI BATTISTA / MARCO PACASSONI / BUNGARO**

**NICOLA CONTE / KENNY GARRETT / MALIKA AYANE / E MOLTI ALTRI ANCORA...**

SEGUICI SU



MINISTERO PER I BENI E  
LE ATTIVITÀ CULTURALI  
Segretariato regionale  
MIBACT per la Puglia

#WEAREINPUGLIA



MEDIA PARTNER



*Sense  
of Beauty*

**VALENTINI**  
ARREDAMENTI





[WWW.VALENTINIARREDAMENTI.IT](http://WWW.VALENTINIARREDAMENTI.IT)

100X100  
LIVING  
DESIGN





22 Camere e 1 Suite  
che costeggiano il perimetro  
dei tre cerchi, creando l'ingresso indipendente  
delle stesse, senza interfacciarsi  
nella zona interna delle aree comuni:  
spa, massage room e bar-ristorante.

La presenza del fuoco, dell'aria,  
della terra e dell'acqua  
caratterizzano lo stile mediterraneo  
di SOLEINME RESORT.

Elementi miscelati tra loro  
che coinvolgono la sensibilità  
e l'emozione dell'ospite.

**Via del mare 4, Costa Merlata  
Ostuni (Brindisi)  
Puglia – Italy  
+39 0831 1706832 / 1706880**





IL PIACERE DI SENTIRSI LIBERI  
THE PLEASURE TO BE FREE





**IDEA VERDE**  
**CENTRO NAUTICO**  
*top class*

VIA MONTAGNA  
**MESAGNE | PUGLIA | ITALIA**

---

NAUTICAIDEAVERDE.IT



36



52



80

# CONTI

*Luglio-Settembre.18*

**13. innanzitutto**

Emozioni in Rete.  
*A whole of Emotions.*

**19. una vita a colori**

di Valentina D'Andrea.

**22. this is Puglia**

di Daniela Mele.

**30. eventi**

i nostri talks, la nuova classe A, il Polo tra gli ulivi, Soave-gel alla Milano Food Week.

**36. buone notizie**

la favola di Matteo.  
*the fairy tales of Matteo.*

**42. brutte notizie**

fiero di essere diverso.

ON THE ROAD

**44. il libro del cuore**

*the book of your heart.*

**52. Bari-Matera by train**

IDEE

**58. l'orgoglio del Gargano  
che non si arrende**

PEOPLE

**62. invasioni benefiche**

Katja Brinkmann racconta  
Leonardo Angelini.

ECONOMIA

**67. siamo tutti  
famiglia e impresa**

*Ortoflora*, Maiora, Oropan,  
Varvaglione, Icam.  
Se il passaggio di testimone  
è una opportunità...

**87. puglia felix**

la crisi è superata.

**94. marketing&imprese**

due cose da fare subito se  
la tua azienda non prospera.

**99. startup**

I nuovi hub.  
10 casi di successo.  
Parla Francesco Lenoci.



# EVENTI

## TURISMO 2.0

- 114. Marina Lalli**  
«Più eventi e una migliore offerta di voli per continuare a crescere».
- 119. pugliesi nel mondo**  
Gabriele Serse, Nicola Tattoli, Ciro Marra, Carlo Povero.

## EVENTI

- 125. citynews**  
i festival, i concerti, i mercatini, le grandi mostre dell'estate 2018.

## PASSIONI

- 135. vinality 2018**  
i migliori assaggi.  
**the best tastings.**

- 144. food stories**  
Scarlino e Pantaleo.
- 146. ristoranti/restaurants**  
Iaccato, Veleno Fish Restorart, SoleInMe.
- 154. ricette/recipes**  
polpette di baccalà e crema di porro; orecchiette di grano arso, zucchini e cozze; costolette di agnello in panura verde di prezzemolo.

- 160. Puglia Bio**  
le ciliegie.

- 162. luoghi**  
percorsi dell'anima, in Valle d'Itria.

- 166. animali**  
uomini e cani, una lunga storia d'amore in un click.

- 168. arte**  
Carmelo Conte, l'uomo della terra.

- 170. idee**  
torniamo ad essere gli uomini della pioggia.

- 174. art-attack**

- 176 infine**

# OFFI CINE

TAMBORRINO

**Prima**, libreria modulare in lamiera d'acciaio, design Licio Tamborrino

**Let's talk**, tavolo da soggiorno, design Sara Mondaini

**No Smoking**, sedia in carta di riuso lavorata a mano, design Andrea Epifani

**Primitivo**, sgabello in rovere massello e acciaio, design Davide Negri

**Eco**, coppia di specchi con ancoraggio magnetico, design Alessandro Guerriero



[www.officinetamborrino.com](http://www.officinetamborrino.com)



SAN MARZANO

TRA  
MA  
RI

---

Ottenuto da uve di Primitivo  
Tramari è vino rosato elegante  
e lieve. Nasce dalla luce e dai  
venti delle nostre estati,  
tra i due mari del Salento.

TRA  
MA  
RI

ROSÉ DI PRIMITIVO  
SAN MARZANO

*Questo numero è un concentrato di belle storie, che hanno per protagonisti quei pugliesi che facciamo incontrare nei nostri Talk. Già divenuti dei piccoli eventi... Di Fabio Mollica*

# Emozioni in Rete

Mi viene in mente una sola definizione per questo numero di Amazing Puglia che avete tra le mani: un concentrato di emozioni. Emozioni forti, positive, che distillano fiducia e ottimismo. Questo terzo numero della rivista, ancor più dei due che lo hanno preceduto, racconta belle storie di impresa, di cultura, di sport, di vita. Storie di speranza, come quella del “piccolo fenomeno” Matteo Spagnolo che approda al Real Madrid (sponda basket). Storie di lavoro, sacrifici, successi e passaggi di testimone, come quelle che leggerete nel nostro speciale “Di padre in figlio”, nella sezione Economia. Storie di crisi superate (i Negramaro vi dicono nulla?) che danno vita a un nuovo capolavoro che, guarda un po’ il caso, si intitola “La prima volta”, come se dopo 18 anni di successi si stesse rivivendo un nuovo inizio. E infine storie scritte “on the road”, nella piana degli ulivi secolari, sul treno Bari-Matera, in giro per la Valle d’Itria, insomma nei nostri luoghi del cuore.

La Puglia e i pugliesi che vi raccontiamo continuano a regalarci emozioni fortissime e indimenticabili, che speriamo di essere in grado di trasferirvi al meglio. Sono le stesse emozioni che potrete provare nella stagione dei grandi eventi che sanno valorizzare il territorio: il Mercatino del Gusto di Maglie, le grandi mostre dedicate a Picasso e al ‘900 italiano, i festival musicali e letterari che in questo periodo si susseguono senza dare tregua. Del resto siamo nei tre mesi più intensi per la nostra regione, che è pronta all’ennesimo assalto dei turisti e a una nuova stagione da record. E proprio nella speranza che questo sogno possa durare a lungo, abbiamo deciso di continuare a dialogare con i protagonisti del settore turistico pugliese, per capire dove stiamo andando e come migliorarci ancora.



Fin dall'uscita del primo numero abbiamo deciso di organizzare dei piccoli eventi di presentazione del magazine nelle librerie (finora solo le Feltrinelli, ma speriamo che se ne aggiungano presto altre). Sono degli happening che ricalcano lo spirito e i contenuti di Amazing Puglia, in cui i protagonisti sono i pugliesi, non certo noi che li raccontiamo. Devo dire che la formula dei "talks" sta riscuotendo un buon successo e potrebbe trasformarsi presto in un vero e proprio spin-off dell'edizione cartacea del trimestrale.

Ascoltare le parole dei nostri migliori imprenditori, dei giovani che lanciano nuove start-up, dei coraggiosi organizzatori di eventi, è piacevole (soprattutto quando a farci compagnia ci sono anche degli ottimi vini e qualche specialità pugliese) e può essere utile a quanti vogliono accrescere le proprie conoscenze oppure sono a caccia di ispirazione.

Ma la cosa più bella di questi piccoli eventi è che si creano delle "connections" tra i nostri ospiti, e dal loro dialogo, dallo scambio delle idee e dalla condivisione dei progetti e dei sogni stanno nascendo altre iniziative interessanti per la nostra realtà. Nei giorni scorsi siamo stati ospiti di Industria Felix, il bell'evento organizzato dall'ottimo collega Michele Montemurro all'Acaya Golf Club di Lecce. Ebbene, in quel contesto in cui vengono premiate le aziende pugliesi con i migliori bilanci e fatturati, ci hanno colpito le parole di Angelo Lanzellotti, fondatore della Zanzar System, una delle più belle realtà imprenditoriali del Tarantino e della Puglia: «Questo evento non è solo l'occasione di ricevere un premio, ma ci serve anche per dare dei volti a dei nomi che conosciamo per fama, ma non di persona». Ecco, far conoscere queste belle persone



tra loro, affinché possano dar vita a cose ancora più grandi di quelle che hanno già creato, sarà anche per noi uno degli obiettivi che continueremo a perseguire con i nostri talks come con gli altri eventi che stiamo mettendo a punto e programmando per i prossimi mesi.

La Puglia migliore deve continuare a crescere e può farlo solo facendo squadra e unendo esperienze, passioni, destinazioni. È una lezione anche per noi operatori della comunicazione, da sempre abituati a camminare in ordine sparso, gelosi delle nostre iniziative e quasi mai disposti a condividere percorsi comuni.

Come scrive l'ormai "nostro" Michele Caruso qualche pagina più avanti, «ogni giorno molte linee si incrociano in un punto, il punto in cui accadono le cose». Ecco, noi vogliamo dar vita a quel punto, insieme a tutti coloro i quali decideranno di percorrere insieme questo cammino. E vogliamo essere presenti nel momento in cui accadranno cose magnifiche. Altre cose magnifiche per questa terra.

**Fabio Mollica**

**Nel corso dei nostri talks si mettono in rete, naturalmente, esperienze, passioni, storie, sogni e progetti. E da queste condivisioni può nascere qualcosa di grande**

In alto le copertine del primo e del secondo numero del magazine. Se ve li siete persi, potrete leggere parte dei contenuti sul nostro sito web: [amazingpuglia.com](http://amazingpuglia.com)



EDITOR'S  
LETTER

A WHOLE  
OF EMOTIONS

**A single definition comes to my mind about this issue of Amazing Puglia that you have in your hands:** a whole of emotions. Energetic, positive emotions that spread confidence and optimism. This third issue of the magazine tells beautiful stories of business, culture, sport, and life, even more in-depth than the two that preceded it. Stories of hope, like that of the “little phenomenon” Matteo Spagnolo who arrives at Real Madrid (basketball shore). Stories of work, sacrifices, successes, and passages of witnesses, such as those you will read in our special ‘From father to son,’ in the Economics section. Stories of overcome crises - does Negramaro rockband tell you anything? - who is giving life to a new masterpiece titled “The first time,” as if after 18 years of successes were reliving a new beginning. And, finally, stories written “on the road,” in the land of ancient olive trees, on the Bari-Matera train, around the Valle d’Itria; in short, in the places of our heart.

The Puglia and the people of Puglia - Pugliesi - that we narrate, continue to give us powerful and unforgettable emotions, which we hope to be able to give back to you in the best way possible. These are the same emotions that you can experience in the season of significant events that can enhance the territory: the Mercatino del Gusto of Maglie, the great exhibitions dedicated to Picasso and the Italian twentieth century, the musical and literary festivals which follow one another without a break. Moreover, we presently are in the three most intense months for our region, which is ready for the umpteenth assault on tourists and a new record season. And just in the hope that this dream could last a long time, we decided to continue the dialogue with the protagonists of the tourism industry in Puglia, to understand where we are going and how to improve ourselves. Since the release of the first issue, we have decided to organize small events to present the magazine in bookstores (until now only the Feltrinelli, but we hope that others will be added soon). These are events reflect the spirit and content of Amazing Puglia, in which the protagonists are its people, I Pugliesi; certainly not us. I must say that the formula of “talks” is proving successful and could soon turn into a real spin-off of the printed edition of this quarterly.

Listening to the words of our best entrepreneurs, the young people who launch new start-ups, and the brave event organizers, becomes extremely pleasant (especially when we are in company of excellent wines and gourmet specialties from the region) and it can be useful to those who want to increase their knowledge or are looking for inspiration. Nevertheless, the best thing about these small events is that we create “connections” between our guests, and from their dialogue, the exchange of ideas and the sharing of projects and dreams, other exciting initiatives for our reality are emerging more and more.

\*\*\*\*\*

Recently, we have been guests of Industria Felix, the beautiful event organized by the excellent colleague Michele Montemurro at the Acaya Golf Club in Lecce. Well, in that context, in which the companies of Puglia are awarded the best financial statements and turnover, we were struck by the words of Angelo Lanzellotti. Founder of the Zanzar System, one of the most beautiful entrepreneurial companies of Taranto and Puglia Angelo said: “This event is not only the opportunity to receive a prize, but we also need to give faces to the names we know only by their reputation.” Hence, introducing these exceptional people to each other, so that they can give life to things even greater than those that have already taken place, it will also be one of the goals that we will continue to pursue with our talks as with other events that we are planning for the next months.

The best Puglia must continue to grow and develop, and it can do so only by teaming and combining experiences, passions, and goals. It is also an excellent lesson for communication operators like us, who have always been used to walk in no particular order, jealous of our initiatives and almost never willing to share common paths. As the now ‘our’ Michele Caruso writes a few pages later, “every day many lines cross each other at a point, the point where things happen.” Therefore, we want to give life to that point, together with all those who will decide to go along this path together. And we want to be present when magnificent things happen. Other beautiful things for this land.

**FABIO MOLLICA**  
Editor in Chief

**CLASSICO, DI POLLO O DI PURO SUINO,  
L'IMPORTANTE È CHE SIA SEMPRE  
UN WURSTEL SCARLINO...**



*dal 1971*

[www.scarlino.it](http://www.scarlino.it)

# AMAZING Puglia

amazingpuglia.com

**MAGAZINE TRIMESTRALE. PROSSIMA USCITA: 1 OTTOBRE 2018**

Editore - Publisher

**Next di Fabio Mollica sas**

Via Rosmini 21 - 72100 Brindisi

info@nextbook.it

Tel. 347.7290074

Direttore Responsabile - Editor in Chief

**Fabio Mollica**

pr@nextbook.it

## **Complici di questo numero / Contributors of this issue**

Oronzo Martucci, Romina Giurgola, Valentina D'Andrea, Michele Caruso, Flavio Albano, Giovanni Miali, Laura Fino, Pietro Amendolara, Amedeo Confessore, Filippo Motole, Roberto Romeo, Mirella Giannuzzi, Michele Montemurro, Gioia Perrone, Pierluigi Glionna, Tony Augello, Katja Brinkmann, Daniela Mele, Mariaclaudia Carella

### **Stampa**

Locopress, Mesagne (Brindisi)

### **Traduzioni**

Marta Lioce

### **Cover Design**

Luca Crescenzo

## **Distribuzione**

Amazing Puglia lo trovate nelle librerie pugliesi.

Viene inviato a circa 3000 aziende associate a Confindustria.

Complimentary copies del magazine sono inoltre diffuse in hotel e resort pugliesi a 4 e 5 stelle.

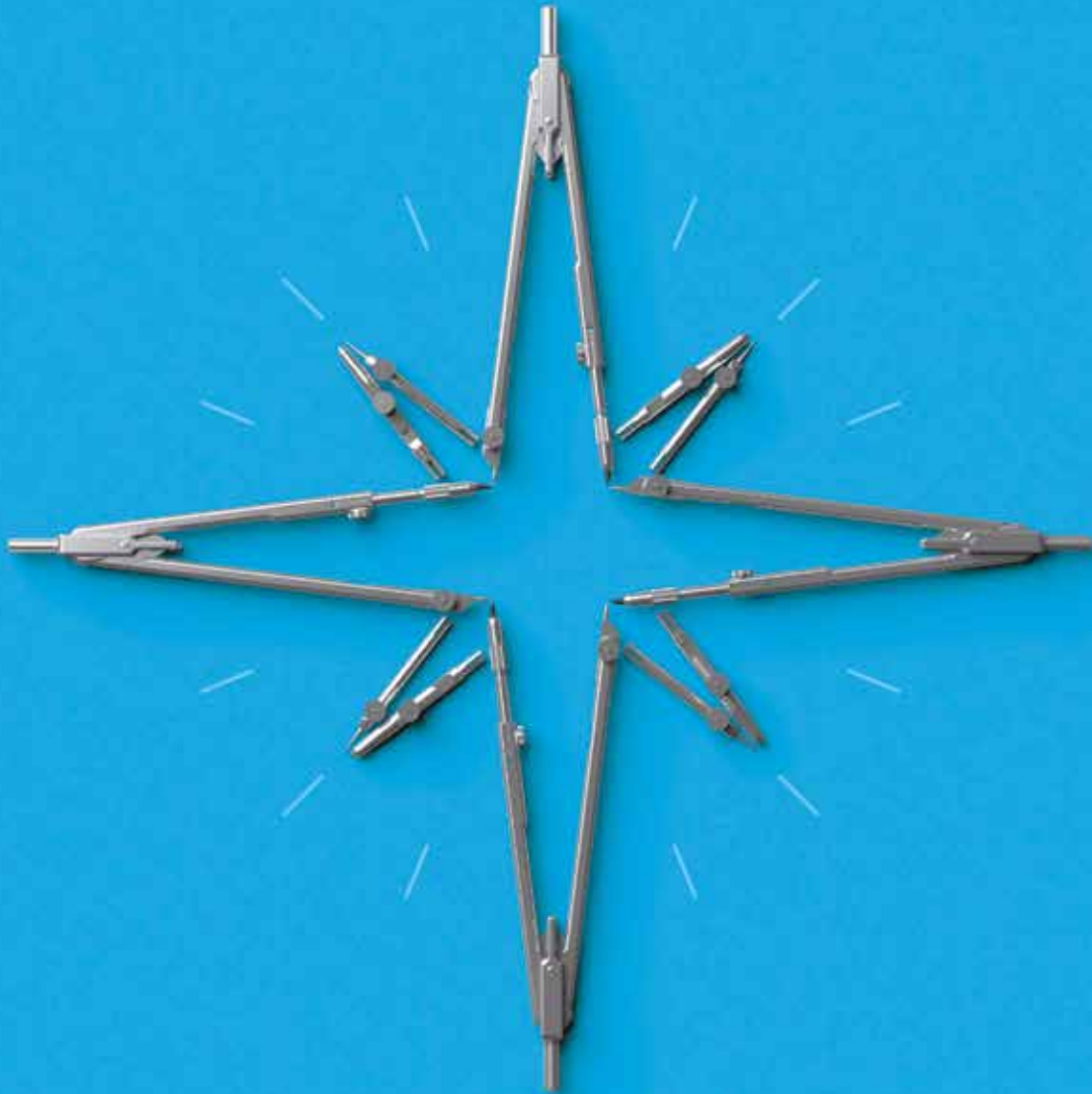
## **Pugliesi in Italia e all'estero**

I pugliesi emigrati all'estero o residenti al Centro e Nord Italia possono richiedere copia gratuita del magazine in formato pdf scrivendo all'indirizzo: pr@nextbook.it

**Amazing Puglia** n. 3 - Luglio/Settembre 2018

Iscritto al registro stampa del Tribunale di Brindisi, n. 3/2018

# #polibaorienta



buonsante+torro



Politecnico di Bari  
[www.poliba.it](http://www.poliba.it)

## Dati occupazionali

\*Livelli occupazionali a tre anni dalla Laurea (fonte Almalaurea)

Ingegneria dell'Automazione 100%\*

Ingegneria delle Telecomunicazioni 92,9%\*

Ingegneria Elettrica 100%\*

Ingegneria Elettronica 100%\*

Ingegneria Informatica 100%\*

Ingegneria Meccanica 90,2%\*

Ingegneria Gestionale 94,8%\*

Ingegneria Civile 79,5%\*

Ingegneria per l'Ambiente e il Territorio 66,7%\*

Architettura 72,0%\*

Ingegneria per i sistemi edilizi 83,0%\*

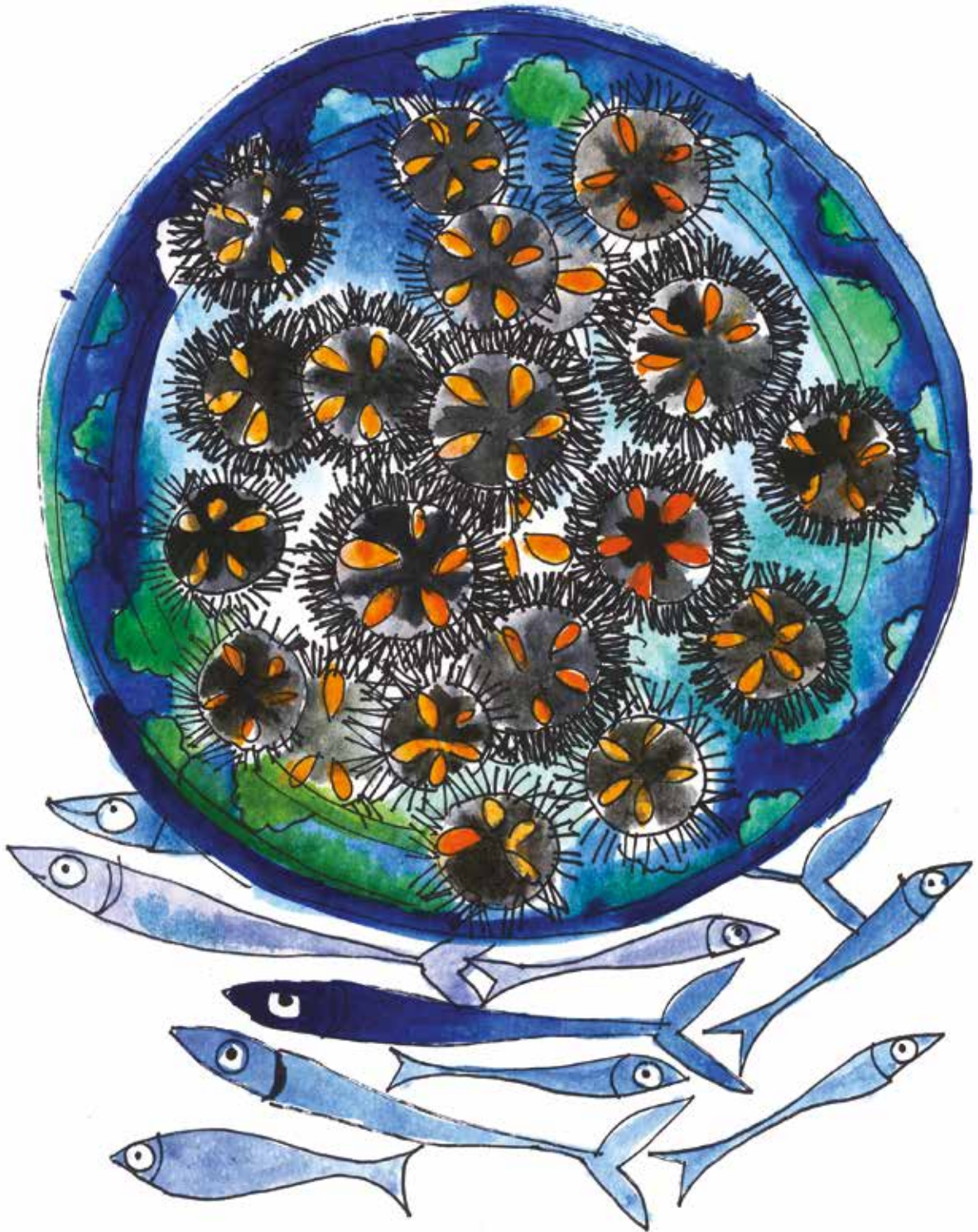
Media Poliba 87,5%\*

---

**UNA VITA A COLORI**

*di Valentina D'Andrea*

---





Leverano

# La nostra forza è



*...stare insieme a voi*

## Leverano

Piazza Roma, 1  
tel. 0832.925046

## Porto Cesareo

Riviera di Ponente  
tel. 0833.560450

## Veglie

Via Italia Nuova, 27  
tel. 0832.969539

## Nardò

Via A. Volta, 5  
tel. 0833.836276

## Copertino

Via Garibaldi, 10  
tel. 0832.934423

## Galatina

Corso Re d'Italia, 6  
tel. 0836.563398

## Lequile

Via S. Pietro in Lama, 56  
tel. 0832.632580

da luglio anche a

**LECCE**

viale Aldo Moro, 61/63

Tel. 0832.396128

Fax 0832.396186

[www.bccleverano.it](http://www.bccleverano.it)

“La prossima sfida sarà la visione della città nei prossimi trent'anni. Chiamerò a raccolta tutti per costruire la visione: vedo Bari come una capitale europea, una città che recupera il suo rapporto con il mare e che pensa alle innovazioni”.

ANTONIO DE CARO,  
sindaco di Bari,  
a “La Repubblica”  
del 17 Giugno 2018

“Ogni identità che si nutre di steccati e paradigmi esclusivisti ha vita breve. Le identità non possono recintarsi dietro una sequela di muri, distinguo, presunte purezze etnico-culturali... Al contrario, l'identità pugliese è un'identità stratificata, meticcias, aperta, plurale, capace di afferrare il meglio di sé quando si è confrontata con le altre sponde del Mediterraneo, quando ha fatto tesoro delle proprie diversità, del proprio policentrismo regionale. La Puglia è l'unione inclusiva delle Puglie”

ALESSANDRO  
LEOGRANDE,  
scrittore.

**“SONO FELICE;  
DA DOMANI SONO  
IN VACANZA:  
NON NE  
POTEVO PIÙ.  
ERA DAVVERO  
TEMPO DI  
CAMBIARE PAGINA  
NELLA MIA VITA”**

ROBERTA VINCI,  
dopo il suo ritiro  
dal tennis giocato,  
a “Io Donna”.

“Indignazione e allarmismo sono vigliacchi se i colpevoli sono sempre gli altri... Se va tutto male, una parte di colpa ce l'abbiamo tutti”.

NICOLA LAGIOIA. Presidente del Salone del libro di Torino, scrittore, su “La Stampa” del 15 Maggio 2018

**“Dobbiamo sempre mostrarci rispettosi delle idee altrui, va compiuto ogni sforzo per rispettarsi nelle differenze: diversamente accade che le differenze dei punti di vista si trasformano pericolosamente e dolentemente in discredito morale e oltraggio all'etica pubblica”.**

CARLO SALVEMINI. Sindaco di Lecce, sul caso Xylella.  
16 Maggio 2018

**“Nessuna buona causa giustifica la gogna. Viviamo in una società che ci fornisce troppi mezzi per mortificare gli altri. Con gesti e frasi.. Basta, chi siamo noi per giudicare?”**

GIANLUCA NICOLETTI,  
conduttore di Radio24,  
a 7 del Corriere della Sera

“C'È STATO UN AUMENTO DEL PIL, MA BISOGNA APPROFONDIRE. I NUMERI DI GIUGNO HANNO FATTO MARCIARE LA PRODUZIONE INDUSTRIALE PERCHÉ A GIUGNO SI È CONSUMATA MOLTA PIÙ ENERGIA. PERCHÉ HA FATTO MOLTO PIÙ CALDO. I CONSUMI PER I CLIMATIZZATORI, PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE, PER LA CATENA DEL FREDDO E ANCHE PER LE MACCHINE IN CUI ABBIAMO ACCESO I CLIMATIZZATORI HANNO FATTO ESPLODERE LA PRODUZIONE INDUSTRIALE”.

BARBARA LEZZI. Neo ministro per il Sud, Agosto 2017.

**“In pochi giorni le abbiamo cantate alla Tunisia, a Malta e abbiamo costretto 629 invasori a cambiare strada. E stiano attente Andorra e San Marino!”  
#eroismopuro**

PINO DE LUCA,  
su facebook

## ABBANDONO

Questo mese la nostra rubrica aperta alla partecipazione di tutti i fotoamatori pugliesi ospita Daniela Mele, che propone alcuni scatti realizzati tra Margherita di Savoia e Trinitapoli.

«Sono i due paesi tra i quali sorgono le saline di Margherita di Savoia, tra le più grandi e belle d'Europa. Passeggiare sulla pista ciclabile e fermarsi ad osservare un tramonto sulle saline è un'esperienza davvero unica».



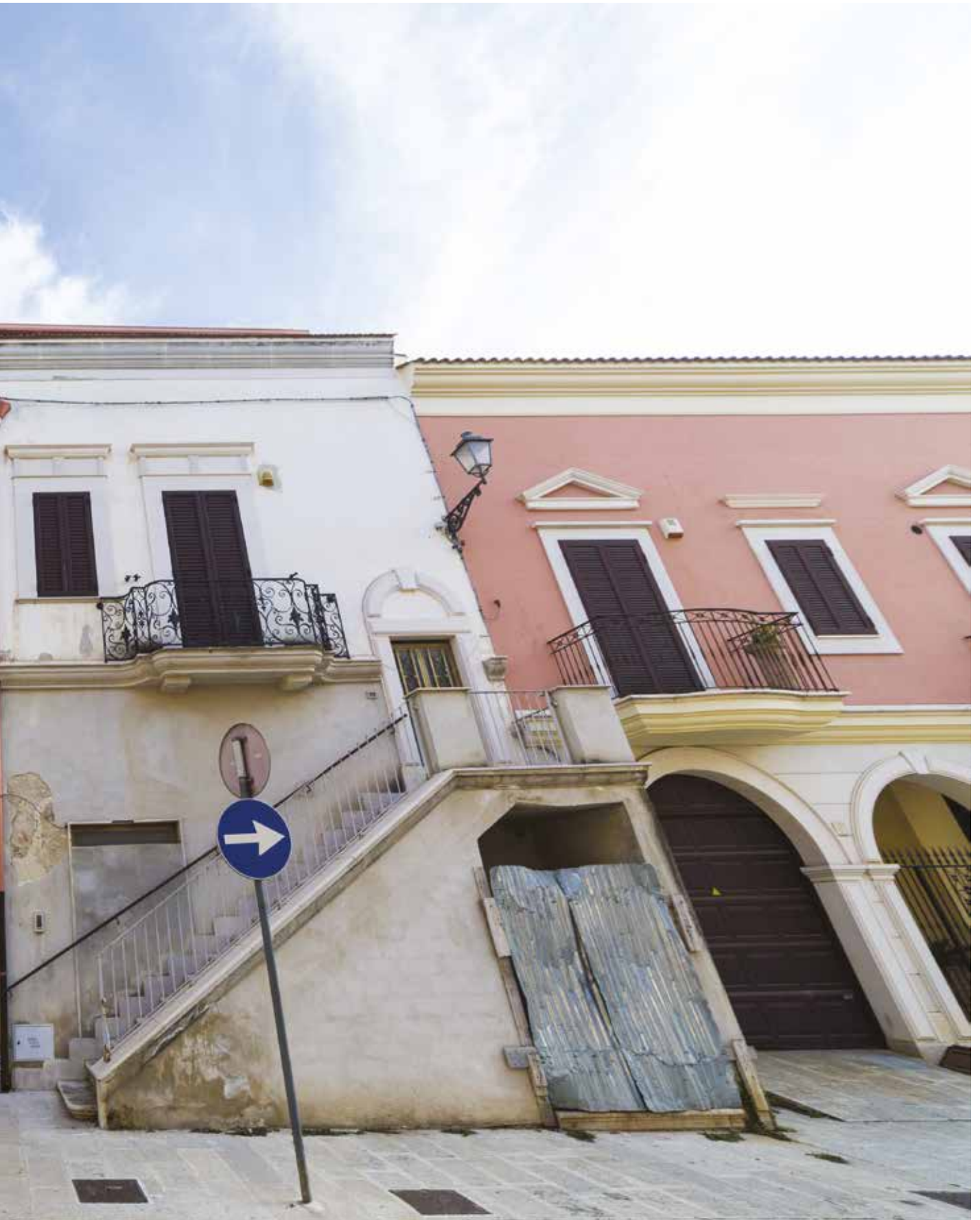




## COLORS

*This month our column, open to the participation of all the Apulian amateur photographers, hosts Daniela Mele, which offers some shots made between Margherita of Savoia and Trinitapoli.*







28







**MOTORIA PRESENTA  
LA NUOVA MERCEDES  
CLASSE A**

Mercedes Benz rifà il look alla Classe A e sceglie Bari per l'anteprima europea del suo modello, premiando la solidità e la serietà del gruppo Maldarizzi, che per l'occasione ha organizzato un mega-party nel cuore di Bari Vecchia. La festa si è svolta al Fortino di Sant'Antonio e Amazing Puglia era tra gli invitati. Centinaia i baresi che hanno affollato il centro storico del capoluogo per vedere in anteprima tutte le novità volute dalla casa tedesca. Uno spettacolo con tanta musica e ottimi cocktail. In città erano presenti sessanta giornalisti provenienti da tutta Europa.



1



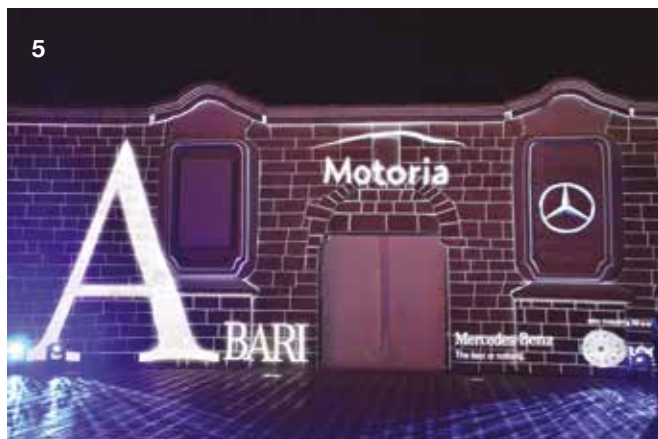
2



3



4



5



6

- 1 La nuova classe A.
- 2 Giovani baresi guardano gli interni del nuovo modello.
- 3-4 Cocktail bar (brandizzato Matoria) con vista sul lungomare di Bari.
- 5-6 Videomapping sui muri del fortino.





**DOVE VA LA PUGLIA?  
ALLA FELTRINELLI  
DI LECCE.**

Primo talk organizzato da Amazing Puglia alla Feltrinelli di Lecce, con tanti ospiti interessanti e buoni spunti di riflessione per questo e i prossimi numeri del magazine. Stay tuned!



**SI PUÒ RESISTERE  
ALLA FORZA DI UN ESERCITO;  
NON SI PUÒ RESISTERE  
ALLA FORZA DI UN'IDEA.**  
Victor Hugo



- 1 Tutti gli intervenuti al talk.
- 2 Fabio Fabrizio (Locomotive Jazz Festival).
- 3 Un momento del talk.
- 4 Raffaella Ferreri (VinOled)

- 5 Antonio Quarta (MuumLab).
- 6 Orsola Fiorentino (L'oro della Fenice).
- 7 Enzo Vellotti (Tomeve's).
- 8 Luciana Delle Donne (Made in Carcere).



**“AMAZING PUGLIA TALKS”  
ALLA FELTRINELLI BARI**

Sul tema “Dove va la Puglia” si sono confrontate alla Feltrinelli di Bari due imprenditrici modello della nostra regione: Marina Mastromauro, Ceo del Pastificio Granoro di Corato, e Mariarita Costanza, fondatrice della Macnil Zucchetti di Gravina in Puglia.  
*(foto Romina Giurgola)*



**1** Mariarita Costanza e Marina Mastromauro.

**2** Un ospite fisso della Feltrinelli Bari.

**3** Un momento del talk.

**4** Marina Mastromauro.

**5** Mariarita Costanza.





## SOAVEGEL ALLA MILANO FOOD WEEK

L'azienda pugliese Soavegel, leader nel settore della produzione di specialità gastronomiche surgelate, è stata una delle protagoniste della Milano Food Week, la settimana milanese più gustosa che ci sia, un contenitore di eventi a tema food & beverage che coinvolge professionisti, aziende del settore ed appassionati.

La settimana si è aperta con un evento targato Soavegel alla Terrazza Duomo 21, uno dei locali più esclusivi della città. In questa incredibile cornice gli ospiti della serata hanno potuto assaporare tutte le gustose novità dell'azienda di Francavilla Fontana. Soavegel ha inoltre portato in piazza 25 Aprile la sua ormai famosa Ape Hour, per una 3 giorni dedicata allo street food di qualità. Tanto divertimento assicurato grazie alla collaborazione con "Inchiostro di Puglia", community social legata al food e alle tradizioni, usi e costumi Pugliesi. I fan della pagina hanno potuto scattare i loro selfie a bordo dell'Ape Soavegel e ricevere in omaggio le card e le calamite studiate per l'evento.

Soavegel è un brand in forte crescita nei mercati nazionali ed internazionali che però mantiene salde le sue radici nel territorio pugliese da cui trae ispirazione per tante ricette delle sue specialità gastronomiche.





### “IL POLO TRA GLI ULIVI” A SAVELLETRI UNA GIORNATA MOLTO BRITISH

Amazing Puglia è stato partner dell'evento “Il Polo tra gli Ulivi”, organizzato dal Pastificio Cardone e svoltosi nella piana di Savelletri, in contrada Coccoaro. Partite di Polo, enogastronomia di altissima qualità, sfilate di carrozze, abbigliamento ricercato (e colorato), tanti cappelli originali ed elegantissimi. Per tre giorni si è respirata in quest'angolo di Puglia un'aria molto londinese. Anche perché gli ospiti internazionali erano davvero tantissimi.

Foto di Giuseppe Lupoli





Foto di Giuseppe Lupoli



Belle Storie

# La favola di Matteo

**Brindisino, 15 anni, fenomeno.  
In forza alla Stella Azzurra Roma.  
È stato il primo quindicenne a giocare  
in serie B. Il Real Madrid  
lo ha voluto nella sua Cantera.**

**di Amedeo Confessore**

HO QUATTORDICI ANNI E SONO MAGRO COME un'acciuga, il mare mi sembra un miraggio, il caldo ammutolisce tutti gli eventuali respiri umani e animali nel raggio di diversi chilometri. Pomeriggio assolato di un fine settimana di settembre con la pelle bianca che è conseguenza di un'estate spesa a inseguire sogni londinesi, dove la grande truffa del punk turistico non paga più dividendi, e Carnaby Street diventa un tripudio di macchine fotografiche che, al costo di una sterlina a scatto, fermano le immagini di falsi punk ormai istituzionalizzati. Sono lontano dai rumori. In uno showcase per pochi fortunati osservo suonare David Sylvian con Holger Czukay, Jon Hassel e Ryuichi Sakamoto. Domani, penso, ritorno a casa: *my whole world stands in front of me, my whole life stretches in front of me*. Tutto il mio mondo si trova di fronte a me, tutta la mia vita si estende davanti a me.

Eccomi, a due passi dal mare, sul campo da basket della spiaggia, immobile guardo il canestro e lascio partire un missile che prima sbatte contro il primo ferro e poi ritorna alto sulla mia testa. Pochi secondi dopo, il pallone è nelle mani di un uomo che conosco, deve essere appena uscito dall'acqua perché le gocce scendono irregolarmente facendoci strada tra i peli del petto.

Sorride e raccoglie il pallone, mi guarda e dice "*vediamo come va*". Tira, con i piedi posizionati pochi centimetri dopo la linea del centrocampo, la retina appesa al canestro potrebbe anche non essersi mossa, lui mi guarda e sorride nuovamente, "*va sempre bene*", dice, gira le spalle e mi saluta con un cenno della mano.

PHOTO COURTESY: STELLA AZZURRA ROMA



Giocare a Basket è ciò che mi piace fare,  
farlo con la maglia della Stella Azzurra Roma  
è un onore che solo chi l'ha indossata può capire.



Quella mano, per Brindisi e i suoi abitanti, è stata la più plausibile Mano De Dios che sia mai apparsa sul pianeta terra, quella di Claudio Malagoli.

Amo la pallacanestro, ho letto e cercato le sue storie e quelle dei suoi personaggi in molti posti. Ho visto immagini che mi hanno fatto sorridere, come quella di un bimbo piccolo in una splendida palestra di Colonia che indossava la canotta dei Dallas Mavericks di Dirk Nowitzki. Infine ho fatto due palleggi nel Rucker Park durante gli anni in cui vivere quelle zone di NY non era affatto facile, perché dovete sapere che c'è stato un tempo in cui il sacrificio era l'unica opzione possibile tra la passione e il desiderio per riuscire a soddisfare i sogni, "can you dig it"?

Mi risuonano ora nella mente queste parole, il sacrificio come tramite per realizzare i desideri.

Deve essere stata questa una delle prime regole di vita e di sport che si è dato Matteo Spagnolo, classe 2003 da Brindisi, primo italiano di sempre ad entrare nella Cantera (il settore giovanile) del Real Madrid. Matteo è un talento, chiaro come la luce del sole d'estate, esiste una specie di riconoscimento immediato delle potenzialità, si guarda qualcuno e si pensa immediatamente che è nato per quella cosa lì, che è a suo agio in quello che sta facendo, che avviene una fusione delle migliori intenzioni tra quello che sta compiendo e il risultato che vuol raggiungere. Se provate a guardare uno dei tanti video che circolano in rete sul ragazzo, capirete bene il concetto che voglio esprimere.

Spagnolo palleggia per caso in una palestra cittadina all'età di due anni, accompagnato dal nonno afferra il pallone e ci gioca come farebbe qualunque bambino. Crescendo, la pallacanestro diventa qualcosa in più di uno sport da praticare, e dopo l'inizio nel team cittadino dell'Aurora Brindisi, va a Mesagne, dove già il padre Fabio aveva seminato briciole di talento durante

**“La vita cambia,  
ma non è  
la prima volta.  
Credo sia stato  
più difficile  
andar via da casa  
per trasferirmi  
a Roma,  
avevo 13 anni”**

la sua carriera cestistica. Matteo però va oltre e nel giro di un paio di mesi a partire dal Dicembre 2016 mette a referto prima 78 e poi 77 punti in singola partita, esplicitando una familiarità con il gioco poco comune per un ragazzo di quell'età.

A questo punto l'hype è già servito, e la vicenda rotola in una spirale di entusiasmo che a sentire gli addetti ai lavori, eccita tutti tranne che Matteo, che pare guardare agli eventi come una naturale prosecuzione di una logica che



è stata scritta dal migliore degli scenneggiatori, passa poco tempo infatti e si trasferisce alla Stella Azzurra Roma (dove Matteo era già conosciuto perché seguito da tempo dai suoi osservatori), luogo perfetto per la sua crescita umana e sportiva. Qui Germano D'Arcangeli, vero Deus ex machina del progetto, punta forte sul ragazzo brindisino e lo assiste quasi come un tutor personale nei due anni formativi del 2016-2017, dove fa in tempo a sbriciolare qualche record personale e ad entrare nei taccuini dei migliori scout d'Europa, che sprecano più di qualche evidenziatore per sottolineare il suo nome.

Succede anche che Matteo entra nel giro ristretto dei giocatori che costringono le federazioni a cambiare le regole, chi ha cercato nella pallacanestro la poesia oltre lo sport, sa benissimo che ci sono stati dei passaggi fondamentali nell'evoluzione del gioco. George Mikan, per esempio, è il responsabile dell'introduzione della violazione dei tre secondi in area. Darryl Dawkins e Shaquille O'Neal hanno contribuito a modificare la struttura dei tabelloni che sostengono il canestro per via delle loro schiacciate. In ultimo Allen Iverson ha costretto gli arbitri a rivedere la regola del palleggio accompagnato.

Il talento di Matteo Spagnolo gli permette di entrare in questo club ristretto perché la Federazione ha dovuto concedere una deroga alle attuali regole, per permettergli di esordire in un campionato nazionale Senior all'età di 14 anni, e giocare i playoffs di Serie B con la Stella Azzurra Roma: anche qui il più giovane italiano di sempre.

Spagnolo giocherà quindi a Madrid, dove insieme ai giovani talenti del settore giovanile del calcio e del basket vivrà un ulteriore passaggio di educazione formativa allo sport e alla vita in quella che è probabilmente la struttura più prestigiosa in Europa per un percorso del genere.

E ancora una volta sono le sue parole a dare la misura della statura mentale e dell'appproccio culturale di Matteo alla vicenda: «La vita cambia,





ma non è la prima volta: credo sia stato più difficile andare via da casa per trasferirmi a Roma a 13 anni, questo penso che mi aiuterà. Sarò iscritto in una scuola internazionale bilingue, con inglese e spagnolo, con dei tutor che mi aiuteranno, ma spero presto di potermele cavare da solo come adesso».

Mio figlio G. è nato nell'Ottobre del 2004, il suo primo anno di vita quindi copre un'intera stagione NBA, e in quell'anno dormiva dai due ai venti minuti al giorno. Sì, avete letto bene, dai due ai venti minuti al giorno. Non sempre dopo il tramonto.

Le mie notti, quindi, si dividevano tra le partite e il canto senza speranza delle canzoni più disperate che trovavo nella mia memoria musicale, il tutto nella mai persa speranza di un riposino di almeno mezz'ora. Del resto, pensavo che tutto questo sacrificio da parte mia (ma anche di mia moglie), avrebbe pagato i dividendi: in un futuro non molto lontano G. avrebbe apprezzato la buona musica e anche lo sport.

I figli però sono imbattibili nel piantarti delusioni immense sulle questioni importanti della vita, G. infatti

con il tempo, pur diventando un discreto bassista e un appassionato di ritmi diversi rispetto allo standard moderno (al momento siamo a Janie Jones dei Clash suonata a volumi di denuncia per venti volte al giorno), è un tifoso dei Lakers e ogni anno all'inizio della stagione NBA al mio *"i Knicks quest'anno hanno una buona squadra"* risponde dicendomi *"non vincete mai"*. E visto che ha ragione, mi ritiro in con la coda

tra le gambe, rinunciando ad esercitare l'autorità paterna. È facile farlo quando i figli ti stupiscono in positivo, ed è quello che ho imparato da quello che mi ha spiegato Fabio Spagnolo, padre di Matteo, che si intimidiva per interposta persona quando cercavo di dirgli di che razza di talento pensavo fosse dotato il figlio, un talento mentale oltre che sportivo per via delle pressioni che l'hype della vicenda inevitabilmente crea.

In fondo la pallacanestro è come danzare all'interno di un rettangolo in cui devi trattare il pallone come il miglior acrobata si avventura nello spazio vuoto.

Matteo mi è sembrato un ragazzo con inventiva, determinazione e visione di cose che sono precluse agli altri, l'anticipo del pensiero di quello che dovrà essere, nella logica preordinata di uno schema cestistico, una particella di creatività impazzita al servizio della maestosità di corpi enormi come echi di jazz che si rincorrono nell'aria e un solo pensiero che ricorre nella mente: *my whole world stands in front of me, my whole life stretches in front of me.*

---

**Matteo Spagnolo  
mi è sembrato  
un ragazzo  
con inventiva,  
determinazione  
e visione di cose  
che sono precluse  
agli altri**

BEAUTIFUL STORIES

—  
THE  
FAIRY TALE  
OF MATTEO

**I am fourteen years old, and I am thin as an anchovy,** the sea seems to me like a mirage, the heat mutes all possible human and animal breaths within several kilometers. It is a sunny afternoon of a September weekend, with a white skin that is the result of a summer spent chasing London dreams, where the significant tourist punk fraud no longer pays dividends, and Carnaby Street becomes a riot of cameras that, at the cost of a pound, capture the images of fake punks, now institutionalized. I am far from noises. In a showcase for few lucky ones, I watch David Sylvian play with Holger Czukay, Jon Hassel, and Ryuichi Sakamoto. Tomorrow, I think, I'll go back home: my whole world stands in front of me, my whole life stretches in front of me.

Here I am, a few steps from the sea, on the beach basketball court, motionless I look at the basket, and I launch a missile that first slams against the first iron and then returns high over my head.

A few seconds later, the ball is in the hands of a man I know, he must have just come out of the water because the drops fall irregularly making their way through the hairs of his chest.

He smiles and picks up the ball; he looks at me and says "let's see how it goes." He shoots, with the feet positioned a few centimeters after the line of the midfield, the net may not have moved, he looks at me and smiles again, "it always goes well," he says, turns his back and greets me waving his hand.

That hand, for Brindisi and its citizens, was the most plausible Mano De Dios that ever appeared on planet earth, that of Claudio Malagoli.

I love basketball, I read and searched its stories and those of its characters in many places. I saw images that made me smile, such as one of a young child in a beautiful gym in Cologne wearing the Dallas Mavericks tank top by Dirk Nowitzki. At last, I made two dribbles in Rucker Park during the years in which living in those areas of NY was not easy, because you must know that there was a time when sacrifice was the only possible option between the

passion and desire for being able to satisfy your dreams, "can you dig it"?

Now, these words resonate in my mind, sacrifice as a means to realize dreams. This must have been one of the first rules of life and sport that Matteo Spagnolo had given himself, born in 2003 in Brindisi, the first Italian ever to enter the Real Madrid Cantera (the youth sector). Matteo is a talent, bright as the light of the summer sun; there is a kind of immediate recognition of the potential someone could have. You look at someone, and you immediately think that he was born for that, that he is at ease in what he is doing, that what happens is a fusion of the best intentions between what he is doing and the results he wants to achieve. If you try to watch one of the many videos about the boy that circulate on the internet, you will understand the concept I wish to express.

Spagnolo dribbles by chance in a city gym at the age of two, accompanied by his grandfather he grabs the ball and plays with it as any child would. Growing up, basketball becomes something more than a sport to practice, and after starting to play with the city team of Aurora Brindisi, he goes to Mesagne, where his father, Fabio, had already sown crumbs of talent during his basketball career. Matteo, however, goes further and beyond; within a couple of months starting from December 2016, he scores 78 at first and then 77 points in a single game, clarifying a familiarity with the game, being uncommon for a boy of that age.

At this point, the hype is already served, and the story rolls in a spiral of enthusiasm that excites everyone except Matteo, who seems to look at events as a natural continuation

of a logic written by the best screenwriter. Indeed, after a little while, he moves to the Stella Azzurra Roma (where Matteo was already known because he had been followed for some time by his observers), the perfect place for his human and sportive growth. Hence, Germano D'Arcangeli, the real Deus ex machina of the project, focuses strongly on the boy from Brindisi and assists him almost as a personal tutor in the two following years of training: 2016-2017. A period where he has the time to crumble some personal records and enter the





best scouts' notebooks in Europe, people who waste more than a few highlighters to emphasize his name.

It also happens that Matteo enters the restricted circle of players who force the federations to change the rules; those players, who have looked for the poetry in basketball, without staying on the surface of it as a mere sport; players who know very well that there have been some fundamental steps in the evolution of the game. George Mikan, for example, introduced the violation of the three seconds in the area. Darryl Dawkins and Shaquille O'Neal helped to change the structure of the backboards that support the basket because of their powerful dunks. At Last, Allen Iverson forced the referees to review the accompanying dribble rule.

Matteo Spagnolo's talent allows him to join this restricted club because the Federation has had to grant an exception to the current rules, to allow him to debut in a Senior national championship at the age of 14, and play the playoffs with the Stella Azzurra Rome: the youngest Italian ever. Spagnolo will, therefore, play in Madrid, where, together with the young talents of the youth sector of football and basketball, he will live a further step of training education for sport and life in what is probably the most prestigious structure in Europe for such a path.

And once again, it is Matteo's words that give the measure of his mental stature and cultural approach to the story:

"Life changes, but it is not the first time: I think it was more difficult to leave home to move to Rome at the age of 13, this, I think, will definitely help me. I will be enrolled in a bilingual international school, with English and Spanish as languages, with tutors who will help me, but I hope to be able soon to get by myself as now."

My son G. was born in October 2004, his first year of life then covers an entire NBA season, and in that year he slept from two to twenty minutes a day. Yes, you read correctly,

two to twenty minutes a day. Not always after sunset. My nights, then, went by between the games and the hopeless song of the most desperate songs that I could find in my musical memory, for the never lost hope of rest of at least half an hour. Moreover, I thought that all this sacrifice (and my wife's as well) would pay dividends: in a not too distant future, G. would have appreciated good music and sport. Children, however, are unbeatable in planting immense disappointments on the critical issues of life. In fact, G., although becoming a decent bass player and a fan of different rhythms compared to the modern standards, is a Lakers fan and every year at the beginning of the NBA season when I say "the Knicks have a good team this year" he replies "you never win." Realizing, therefore, that he is right, I withdraw, renouncing to exercise the father's authority. It's an easy thing to do it when your children positively impress you; that's what I have learned from Fabio Spagnolo, Matteo's father. He told me, indeed, that he always felt shy and intimidated every single time I had tried to tell him what kind of talent I thought his son was gifted with, a physical and mental skill because of the pressures that the hype of the story inevitably creates.

After all, basketball is like dancing in a rectangle where you have to treat the ball as the best acrobat adventuring in space. Matteo seemed to me as a boy with inventiveness, determination and vision of things that are precluded to others, the anticipation of what must be, in the preordained logic of a basketball scheme, a particle of crazy creativity at the service of the majesty of enormous bodies like echoes of jazz that chase each other in the air and a single thought recurs in my mind: my whole world stands in front of me, my whole life stretches in front of me.

**Amedeo Confessore**



**Pierluigi Glionna è un ragazzo come tanti, costretto a subire gli insulti di chi ancora oggi reagisce alle diversità con l'insulto e i pettegolezzi.**

**Sogna di diventare attore e regista. E in questa lettera si rivolge ai bulli. E ai loro genitori.**

Brutte Storie

# Fiero di essere diverso

di Pierluigi Glionna

Ciao, sono Pierluigi; per gli amici Pier, Pipè, Piè. Per molti sono purtroppo PierGay. Ho quasi 20 anni e sono di Spinazzola. Sono nato in una famiglia in cui la diversità è vista come è realmente: qualcosa di unico, da valorizzare e custodire. Vesto come voglio, alcune volte tutto di nero, altre volte con scarpe rosse, altre ancora indosso un cappello borsalino e altre volte ancora mi faccio i capelli colorati.

Perché? Perché mi piace, mi fa stare bene, è **la mia vita**.

La mia vita però, fin dai primi anni delle scuole elementari è stata “macchiata” da voci, insulti, ingiuri sul mio conto... e da quella parola (che eviterò di riscrivere) che leggete lì in alto. Per quasi 10 anni non c'era volta che attraversavo una piazza e non sentivo insultarmi o vedere gente che rideva di me; non potevo entrare in un bar o semplicemente uscire con le mie amiche. **Per 10 anni**. Questo schifo mi ha fatto cambiare scuola superiore, perchè ogni giorno durante il viaggio di ritorno subivo bullismo. Questo schifo mi ha fatto rinchiodere dentro casa per un periodo, perchè avevo paura di uscire. Mi piacerebbe raccontarvi che questa **violenza** sia finita. Non è così. Stasera ho fatto un brutto salto nel passato; un gruppo di bambini di 13 o 14 anni (anche se a quell'età bambini non lo si è più) mi hanno urlato questo schifoso nomignolo per strada, hanno fatto versi e detto frasi sul mio conto. Appena ho cercato di avvicinarmi e parlare con loro da persona matura, ovviamente sono scappati via.

Mi hanno seguito per tutto il tempo e hanno continuato ancora e ancora ad urlare.

Questa non è una questione “Frich e Fricatenn” come molti mi hanno detto per anni.

**Questa cosa fa male!** Fa male essere obbligati a convivere senza che io lo voglia con questo insulto dato da qualcuno.

Non si può giustificare ogni cosa che dice un bambino, sono stanco di sentire genitori che mi dicono “mio figlio si fa trasportare”. Questo è un appello che faccio perché sono stanco di subire una violenza, perché questa è una violenza a prescindere se la bocca sia di un bambino o di un adulto. La cosa che mi dà più rabbia è che sono le nuove generazioni, gli adolescenti, i bambini ad usare questi termini... insomma da chi nel 2018 dovrebbe sapere che Gay non è una parolaccia, che Gay un insulto non è. Non bisogna rimanere impassibili, bisogna agire.

Nelle scuole si parla di bullismo, ma evidentemente questa gente è distratta quando se ne parla.

Crescete, scoprite, informatevi se siete ignoranti... perché un giorno che uscirete da questo paese sarete piccoli come formiche e vi accorgerete realmente di com'è il mondo.

Vorrei fare un appello anche a tutti i genitori: insegnate ai vostri figli che il mondo va avanti, che la vita è corta e bisogna vivere esaltando l'amore, l'amicizia, le passioni.

Concludo col dire che se per voi questo mio estro è **essere diverso**, allora **sono fiero di essere diverso**, è la parte migliore di me.



**Road:** Ostuni-Fasano-Savelletri

**Season:** Spring, Summer

**Time:** 6 am - 7 pm

**Soundtrack:** The book of your heart, U2

# THE BOOK OF YOUR HEART

Testo: Fabio Mollica - Foto: Giovanni Miali e Fabio Mollica

47

# IL LIBRO DEL TUO CUORE

**N**ON RICORDO ESATTAMENTE DA QUANDO HO INIZIATO A FARCI caso. Inizio a diventare vecchio come loro, la memoria non mi accompagna più. Di certo fu al ritorno da una fiera al Nord Italia: appena varcai il confine tra Molise e Puglia gli occhi “scoprirono” qualcosa che c’era sempre stato ma che non avevo mai visto veramente. Perché quando si è giovani si è presi da altro. Si guarda altro. Si pensa ad altro. Del resto ogni cosa ha la sua età, il suo periodo giusto. Un po’ come i libri. Ce ne sono alcuni che devono essere letti in una certa fase della vita, altrimenti rischi di non capirli. Ho letto “Sulla strada” di Jack Kerouac a 45 anni e mi è parso una schifezza. Lo avessi preso in mano all’età di 18-20 anni sarebbe stato un capolavoro. E così è anche per ciò che ci circonda: siamo assuefatti al panorama tanto da non vederlo più. Come accade a volte con le mogli, i genitori, gli amici più cari: te li dimentichi. Tanto sai che ci sono. Fin quando ti accorgi che non ci sono più. E allora non potrai che convivere con i rimorsi. E i ricordi.

Di ritorno da quella edizione del Vinitaly, una ventina di anni fa (una ventina di anni fa, porca miseria!), dopo aver visto tante bottiglie di vino e molti bicchieri, scoprii la bellezza sconfinata delle nostre distese di ulivi. E rimasi incollato al finestrino dell’auto per ore, come se fosse lo schermo di un cinema. Fateci caso la prossima volta che attraversate il confine regionale a Nord della Puglia: tutto cambia in un attimo. C’è addirittura un tratto di autostrada in cui si scorgono solo le chiome degli uliveti, perché l’asfalto si abbassa, e non si scorge più l’orizzonte.

Ulivi. Ulivi a perdita d’occhio. Lato mare e lato collina. Ulivi di ogni grandezza e di ogni bellezza. Ci sono quelli più piccoli, alberelli che fanno tenerezza, come fossero bambini in fasce, e ti viene da pensare a ciò che saranno un giorno, a cosa diventeranno. Ci sono quelli già più cresciuti ma ancora ben lontani dal diventare maestosi come i centenari o i millenari di Puglia: tronchi solidi ma non ancora robusti, astanti ma ancora bisognosi di protezione, come un figlio adolescente che inizia a distaccarsi dai genitori, magari imitandoli, ma voglioso di spiccare il volo e ondeggiare libero tra le nuvole della vita.

E poi ci sono loro, i Signori di Puglia. Nel tratto Fasano-Ostuni sono ovunque. Bellissimi, romantici, plasmati dall’età, dal vento, dal sole. Arcigni e saggi, come lo sono i nonni. Fortificati da anni, decenni, secoli di gioie e avversità. Di vita. Tronchi contorti, che si abbracciano e si

inerpicano, regalando sculture naturali di fronte alle quali puoi solo restare a bocca aperta.

Guardo gli ulivi secolari e non riesco non pensare all’immagine di quei nonni ormai costretti all’immobilità, seduti sulla poltrona di fronte alla tv, oppure su una sedia in balcone a caccia di un alito di vento che li rinfreschi e di un figlio o un nipote che vada a fargli compagnia, anche per un solo fottuto minuto.

C’è una cosa che faccio ogni volta che mi trovo nella zona di Savelletri o di Ostuni: fermo l’auto e scendo. Cammino

per qualche decina di metri ad ammirarli e fotografarli. Quando ne scorgo uno particolarmente maestoso, mi ci fermo davanti per un paio di minuti. E mi viene voglia di toccarlo con le mani, per sentire le sue rughe, i suoi muscoli, le sue ossa. Se ascoltate bene sentirete anche la bellezza del silenzio, le voci, la musica che porta con se.

Mi chiedo quanto ancora durerà. Se resisterà alla xylella e all’insipienza di amministratori che hanno inseguito i populismi e i voti, piuttosto che prendere decisioni radicali, antipopolari e dolorose, che avrebbero salvato molti degli ulivi che oggi ci stanno morendo

sotto gli occhi. Fin quando sarà possibile, a me e a loro, mi fermerò in quelle stradine, varcherò i muri a secco e starò accanto a questi giganti. Perché sento che loro sono il libro del cuore, il cuore della Puglia. E su quelle cicatrici è scritta una storia meravigliosa. La nostra.

**Gli ulivi secolari  
e millenari sono  
il nostro libro  
del cuore.  
Il cuore  
della Puglia.  
E sulle loro  
cicatrici è scritta  
una storia  
meravigliosa.  
La nostra**



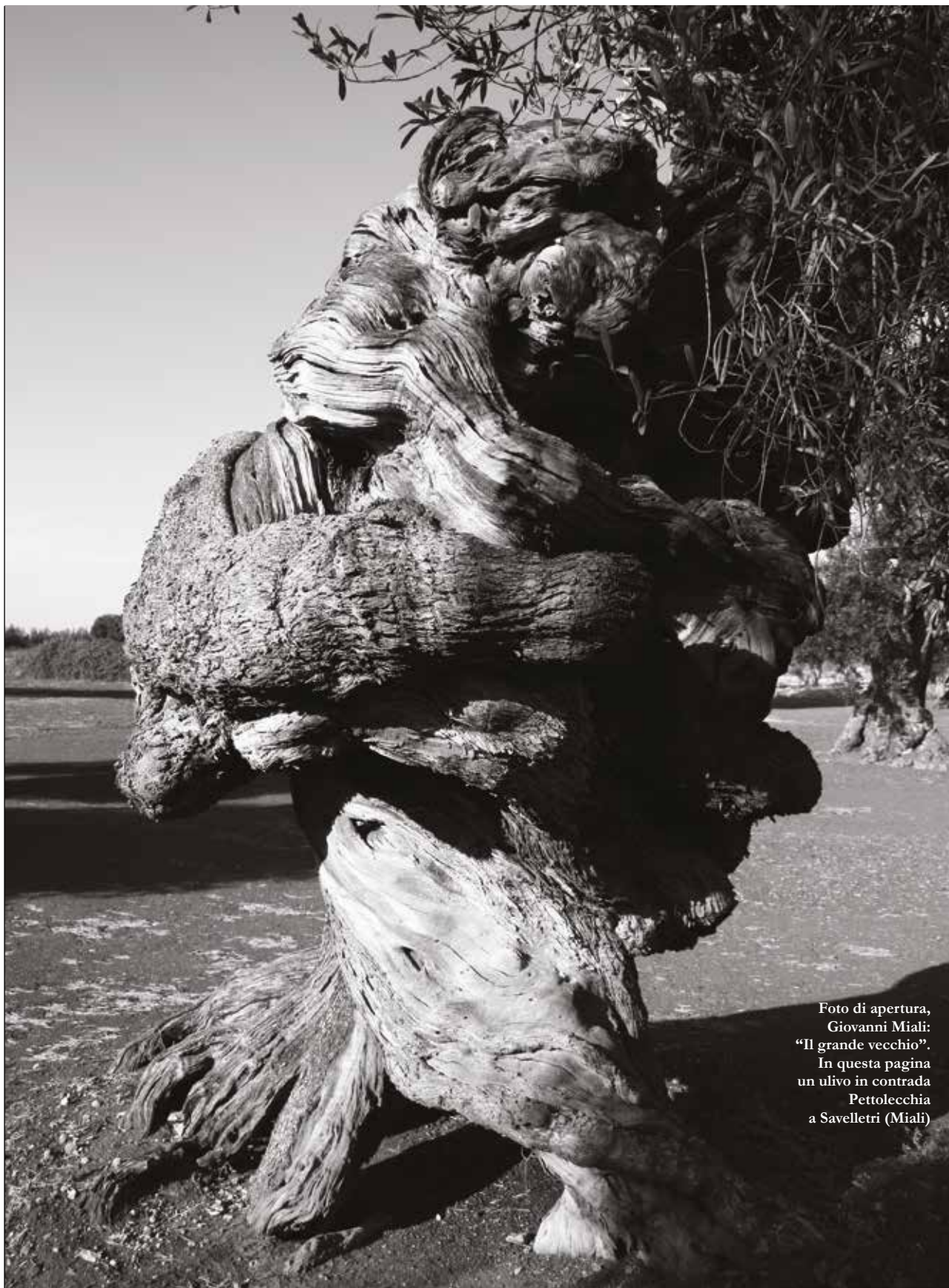


Foto di apertura,  
Giovanni Miali:  
“Il grande vecchio”.  
In questa pagina  
un ulivo in contrada  
Pettolecchia  
a Savelletri (Miali)



Gli uliveti di Savelletri,  
nell'area di Borgo Egnazia,  
sono anche dei meravigliosi orti.  
(foto Fabio Mollica)

I don't remember exactly when I started to notice. I began to get old like them, memory does not accompany me anymore. Certainly, it was on the way back home from a fair in northern Italy: as soon as I crossed the border between Molise and Apulia, my eyes "discovered" something that had always been there but that I had never really seen. Because when you're young, your attention wanders somewhere else. After all, everything has its age, its right time. A bit like it is with books. There are some that must be read at a certain stage of life, otherwise you risk to not understanding them. I read Jack Kerouac's *On the road* when I was 45 and it seemed like rubbish to me. If only I had read it at the age of 18 or 20, I would have considered it a masterpiece. Therefore, it happens with the things that surround us: we are so used to the landscape that we do not see it anymore, as it happens sometimes with our wives, parents, dearest friends. You forget them, you take them for granted, because you are so certain about them being there for you, until you realize that they are gone and then you can only live with regrets and memories.

When I came back from that edition of Vinitaly, about twenty years ago (about twenty years ago, damn it!), after seeing so many bottles of wine and many vines, I discovered the endless beauty of our olive trees. I stayed still for the whole journey back home, staring at window of the car for hours as if it was a cinema screen. Next time you cross the regional border of the north of Apulia, pay attention: everything changes in a moment. There is even a stretch of highway where you can only see the foliage the olive trees' crowns. This is because the asphalt is lower and you cannot see the horizon.

Olive trees. Olive trees as far as the eye can see. A seaside and a hillside. Olive trees of every size and beauty. There are the smaller ones, tender, gentle trees, like children in swaddling clothes, and they make you think about what they will be one day, what they will become. Then, there are those already old, but still far from becoming as majestic as those centenarians or millenarians in Apulia: solid but not yet sturdy trunks, still in need of protection, like a teenager who starts to break away from his parents, perhaps imitating them, but eager to fly away from their nest, free in the clouds of life. Then, here they are, the lords of Apulia. In the stretch Fasano-Ostuni they are everywhere. Beautiful, romantic, shaped by time, wind, sun. Grim and wise, as grandparents are. Fortified by years, decades, centuries of joys and life's adversities. Twisted trunks, which hug and

climb, creating natural sculptures in front of which you can only be amazed.

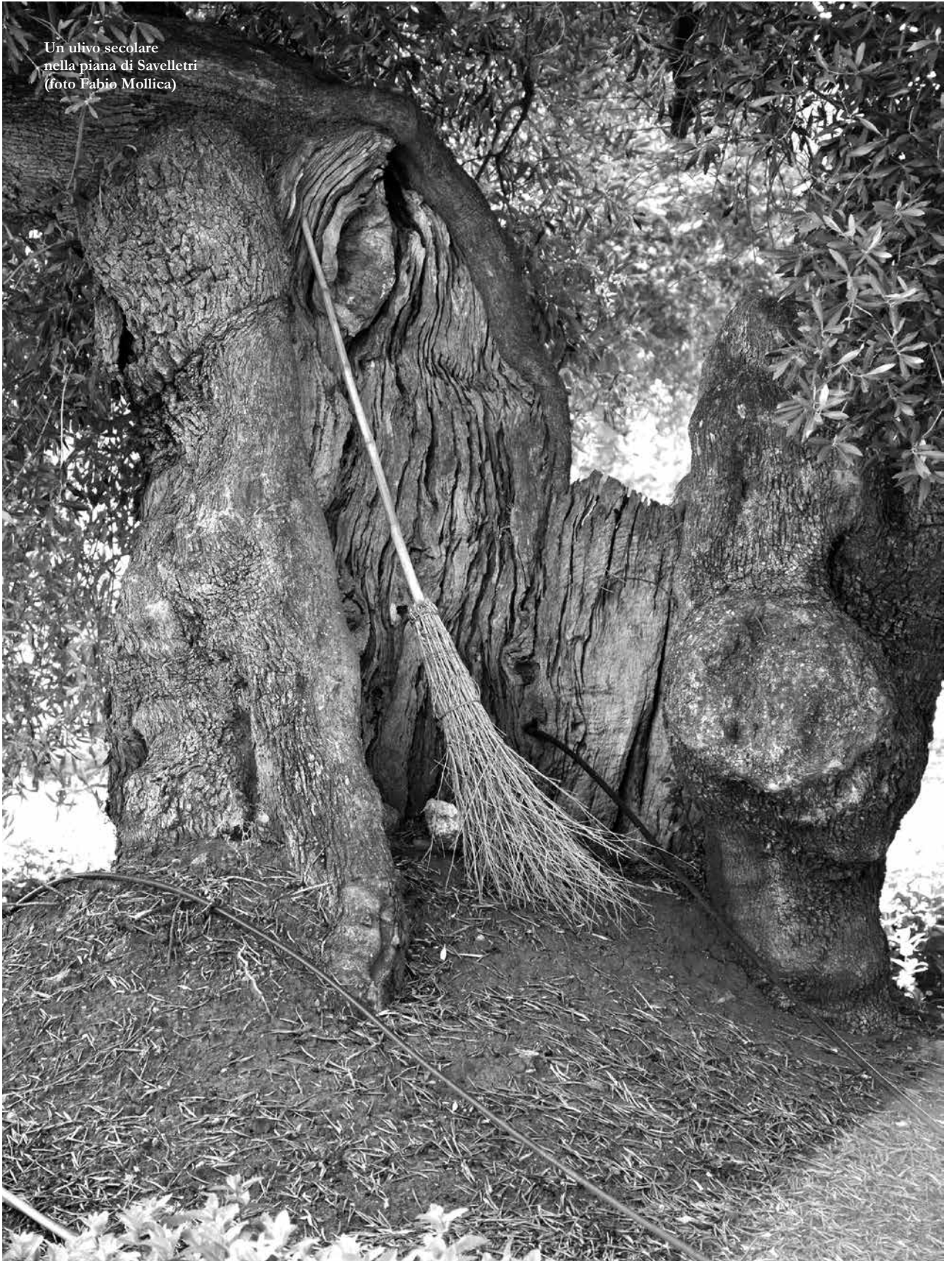
I look at the olive trees and I cannot avoid thinking of the image of those grandparents now forced to immobility, sitting on their chair in front of the TV, or on a chair on a balcony looking for a breath of wind that could refresh them. Or the image of a child or a nephew who comes to visit to keep them company, even for a single fucking minute. There is something I do every time I am near Savelletri or Ostuni: I stop the car and get out. I walk for a few hundred meters to admire and photograph the trees. When I see one, particularly majestic, I stay there for a couple of minutes, with the desire to touch it with my hands, to feel its wrinkles, its muscles, and its bones. If you listen well, you will also feel the beauty of the silence and the voices, the music that it brings with it.

I wonder how long it will last. If it will resist the xylella and the inability of those administrators who have pursued populism and vows, rather than taking radical and painful decisions, which would have saved many of the olive trees that are dying in front of us today.

As long as it is possible, to me and to them, I will stop in those little streets, I will cross the dry walls and stand next to these giants. Because I feel that they are the book of the heart, the heart of Apulia. And a wonderful story is written on their scars. Our story.

**The olive trees  
are our book  
of the heart.  
The heart  
of Puglia.  
And a wonderful  
story is written  
on their scars.  
Our story.**

Un ulivo secolare  
nella piana di Savelletri  
(foto Fabio Mollica)





# BARI-MATERA BY TRAIN

Testo: **Flavio Albano** - Foto: **Pietro Amendolara**



**Road:** Bari Matera  
**Season:** Spring, April, Sun  
**Time:** 8.40-19.45  
**Soundtrack:** Rotolando verso Sud, Negrita;  
Vivere la vita, Alessandro Mannarino.

# S

ULLA DIRETTRICE MATERA-BARI DEI TRENI LOCALI SI APPREZZA una cosa a volte unica: la vista dal finestrino. Spesso ci trovo una piacevole compagnia, in grado di raccontarti ogni giorno una storia diversa, persone, vite che si incrociano e si vivono “pendolarmente” ogni mattina. Occhi socchiusi a tirare un altro po’ il sonno lasciato appeso sul cuscino lasciato poco prima, albe al finestrino che filtrano dagli ulivi in scorrimento dolce, dondolio, rumore basso e costante del motore che porta quasi ad un ipnotico stato di semi-coscienza. La mattina presto, oltre la condensa sul vetro, residuo di una notte umida e luna piena, la luce passa creando un caleidoscopico effetto multicolor. Dall’altro lato scorre il film delle campagne, dei tratturi e delle mulattiere, dei muretti a secco non sempre ben formati, non sempre in piedi. Grano e mandorli che non ci si crede come possano colorarsi tanto intensamente e la ferrovia passa proprio lì in mezzo a quello spettacolo antico di jazzi e masserie. Ogni mattina scorre e i naviganti chiacchierano, si raccontano le vite, mamme esaltano figli, padri calcolano preoccupati gli esborsi familiari su dita che non sempre sembrano bastare e ragazzi sognano distratti gonne di ragazze.

Io mi lascio avvolgere da quel verde tutto intorno, dal giallo di quel sole e dal grigio della pietra e prepotente mi viene a galla un pensiero proibito a quell’ora del giorno, quasi osè. La pasta al forno di mia madre. Non so perchè, sarà l’odore di erba bagnata di inizio primavera che si colora improvvisamente di sugo e amorevole dedizione.

Subito mi redarguisco, quasi assalito da un improvviso pudore gastronomico ma non posso farci nulla, di mattina ho fame più che in qualsiasi altro momento della giornata.

La pasta al forno è un’istituzione, un credo, un equilibrio perfetto di sapori, di dolcezza e acidità, le consistenze devono incrociarsi, una varietà di ingredienti che deve registrarsi al palato per non arrivare alle papille tutta insieme. Le polpettine, non troppo grandi, devono essere compatte, alcune più bruciacchiate, quindi dure e alcune più morbide quindi, un’esatta commistione di consistenze e anche la pasta stessa sfrutta questo stragemma.

Il forno le dona quella croccantezza che è simbolo di mamma, la mozzarella, al Sud di prima qualità, fusa nel sugo forma un vulcano di lava rossa che scende sulle forme di pasta, un reticolato bianco fuso con il pomodoro si raffredda e si indurisce all’aria come se fosse sgorgato dalle profondità di quel vulcano. La mozzarella burrosa ma mai liquida, consistente ma non grumosa, profumata di

fresco. È indescrivibile quello che avviene nel forno, quali alchimie, le emozioni nella preparazione, a guardarla dal vetro del forno, sembra di osservare la maturazione di un feto nel grembo materno, poesia da mangiare, il profumo sgombra la mente, chimicamente fa venire fame e ammirazione. Alcuni la fanno con le melanzane fritte, buona da morire anche quella, poesia con musica si potrebbe definire, un sottofondo oleoso e grasso che rende allo spettatore-mangiatore uno spettacolo ancora più sconvolgente. Le

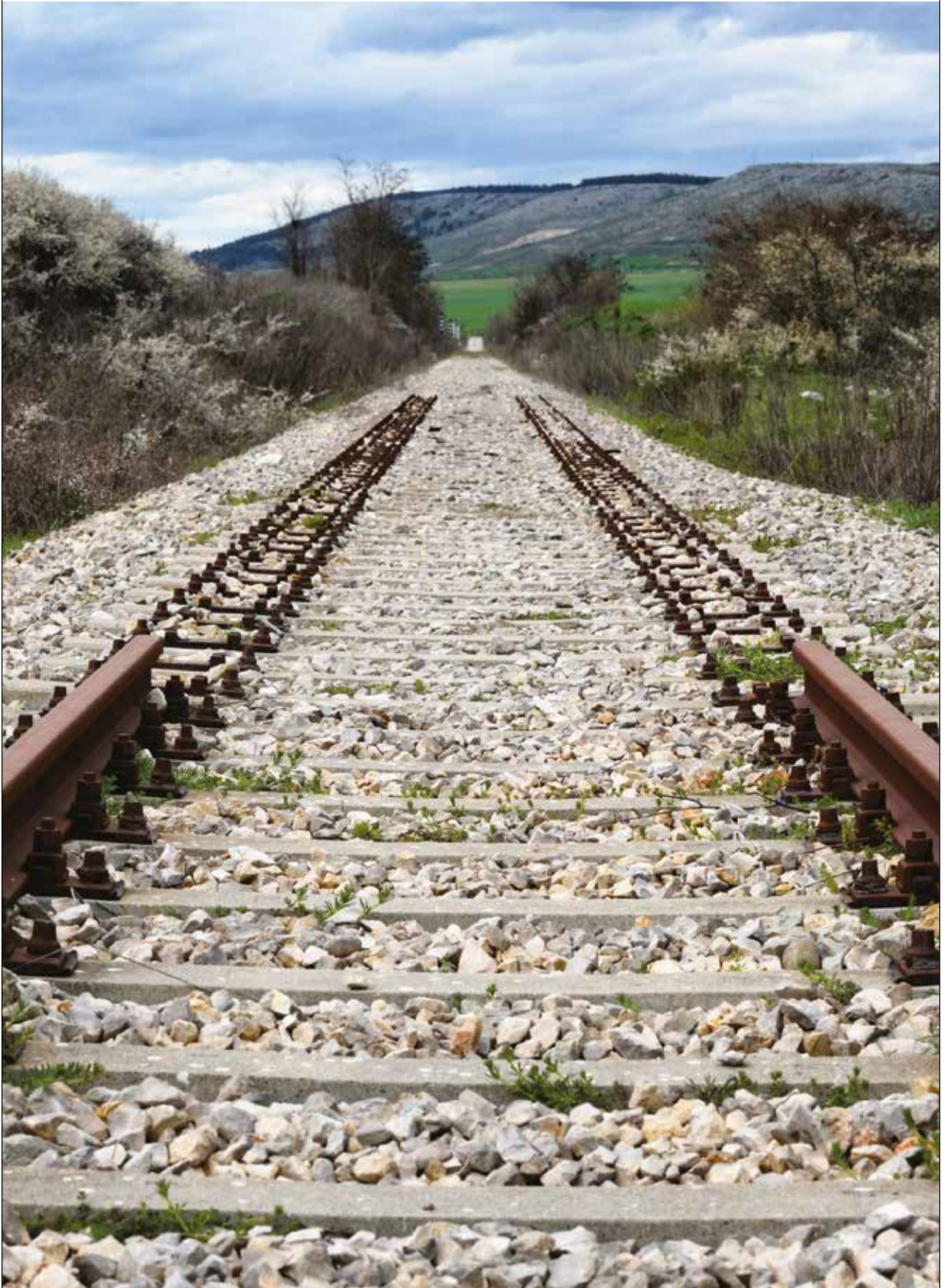
nonne qui dicevano sempre “cucinare è come dipingere. È un’arte e ogni ingrediente dipende dal insieme, dall’inventiva”.

Mi risveglio all’improvviso dallo stato di semi-coscienza, chiudo la bocca secca e cerco di scacciare dalla mente pensieri tanto esosi e fuori contesto. In lontananza si inizia ad intravedere la città, grigia di smog, con alle spalle la scenografia del mare ad abbellire tutto quanto. Appena sceso l’odore è completamente diverso, niente più erba bagnata, niente grano, il nuovo mix comprende kebab come in tutte le vere stazioni degne di nota e olio di motore. Più cammino però e più le mie narici si avvicinano all’altra grande passione della mia vita, motivo ispiratore e guida dell’anima da sempre. Il moto infinito: il mare.

*(prossima puntata: il mare e i sogni)*

**Ogni mattina  
scorre e i naviganti  
chiacchierano,  
si raccontano  
le vite. Mamme  
esaltano i figli,  
padri calcolano  
preoccupati  
gli esborsi  
famigliari su dita  
che non sempre  
sembrano  
bastare.  
E ragazzi che  
sognano distratti  
gonne di ragazze.**





An aerial photograph of Carrisiland Acquapark, showing a large blue lagoon filled with people, surrounded by palm trees and park buildings. Overlaid on the top half is a circular graphic featuring a pirate with a black eye, a red parrot on his shoulder, and a golden hook. The pirate is wearing a blue hat with a skull and crossbones. The background of the graphic shows a ship's rigging and palm trees.

# Carrisiland Acquapark

I Caraibi a Cellino San Marco

**Il più grande  
del Sud**

- **200.000 mq** di parco acquatico
- **3 km** di acquascivoli
- **20.000 mq** di piscine caraibiche
- **Laguna con onde** più grande d'Italia

• NOVITÀ 2018 •



# ISLA



# NATASCIA

UN'EMOZIONE PARADISIACA

# Grande Paradiso Italia



UN PARCO DA OSCAR

DAL  
**9 GIUGNO**

Seguici su:



[www.carrisiland.it](http://www.carrisiland.it)

# L'orgoglio del Gargano

*In un territorio con molte problematiche, ci sono tante belle esperienze che provano a cambiare il corso della storia.*

*I protagonisti ancora una volta sono soprattutto i giovani. Ed un laboratorio urbano divenuto un incubatore di nuove start-up e di legami di comunità.*

# che non si arrende.

**D**ieci anni fa scoppiava la bolla finanziaria e anche in Italia entravamo in una grande recessione da cui ancora non se ne viene pienamente fuori. Non bisogna essere esperti per comprendere che più che un fenomeno di passaggio ci si è ritrovati a vivere una vera e propria età di transizione da un'epoca ad un'altra. Sapevamo da dove venivamo, ma non dove si stava andando. Stavamo comodi in un'epoca di benessere abbastanza diffuso, e non ci siamo preoccupati di cosa sarebbe successo se quel benessere fosse svanito. Siamo passati così dalle generazioni del posto fisso alle lost generation dei neet e dei cervelli in fuga, come se dall'Italia si potesse solo sventolare bandiera bianca o fuggire senza guardarsi indietro. Ad evitare il peggio, in questi anni, non è stato il welfare statale, ma quello generazionale. Nonni e genitori ci hanno salvato la pelle. L'economia nel frattempo mutava non solo nella sostanza, ma anche nella forma, facendosi sempre più sharing da una parte e digital dall'altra. Anche in Italia. Supportata da una rinfoltita lista di nuovi inglesismi, si diffondeva la cultura startup, e con essa una rinnovata filosofia del fallimento, finalmente inteso come nuovo punto di partenza piuttosto che pietra tombale sulla creatività e sullo spirito d'impresa. E iniziavano a moltiplicarsi i coworking, che diventavano la casa ideale della digital transformation. In Puglia partiva proprio in mezzo a questo ciclone (con una coincidenza astrale miracolosa) la stagione dei Bollenti Spiriti. Le politiche giovanili regionali rimettono i giovani al centro: non come problema su cui scaricare ogni tipo di responsabilità, ma risorsa da cui ripartire. La primavera pugliese sboccia quasi inaspettata tra i rigori dell'inverno economico in corso. Un piano strategico tanto visionario quanto necessario consente l'apertura di oltre 150 Laboratori Urbani dove trasformare la cultura da puro elemento di intrattenimento a pratica generativa di formazione e lavoro. Medimex, Teatro Pubblico Pugliese, Apulia Film Commission arricchiscono le prospettive, che sull'onda del digital si estendono dai grandi centri fino alle periferie.

**di**  
**Tony**  
**Augello**

**D**ieci anni fa a San Giovanni Rotondo, città nota per la presenza delle spoglie del più grande santo dell'epoca moderna e della sua opera di carità "Casa Sollievo della Sofferenza", paradossalmente non esistevano spazi pubblici espressamente dedicati alla creatività giovanile. Le associazioni del territorio erano costrette ad arrotondare i propri bilanci operativi sempre per difetto, a ripiegare su dinamiche di sopravvivenza, fino a quando non arriva l'onda dei Bollenti Spiriti. Con l'apertura dei Laboratori Urbani parte contestualmente una formazione non convenzionale permanente sui grandi temi delle politiche e del marketing culturale, della startup e della cultura d'impresa, nonché della stessa digital transformation.

I ragazzi che entrano nei Laboratori Urbani ne escono manager culturali. Anche a San Giovanni Rotondo, dove tutto parte da una sala prove. Si sa, la musica è la medicina dell'anima ed è tanto più sentita lì dove c'è malessere. Nei Laboratori Urbani Artefacendo quindi la sala prove passa subito con il codice "priorità assoluta". Qualcuno propone di affiancare alla sala una vera e propria scuola di musica. Il processo implica che i musicisti patentati facciano rete, rinunciando ognuno a qualcosa, e che la cosa venga comunicata al territorio in grande stile. Tutte cose mai fatte. Assolutamente inedite.

Si fa sempre più sentita l'esigenza di quelle nuove competenze acquisite nei percorsi formativi del programma Bollenti Spiriti, e tra gli operatori culturali del progetto iniziano a delinearci le figure dei project manager, dei comunicatori e dei social media manager ante litteram. Facebook esplose in Italia proprio in quegli anni, con tutto quello che ne conseguì. La formazione è in larga misura sperimentale. Si fa sul campo, provando e riprovando, sbagliando per riprovare ancora. Condividendo tutto. Come se non ci fosse un domani. E un pulsante di un social network diventa il manifesto di una generazione. Condividendo tutto si cresce tutti.

**Ci rimbocchiamo le maniche convinti che per condividere cambiamento devi moltiplicare fiducia, soprattutto con i giovani. E creare una rete fatta di persone, dove i veri media siamo noi.**

**Dieci anni fa, a San Giovanni Rotondo, non esistevano spazi pubblici espressamente dedicati alla creatività giovanile. Poi arrivarono i Laboratori e qualcosa iniziò a cambiare...**

**L**a scuola di musica passa nel giro di pochi mesi da piccola realtà locale a punto di riferimento per tutto il Gargano. Al suo interno vengono aperte diverse nuove partite Iva. La cultura diventa finalmente un processo economicamente sostenibile.

I Laboratori Urbani del Gargano, quindi, provano a farsi specchio della luce ricevuta. Si cerca di replicare in scala ridotta le dinamiche innovative sperimentate nelle sedi istituzionali e nei Laboratori Urbani più grandi. Nascono così in casa Artefacendo la web-agency **MooLab** e la web-school **InnovAttiva** per fare sul territorio marketing culturale e comunicazione, formazione digitale, startup e cultura d'impresa.

Si susseguono progetti come "Capitanata Chiama" per mettere in rete cervelli in fuga e cervelli in loco e creare una cooperazione dinamica tra chi va e chi resta.

Parte "InnovAttiva Talk" per intervistare in diretta facebook gli interpreti del digital e per scoprire le buone pratiche che possono cambiare in meglio società e territori. Si riscopre la bellezza e la storia di un posto affascinante come il Gargano con il progetto di promozione turistica "Tipico Gargano", che però si arena, e con il laboratorio enogastronomico "Colto e mangiato", che invece continua a far parlare di sé anche oltre i suoi stessi confini. Nascono partnership importanti con altre realtà dinamiche del territorio che crescono a vista d'occhio come **Vazapp**, **Startup Weekend Foggia**, **Apulia Digital Maker**, **Puglia Expò**, **Freak** di San Marco in Lamis, **Mad Mall** di Mattinata, **Coworking SmartLab** di Manfredonia, **Officine Fornari** di Cerignola, **Combo studio** di Lucera. Insomma, non ce ne stiamo a guardare la fine del mondo in mondovisione.

Ci rimbocchiamo le maniche convinti che per condividere cambiamento devi moltiplicare fiducia, soprattutto con i giovani. È questo l'insegnamento più importante della Puglia di questi anni. Una regione, tra le più belle al mondo, così ricca di risorse e di competenze da poter accettare e vincere la sfida dei tempi. Continuando a generare valore innovandosi e innovando con coraggio. Il coraggio di non lasciare a casa il cuore e quello di guardarci negli occhi. Un coraggio che deve farsi determinazione a vivere in una comunità che pensa e interagisce per costruire insieme una rete fatta di persone. In questa rete, come in quella digitale,



AMALUNA  
*Spumante*  
EXTRA DRY



**DUEPALME**  
IN CELLINO SAN MARCO

Leo Angelini fa il "location manager". Sceglie i luoghi migliori per spot, film, eventi. E conosce la Puglia, e i pugliesi, a fondo.

Testo e foto di Katja Brinkmann

**CHI CREDE DI VEDERE** la Toscana in una produzione cinematografica intitolata Toscana si sbaglia. Probabilmente vede la Puglia. Probabilmente Leonardo Angelini ne è l'organizzatore. Cinquantacinque anni, nel suo ruolo di location manager promuove la Puglia come set cinematografico.

Piselli. Leonardo Angelini non ha mai visto, in tutta la sua vita, così tanti piselli come nelle ultime settimane.

“Non si ha idea di quante varietà esistano”, dichiara il location manager, che sta perlustrando l'intera Puglia alla ricerca di questi bizzarri legumi per uno spot televisivo nazionale. Quelli semplici nostrani si trovano dappertutto, ma la produttrice milanese si prefigura una pianta dal colore verde chiaro con baccelli delicati e quasi trasparenti, possibilmente in un orto incantato nella terra che non c'è...

I suoi occhi grandi e scuri migrano verso il cielo, il volto di Leonardo - armonioso, magro e piacevolmente maturo - per qualche istante appare coperto soltanto dalla sua barba. Poi accenna un sorriso malizioso:

«Ebbene sì, anche questa volta si troverà l'orto di piselli». E racconta: «Il luogo in cui si nasce influisce sulla nostra vita. La Valle d'Itria, la mia sola e vera patria, costituisce per me l'essenza del meridione italiano. Questo territorio, pittoresco immerso tra ulivi secolari e costruito con pietre che hanno resistito al rigore silente della storia mi ha reso ciò che sono oggi. Qui tutto ha avuto inizio: girovagare, far scorrere gli occhi, alimentare il cuore e l'anima con tutto ciò che questo ineguagliabile territorio ha da offrirti. Per me questo è sempre stato un inestimabile privilegio. Ogni giorno scopro qualcosa di nuovo, straordinario, fantastico: campi deserti, che consentono di vedere fino all'orizzonte, nessuna strada, nessun palo del telefono.

Strade secolari e sentieri sterrati deserti che apparentemente conducono nel nulla e poi all'improvviso dischiudono un piccolo agglomerato di casolari. “Le Puglie”, così abbiamo imparato a chiamare questo territorio. Il plurale storico si riferisce alla varietà della Puglia che si estende per 400 km da nord a sud, rappresentando il mondo in formato ridotto: il Gargano e il Salento, le Murge e l'arco Ionico, la Capitanata e la Valle d'Itria; e poi tutti quei pa-

# INVASIONI BENEFICHE



esi con le loro spiccate personalità, le loro caratteristiche pietre chiare, i loro riti e le loro tradizioni».

Tutto questo è la Puglia, un affascinante insieme, un paese in sé perfetto.

«Ho studiato Scienze agrarie e per incarico dell'Unione Europea ho viaggiato molto nel Meridione italiano. Una sera in un bar di Cisterlino, tra un caffè e una grappa, mi ritrovo casualmente accanto ad un produttore di Milano».

Il tipo è alla ricerca di un luogo per girare uno spot pubblicitario e appare quasi disperato perché, nonostante le varie ricerche, non riesce a trovare quello di cui il cliente ha bisogno, cioè una sorta di Toscana, incontaminata e romantica dell'inizio del secolo scorso. Lo spot prevede la storia di una classica famiglia contadina italiana. In poche parole si trattava di un orto di pomodori.

«In Toscana era quasi inverno e non cresceva quasi più nulla, per non parlare dei pomodori. Nemmeno in Puglia era più estate, ma ero certo di trovare un orto di pomodori. Il produttore mi diede carta bianca. Non passò molto tempo e avevo trovato l'orto paradisiaco e nelle vicinanze anche gli arbusti di pomodori che furono piantati in quel luogo come da copione. Il resto, cioè l'atmosfera tipica della Toscana, fu ricreata da sceneggiatori e professionisti. Il mio battesimo del fuoco si tramutò in un successo sorprendente: i committenti di Milano e il regista statunitense furono entusiasti. Rinunciai al mio impiego amministrativo, facendo della mia passione la mia professione.

Da allora è sempre alla ricerca, in qualsiasi stagione, di arbusti di pomodori, grossi e polposi; e di molto altro. «Con un certo orgoglio posso affermare di conoscere questa terra più di tanti altri. All'inizio degli anni Novanta, quando ho intrapreso la mia professione, la Puglia era al di là del confine italiano pressappoco sconosciuta. Appariva modesta e poco allettante soprattutto in questo settore. Sulla cartina geografica della filmografia italiana, per non parlare del cinema internazionale, il tacco dello stivale era quasi inesistente. Quando si trattava del sud, allora lo scenario si svolgeva a Napoli oppure in Sicilia. Qualche volta si vedeva una carrellata nella città dei trulli di Alberobello; anche le città di Bari, Trani, Otranto ve-

**Da anni cerco di stabilire il giusto equilibrio tra il privato e la mia professione.**

nivano di tanto in tanto citate, ma per vere produzioni cinematografiche come il recente film di Ferzan Özpetek Mine vaganti, questo territorio a Sud-Est dell'Italia per lungo tempo non appariva abbastanza attraente. Contemporaneamente a me, giovani registi, quali Sergio Rubini, Edoardo Winspeare e Alessandro Piva, iniziarono la loro ricerca di località pugliesi dove poter girare e scoprirono a poco a poco il vero potenziale della regione che ha dato i natali a grandi personalità come Rodolfo Valentino».

La star del cinema muto era originario di Castellaneta, nella provincia di Taranto. Si parlava allora della Puglia come di un luogo incontaminato e autentico in Italia dove poter ambientare i più incredibili set cinematografici.

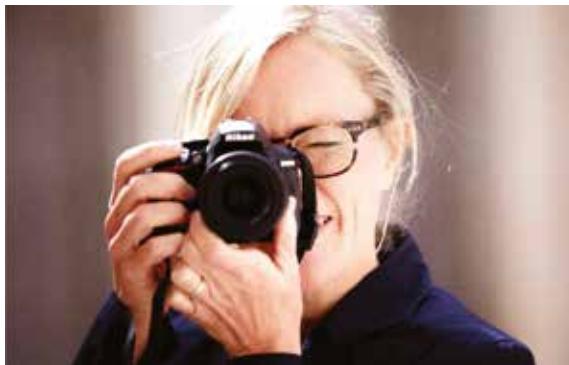
«Fu questa la mia grande occasione; mi sentivo come un cercatore d'oro. Il mare, gli ulivi, le vecchie masserie sono cose che vedono tutti. Tra questi io percepisco e individuo i gioielli: una masseria abbandonata in mezzo a campi pietrosi selvaggi; una spiaggia salentina che non ha nulla da invidiare alle isole Seychelles; una Toscana molto distante dalle Crete Senesi; una Grecia molto lontana dalle Cicladi, un Sidi Bou Said fuori dalla Tunisia e un alloggio sudtirolese distante dalle Dolomiti. E poi ci sono le emozioni che fanno parte dell'impresa, poiché il più bel luogo non è niente senza un marketing adeguato. Ho imparato ad immedesimarmi nei miei clienti, a leggere tra le righe

ciò di cui nel caso specifico sono alla ricerca. Poi li sorprendo con un reperto, un luogo, un volto, un fenomeno introvabile altrove e che supera qualsiasi aspettativa».

Devi essere altresì in grado di valutare quello che puoi aspettarti dai tuoi conterranei. Dalla puntualità, che di regola per i pugliesi è un concetto relativo, fino alle contrattazioni con il contadino, che magari a casa non dispone nemmeno di un televisore, ma si ostina nella sua richiesta di denaro in contanti per le riprese cinematografiche nel suo terreno. «Divieni il genero desiderato di tutte le madri intorno a te, i cui figli fungono da potenziali informatori e per mantenere l'amicizia non ti presenti mai a mani vuote. Potresti pranzare in qualsiasi casa cinque volte al giorno, con la buona e vera cucina pugliese come orecchiette fatte in casa oppure risate patate e cozze; in Puglia è sempre ora di pranzo e gli ospiti malvolentieri si lasciano a stomaco vuoto». Eppure in tutte le amicizie devi mantenere un distacco professionale, perché si corre il rischio di perdere agli occhi del cliente la propria credibilità; un mestiere che qualche volta ti costringe a camminare sul filo del rasoio: «Da anni cerco di stabilire un giusto equilibrio tra il privato e la mia professione».

Ci sono anche amicizie che nascono per l'eternità perché si stabilisce una sorta di affinità di pensiero tra le persone che lavorano alla realizzazione di un progetto di un certo valore. «I preparativi e infine la realiz-





**Katja Brinkmann è una fotografa tedesca che da anni risiede in Puglia. È specializzata in food advertising, wedding photography, home interior, portraits. È l'autrice del libro "Apulien" (Corso editore) in cui narra le storie di alcuni pugliesi.**

zazione del film Indovina chi sposa mia figlia!, tratto dal omonimo romanzo di successo di Jan Weiler ne sono un esempio. Una storia divertente: un tedesco si innamora di una italo-tedesca e scopre il selvaggio sud. Il libro ha riscosso in Germania un notevole successo. Quando appresi che si era alla ricerca di un luogo dove girare il film - si parlava allora della Toscana, ma ancora non si era presa alcuna decisione - mi attaccai al telefono. Numerose fotografie e un paio di giorni di scambi di e-mail bastarono per accendere l'entusiasmo dell'azienda cinematografica di Monaco di Baviera». Nessuno fino ad allora aveva pensato alla Puglia. La Puglia: un luogo dove produrre in modo conveniente. Perché no?

«Ricordo ancora quando accompagnai in mini-bus la regista Nelle Leander Vollmar e il suo location-team per una visita ad Ostuni, Specchia, Castellaneta, Locorotondo, Oria, Gravina di Puglia. Campobasso nel romanzo poteva essere ovunque, ma per le riprese si aveva bisogno di alcuni dettagli che non erano reperibili in ogni angolo del territorio. Per giorni interi abbiamo girato il territorio con un caldo opprimente e con un condizionatore inadeguato, attendevamo la frescura della sera per discorrere delle fotografie scattate durante il giorno, del film e filosofando su Dio e la Puglia intorno a tavolate lunghe imbandite di antipasti e prosecco.

La scelta cadde alla fine su Gravina nelle Murge. Lo stress ebbe inizio e in quel luogo assopito per settimane e mesi l'argomento principale erano i tedeschi e il loro film; il set divenne un esempio della ospitalità pugliese e al termine delle riprese nessuno dei componenti voleva andare via. Tutto questo oramai appartiene alla storia. Proprio di recente sono passato da lì. Sulle strade i ragazzi ancora gridano "zzzilenzzioooo per favooooore!!!" come faceva il collega col suo megafono sul set. Questo per me è di gran lunga più emozionante che apprendere la notizia del grande successo che il film ha riscosso».

«Una vera invasione» invece di recente un conoscente, riferendosi alla tendenza di scegliere la Puglia come quinta cinematografica e pubblicitaria. «Invasione? Trovo che questo termine in relazione alla Puglia sia logoro e inutile. Le invasioni qui hanno portato anche dei benefici».

Infine Leonardo Angelini è riuscito a trovare le giovani e delicate piantine di piselli, nella Valle d'Itria poco distante dalla sua casa a Speciale nelle vicinanze di Cisternino, grazie al suggerimento di una fruttivendola.

**Il luogo in cui si nasce influisce sulla nostra vita.**

**La Valle d'Itria, la mia sola e vera patria, costituisce per me l'essenza del meridione italiano.**

AKA +

ZIN =

~~MANDURIA~~

ESTATE!!



PRODUTTORI DI MANDURIA

[www.cpvini.com](http://www.cpvini.com)

# PICASSO

24.04  
/ 04.11  
2018

MARTINA FRANCA, *Palazzo Ducale*  
MESAGNE, *Castello Normanno Svevo*  
OSTUNI, *Palazzo Tanzarella*

*L'altra metà del cielo.*  
*L'universo femminile di Picasso*

SPONSORIZZAZIONE E PRODUZIONE



CON IL SOSTEGNO DI



CON IL PATROCINIO DI



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER TECHNO



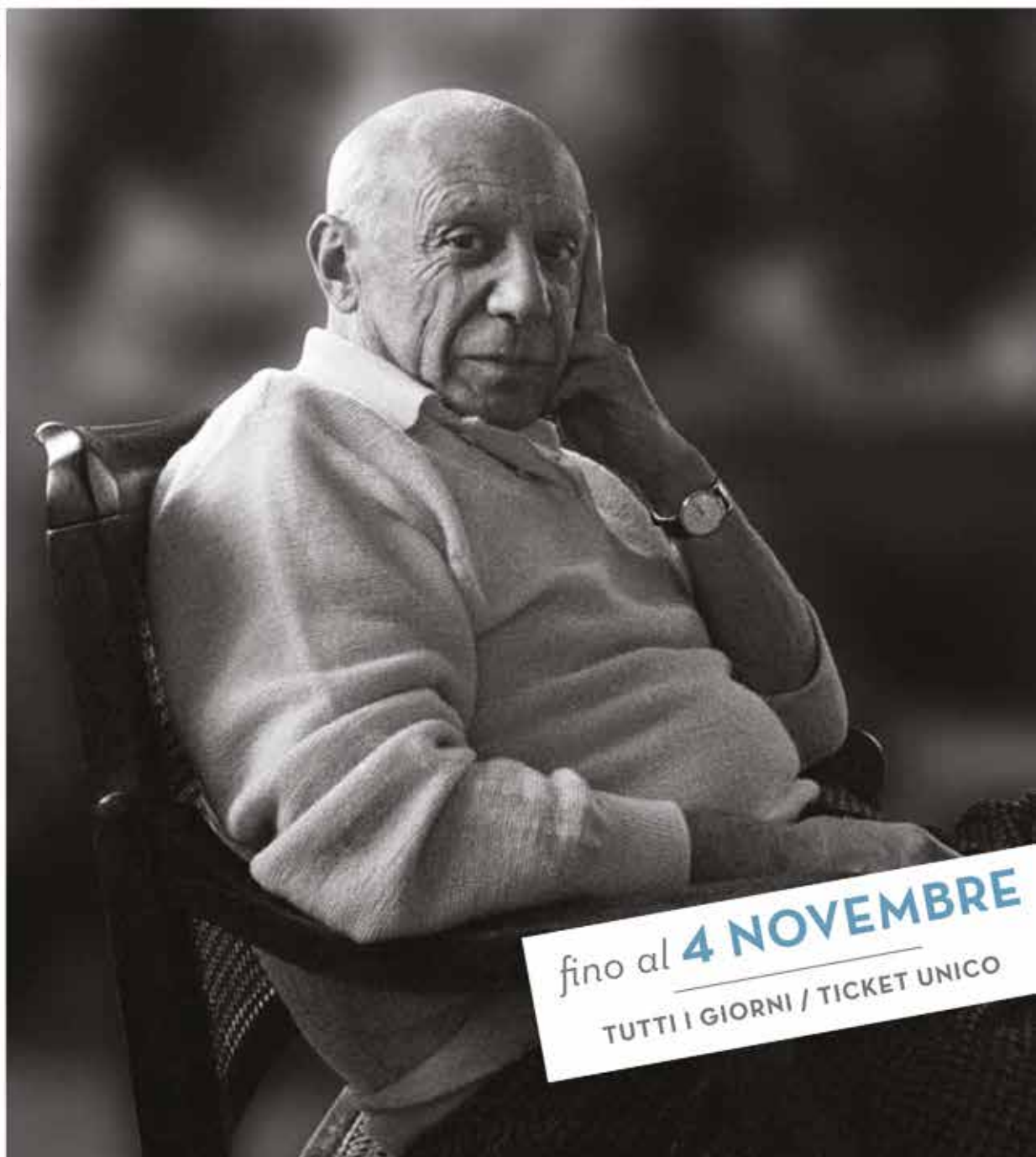
MEDIA PARTNER



INFO  
tel +39 347 3817845  
info@picassoinpuglia.com

picassoinpuglia.com

Edward O'Brien, Picasso nella sua villa "La Californie", 1957 © edwardobrien.com / Succursale Picasso, by SIAE 2018



fino al **4 NOVEMBRE**  
TUTTI I GIORNI / TICKET UNICO

ECONOMIA

*Siamo tutti  
famiglia  
e impresa*

QUANDO  
IL PASSAGGIO  
GENERAZIONALE  
IN AZIENDA  
NON È VISSUTO  
COME UN TRAUMA  
MA COME  
OPPORTUNITÀ  
DI CRESCITA

DI PADRE IN FIGLIO  
ORTOFLORA - Fasano

# L'Angelo della terra

La storia della famiglia Mileti è una storia di lavoro, sacrifici, intuizioni e innovazioni.

Partita da una serra in ferro lunga nove metri.

Oggi Ortoflora ha 55 dipendenti ed esporta in mezzo mondo piante ed erbe per la ristorazione.



TUTTO INIZIÒ CON UNA SERRA IN FERRO: NOVE metri di lunghezza per 2,5 di larghezza. Lo scheletro di quel manufatto, ormai tutto arrugginito, è ancora presente in azienda, e vederlo regala emozioni anche se non si è stati parte di questa storia. Che è una storia di lavoro, sacrifici, intuizioni e innovazioni. Sì, innovazioni, anche se si tratta di agricoltura. Perché Angelo Mileti, 62 anni, nasce da famiglia di agricoltori e nella terra è rimasto. Mani e piedi. Solo che oggi la sua impresa si estende su 35 ettari di terreno nelle campagne tra Fasano, Torre Canne e Savelletri, ha 55 dipendenti ed è sicuramente il principale player del Centro-Sud Italia per la coltivazione e la commercializzazione di piante ed erbe aromatiche. Il suo marchio “Le erbe dello chef” è ormai presente nelle principali insegne della grande distribuzione ed ha varcato i confini nazionali, ritagliandosi fette di mercato in Germania, Scandinavia, Svezia, Olanda, Grecia, Svizzera. La “Ortoflora” di Angelo Mileti nacque nei primi anni ‘80: «Volevo continuare la tradizione di famiglia in chiave moderna. E presi spunto da un’azienda, che poi diventò il mio primo cliente, che acquistava le piante da orto dal Nord Italia».



“Perché non in Puglia?”, si chiese Mileti. Fu così che nacque Ortoflora, e con il prezioso aiuto della moglie Palma iniziò la storia che arriva ai giorni nostri. Non fu facile. La famiglia era preoccupata che tutto si risolvesse in un fallimento. Ma Angelo fu testardo, chiese al padre di anticipargli la parte di terra che gli sarebbe toccata in eredità. Il giorno in cui firmò le cambiali a garanzia dell’acquisto e del montaggio delle prime tre serre professionali, le mani gli tremavano. Ma l’azzardo venne ripagato. «Il successo fu immediato. Il primo anno il mio primo cliente acquistò da me solo un terzo delle piante che comprava dal Nord, il secondo anno salì al 50%, al terzo eliminò il fornitore concorrente».

La seconda intuizione arrivò una ventina di anni dopo, agli inizi del nuovo millennio: «Vidi che le piante e le erbe aromatiche iniziavano ad essere richieste molto più delle piante da orto. La globalizzazione metteva in crisi il settore dell’orticoltura, rendendo poco affidabili anche i clienti storici. E così decisi di riconvertire l’azienda». Fu il primo a farlo in maniera professionale e su larga scala al Centro-Sud Italia, realizzando nuove serre in ferro-vetro completamente automatizzate, facendo



un corposo investimento e sfruttando i piani di sviluppo rurale.

Anche in quel caso, Mileti ha saputo anticipare tutti. E oggi il 90% del suo fatturato è ricavato proprio dalla vendita di basilico, menta, salvia ed altre erbe, mentre solo il 10% arriva dalla commercializzazione delle piante da orto.

Un tempo il rapporto era esattamente rovesciato. Angelo e suo figlio Leonardo, che ha 31 anni, è laureato in Agraria e si occupa della gestione fitosanitaria e agro-



nomica, sono orgogliosi di far vedere l’azienda agli ospiti: l’infinita distesa di piantine, i vasetti colorati (l’ultima innovazione voluta da papà Angelo), il nuovo sistema di riscaldamento a biomasse delle serre (che permette di risparmiare denaro ed elevare ancora più l’ecosostenibilità di Ortoflora, utilizzando come combustibile scarti di potatura degli ulivi della zona), i macchinari di ultimo grido, la casa della figlia Pasquina (che segue l’amministrazione ed insieme al marito Nico, che si occupa della logistica, ha deciso di vivere praticamente accanto all’ufficio, circondata da ulivi ed erbe).

I prodotti più venduti sono basilico, rosmarino, salvia, alloro, ma negli ultimi anni sono cresciute maggiorana, cerfoglio, coriandolo, erba cipollina: la cucina è divenuta di moda e gli chef hanno sempre bisogno di novità. Negli ultimi sei anni la famiglia Mileti ha avviato la conversione al biologico, e questo ha consentito l’apertura

ra di nuovi mercati esteri: dal 2018 la svizzera Migros l’ha selezionata tra i suoi fornitori. Pensi alla crescita incredibile di questa azienda e ti viene da pensare che Angelo Mileti abbia fatto studi specialistici e master. Ma basta guardare le sue mani per capire che la storia è stata ben diversa: «Finita la terza media ho iniziato a lavorare, e all’epoca anche negli anni in cui si studiava, il pomeriggio si andava ad aiutare papà nei campi. Diciamo che l’esperienza l’ho fatta in campagna, nelle mie serre. Come i generali che si guadagnano i gradi in guerra, non dietro le scrivanie». Ogni giorno (da una vita) il signor Angelo si sveglia alle 3.30. Alle 4 del mattino prende il caffè in ufficio. Dopo la pausa pranzo torna al lavoro e non rientra quasi mai prima delle 19.30. È dura, certo, ma è la sua passione. È la sua vita.

E anche oggi che potrebbe frenare un poco, continua a fare gli stessi orari. Però sa di avere accanto due figli in gamba, che sapranno far camminare Ortoflora anche dopo di lui, e dà loro fiducia. «Mio padre, a 70 anni, diceva: “Guai al vecchio che pensa di sapere tutto”. Ed io ricordo sempre quelle parole. Una squadra funziona bene se tutti fanno il loro dovere, sia i giocatori vecchi che quelli più giovani. Guai al vecchio che pensa di sapere tutto. E guai al giovane che pensa che il vecchio non gli serve più».

**“Guai al vecchio che pensa di sapere tutto. E guai al giovane che pensa di poter fare a meno del vecchio”**





## THE ANGEL OF THE EARTH

The history of the Mileti family is a story of work, sacrifices, intuitions and innovations. Begun from an iron greenhouse nine meters long. Today, Ortoflora has 55 employees and exports in half of the world plants and herbs for catering

Everything began with an iron greenhouse: nine meters long by 2.5 meters wide. The skeleton of that artifact, now all rusty, still exists in the company's establishment, and seeing gives emotions, even if you have not been part of this story. A story of work, sacrifice, intuitions, and innovations. Yes, innovations, even if we are talking about agriculture. This is because Angelo Mileti, 62 years old, was born from a family of farmers and remained in the land. Hands and feet. Only today his business covers 35 hectares of land in the countryside between Fasano, Torre Canne, and Savelletti, bills about 3 million, has 55 employees and it is undoubtedly the leading player in central and southern Italy for the cultivation and marketing of plants and field herbs. His brand 'le erbe del chef' is now present in the major brands of large retailers and has crossed national borders, cutting out slices of the market in Germany, Scandinavia, Sweden, Holland, Greece. Angelo Mileti's 'Ortoflora' was born in the early '80s: "I wanted to take up the family tradition in a modern way. And I took inspiration from a company, which then became my first customer, which had been buying vegetable plants from northern Italy." Why not in Puglia, Mileti asked himself: that was how Ortoflora was born, and its history to the present day. "Success was immediate. The first year my first customer bought from me only a third of the plants that he was used to buying from the North, during the second year the percentage went up to 50%,

and during the following year he eliminated the competing supplier." The second intuition came about twenty years later, at the beginning of the new millennium: "I saw that plants and aromatic herbs were beginning to be required much more than vegetable plants, and so I decided to reconvert the company." He was the first to do it in a professional and large-scale manner in central and southern Italy, creating new fully automated iron-glass greenhouses, investing circa a billion and a half lire and exploiting rural development plans.

Even then, Mileti knew how to anticipate everyone. And today, 90% of its turnover is derived from the sale of basil, mint, sage and other herbs, while only 10% comes from the marketing of vegetable plants. Once, the case was the exact opposite. Angelo and his son Leo - who is 31 years old, has a degree in Agriculture, and takes care of the phytosanitary treatments - are proud to show the company to the guests. The endless expanse of plants, the coloured pots (the last innovation desired by Angelo), the new heating system for greenhouses (which saves money and increases the eco-sustainability of Ortoflora even more), the latest equipment, the home of his daughter Pasquina (who follows the administration and decided to live practically next to the office, surrounded by olive trees and herbs). The best-selling products are basil, rosemary, sage, laurel, but recently marjoram, chervil, coriander, chives have grown too: the cuisine has become fashionable, and chefs always need novelties.

In the last six years, the Mileti family has

started converting to organic farming, and this has allowed the opening of new foreign markets: from 2018 the Swiss Migros has selected it among its suppliers. You observe the incredible growth of this company, and it makes you think that Angelo Mileti must have been doing specialized studies and masters. But a simple look at his hands makes you understand that his story was very different: "After middle school, I started to work, and at that time, even during the years when we studied, we used to help dad in the fields in the afternoon. Let's say that I collected my experience in the countryside, in my greenhouses. Like the generals who earn the rankings in war, not behind the desks." Every day (from a lifetime) Mr. Angelo wakes up at 3.30. At 4 in the morning, he takes his coffee in the office. After lunch, he returns to work and hardly ever returns before 7.30 pm. It is hard, of course, but it is his passion. It is his life. And even today, when he could easily take a break or at least work less, he continues to follow his routine. But he knows he has two good sons on his side, who will let Ortoflora walk even after him, and this gives him hope. "My father, at the age of 70, used to say: "Woe to the old man who thinks he knows everything." And I will always remember those words. A team works well if everyone does their tasks, both the old and the younger players. Woe to the old man who thinks he knows everything. And woe to the young man who thinks that he does not need the old man anymore."



74

DI PADRE IN FIGLIO  
Oropan - Altamura

# Forte come papà

Da panificio di provincia  
a grande player nazionale.  
Vito Forte ha fondato e fatto  
crescere un'azienda modello.  
Che ora è gestita dai figli  
Lucia, Daniele e Franco.  
Insieme al padre.



«È buono perché lo faccio io» è una frase che i pugliesi conoscono e sentono da anni. Ed è anche grazie alla veridicità di quello slogan pubblicitario e al bel volto verace e sincero di Vito Forte che la Oropan è cresciuta negli anni da piccolo panificio di provincia ad azienda che distribuisce pane e focacce in tutta Italia e finanche oltre i confini nazionali. Vito Forte, oggi 75enne, ci ha messo la faccia, la passione e soprattutto il cuore, ma i sacrifici e le ore di lavoro pagano sempre, e oggi la sua azienda ad Altamura dà lavoro a 135 persone, fattura 22 milioni di euro ed è presente in 19 Paesi. La soddisfazione più grande però, specie per un imprenditore del Sud, è vedere che al timone dell'impresa oggi ci sono, fieri e orgogliosi, anche i suoi tre figli: Lucia, Daniele e Franco.

«Malgrado le dimensioni siano cambiate, restiamo una impresa familiare, perché il management è familiare», spiega Lucia, la più grande (anche se sembra una ragazza), che oggi è il Direttore amministrativo e Marketing dell'azienda e lo fa con piglio manageriale credendo fermamente in tre valori: cultura, passione e applicazione. Ritieni che siano queste le tre formule carburante del primo motore imprenditoriale, l'impronta e il Dna che ognuno di noi porta con sé. Afferma: «Le idee vengono concretizzate dagli uomini, sono gli uomini che organizzano

**Vito Forte a 13 anni faceva il garzone in un forno di Altamura. Poi il forno se lo comprò. E iniziò a distribuire 50 chili di pane al giorno, poi 200, poi 300... Oggi la "sua" Oropan è tra le prime 5 aziende agroalimentari italiane per quote di mercato e numero di addetti (135). Ed esporta in 19 paesi.**

i processi e li fanno funzionare, generando così la catena del valore. Uno dei fattori di successo competitivo dell'azienda è la ricerca e selezione costante di menti talentuose, costituiscono il capitale umano, che opportunamente motivati e continuamente formati, generano ricadute positive sul livello di managerialità». Lucia Forte è convinta che «se un'azienda d'eccellenza vuole mantenere nel tempo e stabilmente il primato di leader e icona

*Nella foto sopra: Daniele, Lucia, Vito e Franco Forte. Nell'altra pagina alcuni prodotti della Oropan (sopra) e Vito Forte. Nella foto di apertura Lucia Forte.*

di impresa virtuosa non può relegare la propria mission, la vision e la filosofia imprenditoriale ad un mero sistema in grado di generare quel numero sintetico che pubblicamente leggiamo all'ultimo rigo di quel prospetto chiamato conto economico. La vera ricchezza per noi, per la collettività, per il territorio per i nostri stakeholder è condividere valori per creare valore». Parole non recitate ma declamate con passione. «Poniamoci una domanda. Quali sono i valori fondamentali in grado di generare fiducia, affidabilità, consenso, sviluppo per l'impresa, per il territorio che l'accoglie e quindi per la collettività? Prima di tutto il valore delle persone, per noi sono "capitale umano", la loro formazione continua è energia che mantiene vivo il loro valore e lo evolve con continuità e sistematicità secondo obiettivi definiti. A seguire uno dei capisaldi su cui si fonda la nostra filosofia aziendale: raggiungere in ogni progetto la massima soddisfazione per tutti gli stakeholder».

Quanto al passaggio di testimone, le idee sono chiare: «La storia non può prescindere dalla immagine del fondatore Vito Forte, che rappresenta la passione, l'esperienza, la dedizione».

L'idea dello spot televisivo in cui il panettiere era il protagonista arrivò proprio perché si volevano comunicare gli elementi distintivi dell'azienda. Vito Forte



ha iniziato a lavorare in questo settore dall'età di 13 anni come garzone: passava di casa in casa dalle massaie a ritirare il pane lievitato per poi cuocerlo nel forno a legna.

Pian piano, mettendo i soldi da parte, acquistò il forno. Iniziò a distribuire i primi 50 kg, poi 200, nei vicoli di Altamura. Oggi Oropan Spa distribuisce più di 500 quintali di pane ogni giorno nei vicoli di tutto il mondo. È tra le prime 5 aziende agroalimentari italiane, nel settore dei prodotti da forno, per dimensioni strutturali, grado di innovazione tecnologica introdotta, numero di addetti, quote di mercato possedute, ma ovviamente «il merito non è legato solo ad una persona, per quanto meritevole, ma alla sua lungimiranza di coinvolgere noi figli, e nell'averci trasmesso valori fondanti come l'onestà e l'integrità, il senso di appartenenza, la cura della soddisfazione del cliente, la valorizzazione del capitale umano e il giusto equilibrio tra la tradizione e l'innovazione».

Certo oggi il nuovo stabilimento Oropan non ha nulla a che fare con l'immagine del panificio artigianale, ma i prodotti sono rimasti incredibilmente buoni.

«Non potrebbe essere altrimenti», spiega Lucia Forte, «perché il rispetto del consumatore è la nostra prima regola, e poi da pugliesi siamo cultori della sana alimentazione, amiamo i prodotti sempli-

## L'AZIENDA COME UNA GRANDE FAMIGLIA. GRAZIE AL FONDATORE



Vito Forte ha 75 anni ma malgrado l'età è iperattivo, e a volte i figli lo devono frenare. Ha un'energia incredibile, è instancabile e riesce a farsi amare da tutti i collaboratori. Ha un modo di fare diplomatico e dolce, riesce a tenere la famiglia e i collaboratori uniti. In azienda il senso d'appartenenza, è un valore condiviso. Tutti si sentono parte di una famiglia.

Recentemente il clima aziendale è stato valutato attraverso due questionari per il management ed il personale di produzione: il risultato è stato un altissimo livello di soddisfazione, ed è noto che un dipendente soddisfatto dà il massimo in ogni cosa che fa.

ci e distintivi della nostra terra d'origine». La differenziazione del prodotto, la ricerca e l'innovazione costante finalizzata al miglioramento continuo delle referenze hanno fatto il resto.

«Oggi stiamo crescendo anche all'estero grazie ad un piano di internazionalizzazione incentrato sull'innovazione di prodotto ma anche sull'innovazione nella cultura d'impresa, necessaria per generare e mantenere nel tempo il vantaggio competitivo per la conquista di mercati globalizzati, evoluti e sofisticati. Il nostro *quid* in più è aver trovato il giusto connubio tra conservazione e valorizzazione della tradizione e innovazione, quindi la capacità di rendere i nostri prodotti distintivi e unici. Adatti agli stili di vita moderni, ai trend emergenti di un mercato nazionale ed internazionale evoluto, attento alla ricerca del buono, del salustico e funzionale, il tutto finalizzato alla cura della salute attraverso la sana ed equilibrata alimentazione».

L'export rappresenta ancora solo il 10 per cento del fatturato di Oropan. «Fino al 2008 siamo stati una azienda focalizzata sul mercato nazionale, perché con 5 giorni di shelf-life era difficile andare oltre frontiera». Oggi grazie alla surgelazione la scadenza di alcuni prodotti è stata elevata fino a 12 mesi, e allora si può guardare oltre e sognare ancora più in grande. Nello stabilimento è stata creata una linea di prodotti salustici e funzionali: c'è il pane con semi di lino e girasole, ricco di omega3, oppure il pane di semola con il 50% di sale in meno, ottenuto al termine di un processo di innovazione realizzato in collaborazione con due Università.

Parlando di estero, viene spontaneo chiedere se la famiglia abbia mai pensato di delocalizzare. Sull'argomento la Forte non ha dubbi: «Non rientra nei nostri piani, pensiamo invece a potenziare la base produttiva, incrementandola e diversificandola con nuove linee».

Del resto Oropan negli anni ha investito molto nell'industrializzazione dei processi artigianali, e moltissimo sul capitale intellettuale: «Uomini giusti al posto giusto creano valore in una impresa di eccellenza. Lavoriamo molto sull'aspetto relazionale per creare una vera squadra». E raggiungere i prossimi risultati: «Non guardiamo a quello che è stato fatto come ad un traguardo raggiunto, ci chiediamo sempre se possiamo fare meglio. Papà mi ha insegnato il senso del dovere, l'attaccamento, l'amore per questa azienda. È una pianta da innaffiare, custodire, proteggere. E far crescere ancora».

Pippo Cannillo  
e sua moglie  
Grazia De Gennaro



DI PADRE IN FIGLIO  
MAIORA - Corato

# Qui nasce qualcosa di grande

Anche dietro il gruppo  
concessionario del marchio  
Despar, c'è una bella storia  
di famiglie pugliesi.  
Le famiglie Cannillo  
e Peschechera, che si uniscono  
per creare un colosso.  
E c'è la storia di un figlio,  
Pippo, che segue le orme  
del padre Franco.  
E sta per regalare al nonno  
il primo nipote.  
Indovinate il nome...

«PAPÀ NON MI HA MAI IMPOSTO NULLA, A ME QUESTO lavoro piace proprio. Se non avessi fatto questo mestiere avrei fatto l'architetto. Ma ho sempre preferito la prima opzione, che era quella di lavorare qui». Parole di Pippo Cannillo, presidente e amministratore delegato di Maiora srl e Despar Centro Sud, che dimostra anche meno dei suoi 38 anni e che abbiamo voluto coinvolgere nel nostro focus sul passaggio generazionale. La Maiora è nata nel 2012 dalla fusione tra la Cannillo srl fondata da Franco Cannillo, padre di Pippo, e la Ipa Sud spa della famiglia Peschechera di Barletta. Fu proprio Franco (oggi 66enne) a volere il figlio, laureato alla Bocconi, a capo della nuova realtà imprenditoriale, che oggi fattura più di 800 milioni di euro, ha 92 punti vendita diretti, 5 cash&carry, 30 punti vendita concessi in fitto d'azienda, 91 somministrati, 283 in franchising, dando lavoro complessivamente a circa 2300 persone.

«Affinché ci sia un passaggio di testimone si devono creare le giuste condizioni da entrambe le parti: il padre deve dare spazio e i figli devono dimostrare di saperci fare».

E di figli in azienda ce ne sono due. Ileana, sorella di Pippo, si occupa della divisione cash&carry Alta Sfera, che nell'ultimo anno ha registrato un incremento del 22%.

«Respiro quest'aria da sempre, da quando ero ragazzo frequentavo i magazzini, ed ho iniziato dal muletto. È stata una progressione naturale ed ho affiancato la progressione teorica a quella pratica. Perché solo così puoi davvero dire di conoscere la tua azienda. Mio padre mi ha sempre portato con sé anche agli incontri nazionali. Dunque non saprei dire se la mia presenza qui sia una causa o una conseguenza. Di certo è stata una cosa naturale».

#### Di chi si fida?

«Credo che dietro la fiducia si nasconda un altro limite del modo di fare impresa al Sud: si cercano persone di cui potersi fidare ma troppo spesso si mette la fiducia prima della capacità. Questo è un approccio culturale, radicato nel nostro modo di fare impresa, che discende dalla nostra matrice agricola. Devo ammettere che in questi anni ho limitato nella crescita professionale alcuni miei collaboratori di estrema fiducia, ma che ritenevo inadeguati a seguire la crescita dell'azienda».

#### Dove sta andando Maiora?

«Sempre più verso il cliente. Le aziende che operano in questo settore sono nate alla fine degli anni '70 e negli anni '80, periodo in cui la distribuzione moderna era moderna in quanto ci si contrapponeva al bottegaio. E quindi era il consumatore che veniva da noi. Oggi che abbiamo un supermercato ogni 50metri, l'unico percorso possibile per garantirci la sopravvivenza è andare incontro al cliente, ascoltarlo, offrirgli qualcosa vicino alle sue attese».

#### Cosa vuole il cliente?

«Vicinanza al territorio, comodità, qualità, sicurezza alimentare. E noi cerchiamo di avere nei nostri punti vendita prodotti sicuri e di filiera corta, così possiamo incentivare una economia circolare».

#### Sul vostro bilancio pesa molto la voce formazione, e questa non è una cosa comune.

«In effetti sulla formazione dei nostri addetti crediamo tantissimo, anche se attraversiamo una fase in cui chi sta avendo



### IL CEO A CUI TUTTI DANNO DEL TU

Per conoscere meglio un uomo, bisogna chiedere qualcosa alla moglie. E Grazia De Gennaro, un recente passato di cestista a Corato, messo da parte (almeno temporaneamente) per l'imminente arrivo del primogenito Francesco, conferma la regola.

#### Che orari fa suo marito?

Orari non stop. Non stacca mai. Anche dopo le 9 di sera sta al telefono.

#### Non le pesa?

Ama il suo lavoro quanto la famiglia. E sa qual è la cosa più bella di Pippo?

#### Ci dica.

È che, nonostante ricopra un ruolo importante, è disponibile con tutti gli uffici e tutti i dipendenti, ha rapporti diretti con chiunque ed è disponibile con tutti: risponde a tutte le mail e tutte le problematiche. Tutti lo chiamano per nome, nessuno lo chiama "dottore" o "signor Cannillo".







Pippo Cannillo con il papà Franco. Sotto invece con i fratelli Peschechera (da sinistra Luigi, Marco e Giuseppe). A destra il nuovo Interspar di Terlizzi.

## NON SOLO SUPERMERCATI

La Cannillo Holding è impegnata anche su altri fronti. Tra i suoi marchi figurano "Cereali Italia", industria di produzione cereali per la prima colazione e prodotti dolciari, con 80 dipendenti e due stabilimenti a Corato e Avellino; "Octavo", la divisione edilizia, e infine quella che si occupa dei terreni coltivati ad agricoltura. Il presidente della holding è Franco Cannillo.

il maggior successo sono i discount, dove si tende a risparmiare. Ma io credo che i nostri dipendenti debbano saper raccontare il territorio e i nostri prodotti. Il nostro macellaio deve conoscere che tipo di carne vende al cliente e deve saperlo consigliare su come cucinarla o conservarla al meglio. Ogni anno investiamo circa 2 milioni di euro in formazione, soprattutto del personale dei punti vendita, ma anche di quello degli uffici. Perché vogliamo dare a tutti l'opportunità di fare carriera al nostro interno».

### **Avete da poco inaugurato l'Interspar di Terlizzi, un nuovo concetto di store.**

«Mi piace chiamarlo il supermercato del presente, non del futuro. Non volevamo solo scenografia, ma qualcosa che fosse replicabile. E il nuovo format, con l'area ristoro e un reparto freschi fornitissimo, sta avendo un grande successo. Ecco, nell'alimentare, soprattutto quello fresco, vogliamo essere l'alimentare di qualità».

### **Ormai lo dicono in tanti. Forse tutti.**

«Me ne rendo conto. In effetti è facile parlare di qualità, ma cosa significa? La qualità per noi è la capacità di offrire una prestazione costante nel tempo. Cerchiamo di rassicurare il consumatore sulla costanza dei nostri standard. Lo slogan è: qui troverete quello che pensavate di trovare».


### **Cosa vorrebbe migliorare della sua azienda?**

«Lavoriamo per un miglioramento continuo in tutto. Sempre cercando di mantenerci snelli ed efficienti. È qualcosa che abbiamo nel dna, oltre alle nostre solide basi finanziarie. È grazie a questo che siamo cresciuti tanto anche negli anni della crisi più dura».

### **Cosa le ha insegnato suo padre?**

«Tutto quello che so, a cominciare dal fare le cose sempre nel rispetto delle proprie potenzialità. E al tempo stesso mi ha sempre incoraggiato a non aver timore delle cose che non conosco, a prendere decisioni dopo aver approfondito l'argomento. Mai scartare qualcosa a priori, mi ha sempre insegnato ad esplorare l'inesplorato. Del resto è sempre stato uno curioso, e lo sono anche io. E senza la curiosità non saremmo arrivati fin qui».





La cantina tarantina  
in pochi anni ha registrato  
una crescita tumultuosa,  
superando i 4 milioni  
di bottiglie.

Merito di Cosimo  
Varvaglione  
e delle sue intuizioni.

DI PADRE IN FIGLIO  
VARVAGLIONE - Taranto

# Una storia di famiglia



La famiglia Varvagine al completo. Da sinistra i figli Marzia, Angelo, Chicca, la signora Maria Teresa Basile ed il marito Cosimo Varvagine.

C

'è una bella storia di famiglia dietro l'incredibile successo del brand Varvaglione, l'azienda di Cosimo Varvaglione che ha raggiunto i 4 milioni di bottiglie (nel 2013 erano un milione), fattura 18 milioni di euro e dà lavoro a 30 persone. È la storia di "Mimmo", certo, ma anche di sua moglie Maria Teresa Basile, da febbraio presidente del Movimento Turismo del Vino Puglia, e dei suoi figli Marzia "Marfi", Angelo e Chicca. È la storia di un'azienda che ho visto crescere negli anni e che negli ultimi tre anni mi aveva impressionato per la straordinaria crescita, la qualità dei suoi vini, la bellezza delle etichette. Vini eccellenti, a prezzi incredibili. Ma non è di questo che qui parliamo. Ma del passaggio generazionale da padre (e madre) ai figli, ancora giovanissimi. Del coraggio di lasciare campo libero alle nuove leve. Per dire, nelle scorse settimane Varvaglione ha invitato 40 giornalisti a Borgo Egnazia. Poteva benissimo essere la star della giornata. E invece ha chiesto alla figlia più piccola, Chicca, 23 anni, studente di enologia a Udine, di condurre la degustazione dei vini. E in azienda è sempre più dominante il ruolo di Marzia, la figlia più grande, 29 anni. Ed è con lei che abbiamo voluto dialogare per capire cosa c'è dietro questa bella storia pugliese e dietro il successo della cantina Varvaglione.

«Devo ammettere che ai clienti piace molto l'idea di un'azienda a carattere familiare. Ma ovviamente la domanda ha una molteplicità di risposte. Siamo stati bravi ad identificare un nuovo target di consumatori, quelli più giovani, e a proporre loro un prodotto ad hoc, la linea 12.5. Una buona parte del merito della nostra crescita va ovviamente alla rete commerciale. E al fatto di essere riusciti a dare al mercato delle novità interessanti».

#### **È stata "obbligata" ad entrare in azienda?**

«No, assolutamente, sono sempre stata attirata da questo mondo. Tutto è iniziato perché, parlando bene l'inglese fin dall'età di 16 anni, facevo da traduttrice a mio padre. Ricordo che al Vinitaly 2007 mi dedicarono una gigantografia con la scritta Marfi. Al primo Vinitaly cui partecipai facevo il terzo superiore. Poi è arrivata la laurea triennale in economia aziendale, la specialistica in Svizzera in International management, e subito dopo, nel 2013, sono entrata in azienda stabilmente».

#### **Con che mansioni?**

«Mi ritrovai ad occuparmi di estero perché il direttore commerciale Fabio Cascione aveva deciso di partecipare al programma tv "The apprentice" e sarebbe mancato tre mesi. Ho avuto due mesi per capire dove fossi nel mondo, passavo giorni in cui piangevo disperata e giorni in cui ricevevo ordini incredibili. Fu l'anno in cui raggiungemmo il milione di bottiglie. A novembre rividi Fabio ad Hong Kong, gli restituii il computer ed il telefono, ma non ho più smesso di occuparmi del commerciale estero. Anche se mi sono dedicata anche all'immagine aziendale, al sito web, alle etichette».

#### **Riesce ad avere una vita sociale?**

«Sono felicemente fidanzata ed esco con gli amici non appena si presenta l'occasione. Anche se viaggio tanto, perché mi occupo di Usa, Brasile, Giappone, Australia, Russia e alcuni



paesi europei. Con Fabio, che segue Asia, Canada e Messico, formiamo un bel team commerciale estero, mentre l'Italia è tutta nelle mani di Ernesto, il nostro valido direttore commerciale per il mercato interno».

#### **Come è stato vissuto il suo ingresso in azienda?**

«Mio padre è un visionario in tutti i sensi. Riesce a guardare oltre, non si ferma al singolo risultato, ha una visione molto più ampia del mondo del vino. Per lui fare vino non significa solo imbottigliare, parla di ricerca e sviluppo con le Università, parla di foresteria per i propri dipendenti. E dunque, come può immaginare, non mi ha mai ostacolato, anzi. Lui non si stanca mai di ascoltare e di prendere spunti dai più giovani. Penso che la vera mente imprenditoriale sia proprio lì, nella visione per il futuro».

#### **A cosa puntate?**

«Vorremmo essere riconosciuti come l'eccellenza dell'enologia privata in Puglia».

#### **Roba da poco!**

«Sappiamo che si tratta di un obiettivo difficile da raggiungere, considerando il panorama pugliese, ma se facciamo riferimento al volume che muoviamo senza ancora essere presenti nella Gdo, possiamo già dire di essere la più grande azienda vinicola privata in Puglia, escludendo i grandi gruppi come Tormaresca/Antinori e Altemura/Zonin, ovviamente».

#### **Perché non siete ancora nella Gdo? Ormai ci vanno tutti.**

«Perché non siamo interessati scendere a compromessi. Nel momento in cui lo faremo, sarà alle nostre condizioni, con prezzi da enoteca e in store che valorizzano il vino. Le bottiglie sullo scaffale non rientrano nei nostri piani».

#### **Questo significa che avete ancora grossi margini di crescita.**

«Siamo strutturati per fare 20 milioni di bottiglie l'anno, ma in realtà l'obiettivo è di attestarsi sui 5 milioni di bottiglie e



A sinistra Marzia "Marfi" Varvaglione; il Papale Oro, il vino più conosciuto e premiato dell'azienda; i tre figli fotografati nella bottegaia.

## "FREGATO" (O STREGATO) DALLA SORELLA

«Ero indeciso, non avevo idea ben definita di ciò che sarei diventato. Poi Marzia ha iniziato a lavorare in azienda, quattro anni prima di me, e i suoi racconti mi hanno trascinato. Papà diceva che era un lavoro duro, mentre Marzia mi parlava di viaggi, persone, culture. E alla fine mi ha convinto. Ed eccomi qua in azienda».

Angelo, secondogenito di Cosimo varvaglione, sta imparando a fare vino sul campo, dopo essersi laureato in Economia e gestione aziendale.

«Ho la possibilità di raccontare la storia della mia città e della mia terra. Quando sento accostare Taranto solo all'iva mi arrabbio molto. Ho amici svizzeri che pensavano che il Sud Italia fosse il far-west. Li avevo conosciuti un California durante un corso di business analyst alla Ucla. Poi sono venuti qui e si sono ricreduti. Molte persone non hanno ancora idea di cosa ci sia da Roma in giù. Ma quando vengono qui si innamorano. Anche il nostro importatore cinese sta cercando casa in Puglia».

poi fermare la crescita, consolidando il brand Varvaglione. Vogliamo restare una boutique winery e non perdere di vista alcuni valori».

### **Del tipo?**

«Per esempio riuniamo un board di degustazione ogni mese: controlliamo ogni silos e ogni annata, per capire cosa abbiamo in cantina, come sta evolvendo il vino ed eventualmente dove intervenire».

### **Un altro gesto coraggioso di suo padre è stato quello di non puntare su un enologo di fama...**

«Salvatore Di Giacomo è qui da 10 anni, è cresciuto all'Università di Udine sotto il professor Zironi ed ha condiviso con noi tutta l'avventura. Papà ha corso il rischio di far crescere un giovane talentuoso, con tanta voglia di arrivare, che sposava l'immagine e la visione aziendale. Ed ha visto giusto».

### **Le vostre etichette, nel loro piccolo, hanno fatto storia...**

«Nel 2015 mi è venuta l'idea della limited edition per il 12emezzo con le etichette bianche e nere. Lì abbiamo dimostrato quanto riusciamo ad essere innovativi non solo nei vini ma anche nel packaging e nel posizionamento. E forse da quel momento abbiamo cambiato passo. Poi nel 2015 il Papale Oro ha iniziato ad essere premiato in Italia e all'estero. Nel 2017 il Financial Times ci ha inserito tra le 1000 aziende in più rapida crescita in Europa. Insomma, c'è stata una serie di combinazioni positive che ci hanno dato fiducia. E risultati».

### **Cosa ama della vostra azienda?**

«Una delle cose più belle è proprio la convivenza tra generazioni, l'incrocio perfetto tra maturità, esperienza e voglia di fare, di dimostrare che siamo all'altezza».

### **In cosa vorrebbe migliorarla?**

«Si può fare ancora tantissimo, siamo all'inizio di un cammino che porterà a tante cose nuove. Abbiamo appena acquistato una masseria di cento ettari, tra vigneto e uliveto, a soli tre chilometri dalla cantina. I progetti non mancano».

### **Diciamo due parole sulla mamma altrimenti si offende.**

«Mia madre è la mia ispirazione e mio padre il mio motore. Mamma è la donna più vitale, più brava, più "ispirante" che conosca. Se io sono iperattiva, lei lo è tre volte più di me».



Da sinistra: Pietro Paolo Bianco, fondatore della Icam, e i figli Giuseppe, Graziano e Roberto.

DI PADRE IN FIGLIO  
ICAM - Putignano

# I precursori dell'automazione

Nel 2017 la Icam di Putignano ha festeggiato 60 anni, ed è strano pensare che l'azienda fondata da Pietro Paolo Bianco per realizzare e vendere scrivanie, classificatori, arredo per le scuole, oggi è una delle più importanti realtà dell'immagazzinaggio automatizzato.

Bianco aveva solo la terza elementare ma un grossissimo spirito imprenditoriale. Faceva parte di una famiglia di agricoltori e non aveva la minima conoscenza della meccanica, ma si mise in proprio e si lanciò in questo settore. Agli arredi aggiunse le scaffalature. Fu tra i primi a chiamare un direttore esterno appena l'azienda divenne più strutturata. E fece spazio all'automazione. I suoi cinque figli (quattro maschi e una donna) sono tutti nella Icam. «Ma la sua non fu imposizione», ricorda Roberto, 52 anni: «Ci trasferì le quote, ma se qualcuno avesse voluto, avrebbe potuto fare altro».

Fu proprio Roberto, dopo la laurea in Economia a Bari e un master al Politecnico di Milano per apprendere le competenze manageriali, a diventare amministratore unico dell'azienda ed a sostituire il

**L'azienda di Putignano è leader nella produzione di magazzini. Ma tutto parti 60 anni fa, con scrivanie e arredi per ufficio**

direttore. Oggi dirige la Icam col supporto determinante dei fratelli Graziano, per la parte tecnico-produttiva, e Giuseppe per la parte commerciale. Dalla fine degli anni '90 l'impresa di Putignano si è concentrata sulle soluzioni automatizzate. Oggi conta circa 100 dipendenti ed ha raggiunto un fatturato di 15 milioni di euro.

«In questi anni è avvenuta una rivoluzione. Sono cambiati anche il modo di vendere e i canali di vendita. Siamo passati alla meccatronica, abbiamo creato un ufficio tecnico che oggi ha più di 20 persone che si occupano di ricerca e sviluppo».

Sono ormai migliaia le macchine in giro per il mondo recano il marchio Icam. Nei magazzini automatici per l'industria la famiglia Bianco è tra i primi produttori in Italia

e tra i più presenti sui mercati esteri: Usa, Messico (un impianto per stoccare pallet di monete, per conto della Banca centrale), Russia.

Tra il 2005 e il 2013 l'azienda ha investito su Smoov, un robot innovativo a livello mondiale. Tanto che americani e cinesi lo stanno copiando.

Si tratta di un robot che muove pallet nel magazzino e costa dai 50 agli 80 mila euro. Il core business di Icam però sono i magazzini automatici a sviluppo verticale. Anche se l'e-commerce sta cambiando molto le aziende e la logistica: «Stiamo realizzando nuove soluzioni di stoccaggio automatico per il mercato del city-retail, per la consegna o anche per la spedizione di pacchi (a prezzi più bassi



rispetto a quelli della posta) e per la vendita automatica. Ci aspettiamo un enorme cambiamento nell'ambito retail, con l'avvento dei negozi automatici. Tutti i brand stanno avendo grossi problemi nel punto vendita, li chiudono, ma sono fondamentali per rafforzare la marca sul territorio. Tutti vendono online ma tutti cercano di capire come deve evolvere il punto vendita».

Le soluzioni di Icam sono i negozi automatici, senza personale, oppure il negozio con parte servita e una parte automatizzata, in cui ritirare ciò che si è comprato online: «Alcuni brand internazionali ci hanno chiesto questo tipo di servizi», dice Roberto Bianco, che aggiunge: «Può sembrare triste, ma è un cambiamento inevitabile».

Icam ha aderito con altre aziende pugliesi al programma Elite di Borsa Italiana: «Una vetrina importante che permette di andare in borsa, ma anche di avere collaborazioni con altre aziende italiane e straniere. È necessario crescere secondo canoni manageriali di ottima gestione e organizzazione aziendale. Quello di Elite è un training importante». Un training per migliorare. Già, ma in che cosa?

«Ci sono diverse cose che vorrei migliorare - spiega Roberto Bianco -. Perché abbiamo obiettivi di crescita talmente grandi che siamo condannati a migliorarci in tutto. Non è più tempo di crescere del 5 per cento l'anno. Il mercato chiede sempre di più».

WWW.LEERBEDELLOCHEF.IT



Email [info@leerbedellochefbio.it](mailto:info@leerbedellochefbio.it)



LE ERBE DELLO CHEF - C.da Lamascopone - 72015 FASANO (Br) Italia - Tel. +39 080.4426243



**RENAULT**  
Passion for life

# Nuovo Renault KOLEOS

Crossover by Renault



## TI ASPETTIAMO PER UN TEST DRIVE

Affronta tutte le strade, anche quelle che sembrano impossibili, con la tecnologia ALL MODE 4X4 di Nuovo Renault KOLEOS. Provalo anche con il sistema R-LINK 2 e l'apertura del bagagliaio mani libere.



### CONCESSIONARIA RENAULT FIVE MOTORS UNICA CONCESSIONARIA PER TARANTO E BRINDISI

Viale Unità d'Italia 601 - **TARANTO** Tel.099.7712845 | Via E.Fermi 5/D Z.I. - **BRINDISI** Tel.0831.1821023  
fivemotors.it   



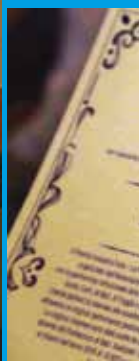
# PUGLIA

# FELIX

di MICHELE MONTEMURRO\*  
Fotografie di GIUSEPPE CARUCCI

La regione è ripartita dopo la crisi e inizia a ritagliarsi un ruolo da protagonista nel Mezzogiorno. Il sistema di imprese pugliesi continua a ripopolarsi e il fatturato delle pmi è migliore rispetto ai livelli pre-crisi. Non lo dice un politico, ma la ricerca Industria Felix, che in Puglia ha analizzato quasi 11.000 bilanci aziendali.

\* Michele Montemurro, giornalista,  
è l'autore dell'inchiesta Industria Felix



LA PUGLIA È RIPARTITA dopo la crisi e, sulle orme della Campania, inizia a ritagliarsi un ruolo da protagonista nel Mezzogiorno. Il sistema di imprese pugliesi continua a ripopolarsi e il fatturato delle pmi è migliore rispetto ai livelli pre-crisi. I bilanci dell'anno fiscale 2016 (gli ultimi disponibili nel complesso) segnano la svolta: +3,9% del 2007 e +4,3% del 2015. È quanto emerge dal "Report Industria Felix/Cerved Pmi e Grandi imprese Puglia 2018" presentato ad Acaya (Le) lo scorso 9 giugno in occasione della quarta edizione del Premio Industria Felix - La Puglia che compete. Un evento che esalta le performance gestionali e i primati di bilancio delle aziende attraverso un'inchiesta, realizzata in collaborazione col Centro Studi Cerved, sui bilanci di 10.970 società di capitali con sede legale nella regione e fatturati superiori al mezzo milione di euro. Con

1.511.366.173 di euro, invece, la Casillo Partecipazioni srl di Corato ha ristabilito il nuovo primato di ricavi: nessuna azienda pugliese aveva registrato un volume d'affari di questa portata. I margini di miglioramento per agganciarsi alle regioni del Centro-Nord ci sono e lo ha sostenuto anche Marco Nespolo, amministratore delegato di Cerved Group S.p.A., una delle principali agenzie di



rating in Europa. Nespolo ha evidenziato che in Puglia le pmi sono tornate a investire, ma esiste un grande potenziale ancora inespresso, perché più della metà delle piccole e medie imprese pugliesi nel 2017 ha un rischio di default basso, e di queste una larga fetta ha un grado di indebitamento contenuto.

Queste pmi, secondo l'ad di Cerved, hanno spazio per ulteriore indebitamento, che potrebbe tradursi in investimenti aggiuntivi per quasi 2 miliardi, il tutto mantenendo le società in equilibrio finanziario. Una spinta, però, è necessaria anche dal sistema bancario, da quello pugliese in particolare rispetto ai dati rilevati da Cerved, perché deve individuare nuovi strumenti di finanziamento alle imprese, scevri da logiche puramente ragionieristiche. E a tal proposito un dato che va sottolineato è proprio quello sull'affidabilità finanziaria delle pmi

pugliesi: il 50,8% è in una zona di sicurezza o solvibilità, una media superiore rispetto a quella del Mezzogiorno. Un contributo importante alle aziende che insistono e investono sul territorio lo offre la Regione Puglia, che tramite l'Unione Europea assegna un'importante premialità a fondo perduto: percentuali che, soprattutto al Nord, rappresentano un'utopia. Rispetto al Rapporto investimenti e immobilizzazioni materiali delle pmi, in Puglia si registra un aumento dal 6,6% al 10,4%. Cresce anche il margine operativo lordo delle piccole e medie pugliesi del 5,7% rispetto all'anno precedente, ma è ancora lontano del 31,4% da quello del 2007, e il 50,8% è in area di sicurezza, a dispetto del 48,4% di quelle del Mezzogiorno. In Puglia risultano circa 140 grandi imprese, poco meno di mille le medie, più o meno 9mila le piccole e poco più di



Il direttore commerciale di Cerved Group, Guido Zigni. Nelle altre foto i premiati durante l'evento Industria Felix che si è svolto a giugno all'Acaya Golf Club di Lecce. Nell'altra pagina, in basso, l'autore dell'inchiesta, il giornalista tarantino Michele Montemurro.



## TUTTE LE AZIENDE PREMIATE

Questi sono i nomi e le motivazioni delle 25 aziende premiate, per la provincia di Bari: **Casillo Partecipazioni**, migliore Grande impresa della regione Puglia, miglior impresa per Fatturato/Ricavi e Utile netto della regione Puglia e miglior impresa per Mol delle province di Bari/Bat; **Getrag**, migliore Grande impresa delle province di Bari/Bat; **Ifac**, miglior impresa del settore Meccanica della regione Puglia; **Ladisa**, miglior impresa per Numero Addetti della regione Puglia; **Maiora**, miglior impresa del settore Commercio e Under 40 della regione Puglia; **Millenia**, miglior impresa del settore Concessionari della regione Puglia; **Mv Line**, migliore Media impresa e miglior impresa per Affidabilità finanziaria e Crescita Cerved delle province di Bari/Bat; **Natuzzi**, miglior impresa per Numero Addetti e Liquidità delle province di Bari/Bat; **Pastificio Attilio Mastromauro - Granoro**, miglior impresa Femminile delle province di Bari/Bat; per la provincia Bat: **Cofra**, miglior impresa per Affidabilità finanziaria e Crescita della regione Puglia; **Service Restaurant**, miglior impresa del settore Ristorazione della regione Puglia; per la provincia di Brindisi: **Nicolaus Tour**, miglior impresa del settore Turismo della regione Puglia; **Soavegel**, migliore Media impresa e miglior impresa per Affidabilità finanziaria e Crescita Cerved della provincia di Brindisi; **Tormaresca**, miglior impresa del settore Vitivinicolo della regione Puglia; per la provincia di Foggia: **Lotras**, migliore Media impresa della provincia di Foggia; per la provincia di Lecce: **D.F.V.**, migliore Media impresa della regione Puglia; **Deghi**, migliore Piccola impresa della regione Puglia; **Lachifarma**, miglior impresa del settore Chimica e Farmaceutica della regione Puglia; **Lasim**, miglior impresa del settore Metalli della regione Puglia e miglior impresa per Liquidità e Mol della provincia di Lecce; **Leo Shoes**, miglior impresa del settore Calzaturiero della regione Puglia e miglior impresa per Utile netto della provincia di Lecce; per la provincia di Taranto: **Europan-Sud**, migliore Piccola impresa e miglior impresa per Affidabilità finanziaria e Crescita Cerved della provincia di Taranto; **Italcave**, miglior impresa per Utile netto della provincia di Taranto; **Serveco**, miglior impresa del settore Ambiente della regione Puglia; **Vestas Blades Italia**, migliore Grande impresa e miglior impresa per Fatturato/Ricavi della provincia di Taranto; **Zanzar**, miglior impresa del settore Costruzioni di strutture metalliche della regione Puglia. Menzioni di Merito sono state attribuite allo spin off **Vidyasoft** (Le), ad **Amici di Nico Onlus** (Le) e all'**Associazione comunità Emmanuel Onlus** (Ta). Durante l'evento sono intervenuti gli assessori regionali Sebastiano Leo e Loredana Capone, per Cerved il direttore commerciale Guido Zigni e Claudio Castelli del Centro Studi, l'ad finanza di Lidl Italia Luca Boselli, poi Angelo Mellone, Michele Pennetti, Claudio Garavelli, Giancarlo Negro, Giancarlo Airò, Vincenzo Cesareo, Michele Chieffi, Alfonso Ricciardelli, Giovanni Cipriani, Pierantonio Fiorentino, Michele Gravina, Domenico Laforgia, Gianna Elisa Berlingerio, Filippo Liverini, Federico Pirro, Valeria Stefanelli, Efisio Marras e Salvatore Perillo.

300mila le micro imprese. Nel 2016 il settore industriale più performante rispetto all'indice del Return On Equity, che consente di verificare il tasso di remunerazione del capitale di rischio, quindi quanto rende il capitale conferito all'azienda dai soci, è stato quello dei Servizi innovativi: nell'87,8% dei casi hanno registrato un Roe positivo. A seguire ci sono Metalli (86%) ed Energia e Utility (85,8%); nell'ambito invece del commercio, fanno poco meglio solo i Concessionari con l'87,9%.

Le 10.970 società pugliesi analizzate fatturano complessivamente 48,8 miliardi di euro, quanto il 69% del prodotto interno lordo della Puglia. Il futuro, pertanto, è nelle mani di chi ha voglia di crearlo e trasformarlo.

Una strada verso il miglioramento, la crescita e il bello c'è ed è già tracciata per una regione incredibilmente straordinaria.



Antonio Locorotondo 64 anni, è conosciuto e stimato per l'estrema attenzione che mette nella cura dei particolari e per la serietà con la quale da decenni svolge il suo lavoro. Due caratteristiche che diventano dei punti di forza soprattutto oggi che il mondo della stampa è stato rivoluzionato da 10 anni di crisi, dalla riduzione dei fatturati e dalle masse di volumi degli stampati che sono venuti a calare. Oggi si stampa meno, ma i clienti tendono a richiedere una qualità maggiore, lavorazioni più raffinate e ricercate, capaci di colpire l'attenzione al primo sguardo e al tatto. La tecnologia offerta da questa nuova macchina nobilitatrice è pensata proprio per questo tipo di clientela. Locopress considera il proprio lavoro nel rispetto delle persone e dell'ambiente attraverso la continua ricerca di processi e attrezzature molto sofisticate che mirano all'abbattimento dell'impatto ambientale. Antonio Locorotondo lavora in tipografia da quando aveva 14 anni. Ci entrò per caso e pensava di restarci per un paio di giorni; invece da quel mondo non è più uscito. *«Mi incuriosii e mi appassionai a tal punto da non potere più fare a meno del profumo della carta, delle dita sul foglio stampato, perfino del rumore delle macchine da stampa».* Oggi Locorotondo condivide questa passione con i figli. Il loro ingresso in azienda ha portato nuove energie, fantasia, progetti e voglia di fare. Antonio Locorotondo, oggi amministratore, lascia molto spazio a Lorena e Angelo, ma è sempre pronto ad intervenire quando serve far valere l'esperienza. Anche grazie alle nuove leve, Locopress ha esteso il suo raggio d'azione: dalla stampa offset di qualità che rappresenta il core-business aziendale, si è aggiunta la stampa digitale ed il packaging anche nel segmento "luxury" per un mercato in continua evoluzione e sempre più esigente.

## TIPOGRAFIA GIOIELLO

LOCOPRESS È LA PRIMA IN ITALIA  
AD INSTALLARE LA DUPLO DUSENSE,  
CHE NOBILITA GLI STAMPATI  
CON LA VERNICIATURA UV DIGITALE

L'ultimo gioiello arrivato dal Giappone è una "nobilitatrice" Duplo DuSense, una macchina che applica con estrema precisione la vernice UV anche a spessore sia su stampati digitali che offset. Ha una interfaccia semplice e permette di entrare in produzione in tempi rapidissimi, sia per fornire un campione al cliente sia per far partire la tiratura vera e propria. L'ennesimo investimento conferma la spiccata propensione della Locopress, tipografia che ha sede nella zona industriale di Mesagne (Brindisi), all'innovazione e all'offerta di servizi di altissima qualità. L'azienda creata da Antonio Locorotondo, si presenta in maniera differente già a prima vista con una struttura architettonica moderna tutta vetro e acciaio. Nulla a che fare insomma, con la vecchia immagine delle tipografie locali. Ma oltre all'immagine c'è anche la sostanza.

L'ennesimo investimento conferma la spiccata propensione della Locopress, tipografia che ha sede nella zona industriale di Mesagne (Brindisi), all'innovazione e all'offerta di servizi di altissima qualità. L'azienda creata da Antonio Locorotondo, si presenta in maniera differente già a prima vista con una struttura architettonica moderna tutta vetro e acciaio. Nulla a che fare insomma, con la vecchia immagine delle tipografie locali. Ma oltre all'immagine c'è anche la sostanza.





# white

BOUTIQUE  
Bags and accessories



Via Cavour, 21 - 72017 Ostuni (BR)  
Tel: 0831 1980251 Cell: 328.9324505  
[www.annawhiteostuni.com](http://www.annawhiteostuni.com)  
email: [tanzarellaanna@libero.it](mailto:tanzarellaanna@libero.it)



collaboratori non andrei da nessuna parte». Per Giovanni Maggipinto fare squadra è un imperativo, e lo si ritrova anche nella sua decisione di concludere un accordo con altre due agenzie che hanno specializzazioni diverse ma complementari alla sua, al fine di offrire un servizio più completo e al tempo stesso far crescere la mole di lavoro e il fatturato di tutti. Non è facile trovare esempi di collaborazione come questo nel settore della comunicazione, dove ognuno tenta di andare per proprio conto, e magari è pronto a soffiare un cliente alla concorrenza. E invece Maggipinto si distingue anche in questo: «Mi piace avere buoni rapporti con tutti, è una delle doti che ogni direttore creativo dovrebbe avere».

Nel portfolio della Maggipinto Agency si ritrovano diversi brand importanti dell'imprenditoria italiana, da Natuzzi a Primadonna Collection, da Ferrarelle a Piero Guidi, passando da Bosch ad AirDp Style di Alessandro Del Piero, e poi la Banca Popolare di Puglia e Basilicata e Felicia Gluten Free per restare sul territorio. Nessun cliente politico: «È un settore che non mi interessa. Ho sempre preferito far performare il business dei privati, con molta più soddisfazione, più *challenge*. Non mi sono mai agganciato a personaggi politici perché rischi di arrivare alle stelle e poi cadere rovinosamente».

Spazio allora alle aziende locali. Non tutte però. «I successi maturati portano ad almeno una richiesta a settimana da nuovi potenziali clienti, ma siamo diventati molto selettivi. Non ci interessa prendere tutto e tutti. Vogliamo lavorare solo con imprenditori "garbati", imprese sane e interessanti, già strutturate per affrontare i mercati di riferimento. Quando viene da noi un imprenditore che non sa dove vuole andare, che non si è dato obiettivi precisi, allora rinunciamo prima ancora di iniziare. Anche se si tratta di un'azienda economicamente vantaggiosa».

I soldi non fanno tutto. I soldi non sono tutto. «Sono così, non riesco a comportarmi diversamente. A volte penso di essere fin troppo corretto con alcuni clienti. Ma ci piace vederli crescere e raggiungere obiettivi. Non lavoriamo per far spendere loro dei soldi in maniera sbagliata pur di guadagnare come agenzia. Far crescere l'azienda che si rivolge a noi produce anche la nostra crescita, è una questione di etica».

Lavorare per i clienti, non per soddisfare il proprio ego, «perché non siamo artisti ma progettisti, lavoriamo principalmente per aiutare le aziende ad avere un'identità coerente e a performare. Un artista lavora solo per se stesso». È un concetto che molti progettisti faticano ad imparare. E a proposito di imparare, l'ultima stoccata di Giovanni Maggipinto è proprio per i protagonisti del futuro: «Io sono rimasto bambino, ho conservato la curiosità e la voglia di provare a fare qualsiasi cosa. Invece vedo che la scuola di oggi ha troppi blocchi, frena le libertà individuali, anziché dare libero sfogo alla fantasia dei bambini e dei ragazzi dai 4 ai 14 anni»

## FUORI DAL COMUNE

LA MAGGIPINTO AGENCY SI DISTINGUE IN TUTTO: PUNTA AL MERCATO LOCALE, SELEZIONA LA CLIENTELA, FA ACCORDI CON ALTRE AGENZIE...

Lavorare per prossimità, selezionare i clienti non per fatturato ma per "mentalità", educare alla bellezza, fare squadra.

Son gli obiettivi che Giovanni Maggipinto si è dato per il 2018. Ed è il primo di questi obiettivi a colpirci più degli altri. Lui che ha 47 anni, ha girato il mondo e con la sua Maggipinto Agency ha aperto

uffici a Milano e Seul e lavorato per clienti di fama internazionale e nazionale, oggi dice che il futuro, e il presente, sono intorno a casa. In Puglia, al Sud. «I clienti di prossimità saranno sempre più il nostro core business, da Roma in giù. È ovvio che se arrivasse un'azienda del Nord non la rifiuteremmo, ma vogliamo focalizzare la nostra attenzione sul territorio circostante».

Vogliamo, non voglio. Ed è un'altra caratteristica che colpisce di questo barese che a 17 anni ha lasciato una carriera calcistica già avviata per studiare graphic-design ad Urbino. Sì, Maggipinto parla sempre al plurale, «perché la forza di una agenzia sta nel team, nel lavoro di gruppo. Nel sostegno e nel confronto con chi ogni giorno mi affianca Luigia De Marinis (Marketing Strategico) e Nick Pitscheider (Branding Designer), da sempre al mio fianco. Io posso essere pure in gamba, ma senza i miei 14

**NOTARCAR**  
30 anni di esperienza Ford al tuo servizio

la tua Ford è a  
**BRINDISI**

Via E. Fermi 28/32 Z.I.  
info: 0831/1730005

  
fordnotarcar.it  
SEGUICI SU   

*Ford*  
**ALL-INCLUSIVE**  
CON IL NOLEGGIO FORD È TUTTO INCLUSO.



**FORD EDGE**

**S T - L I N E**

4WD 2.0 TDCI 210CV Powershift S&S

**ANTICIPO ZERO**

**€ 495** AL MESE

CON FORD BUSINESS PARTNER

Noleggio 24 mesi/40.000 km per Aziende, P.IVA e Privati con:

• Bollo, Assicurazione RCA, Furto Kasko/Incendio e infortunio sul conducente • Manutenzione Ordinaria e Straordinaria, Assistenza Stradale • Gestione Sinistri.

# Due cose da fare subito se la tua azienda non fattura più come un tempo (ma anche se prospera!)

Questa è una nuova rubrica che parla di marketing, quello concreto, e lo fa avvalendosi di un linguaggio altrettanto concreto: quello che serve a te! Questa, però, è anche un'importante voce meridionale che parla agli imprenditori, ai liberi professionisti e a chi ha scelto di fare business restando "coraggiosamente" nella regione baciata dal sole. Tutti gli articoli che leggerete sono stati da me appositamente scritti, in esclusiva per questo Magazine.

DI FRANK LANTERNA

[www.franklanterna.com](http://www.franklanterna.com)



Oggi è un giorno speciale: mi sono alzato pensando alla buon'anima di mia nonna materna, la quercia della famiglia e la donna più gentile che abbia mai conosciuto. Lei era sempre lì ad ascoltare, non con l'intento di rispondere, ma piuttosto di capire. Incarnava il detto: "Se non hai niente di carino da dire, stai zitto". Non l'ho mai sentita parlare male di nessuno. Era eternamente presente, soprattutto quando stava in silenzio. Molto forte, tranquilla e dignitosa. Posso dirti che mia nonna, pura e semplice, è stata l'essenza del vero amore. Era nata a Otranto. Se abbracciassimo le lezioni di vita delle nostre care nonne anche nei nostri affari, non saremmo soltanto uomini (e donne) di business, ma persone migliori. In Puglia c'è così tanta "crisi" che pure quest'anno il diavolo vestirà OVS. Il grattacapo, lampante, non riguarda il marchio appena menzionato e neppure le persone

che optano per riempire i propri armadi di abbigliamento economico. Perché, dunque, tale provocazione? Uno dei miei mantra preferiti è quello di come non sia più possibile gestire la propria azienda come si faceva prima di quel maledetto 2007. Posto che la crisi economica c'entra sino ad un certo punto, la quantità di denaro a disposizione delle imprese è terminata e, con la fine del credito facile, dei fidi e dei vari gridi di battaglia «Amico! Boom! Paga comodo! Prima rata a settantacinque mesi!» o «Rottama la tua vecchia auto con tua suocera dentro!», è cessato anche il modo "spumeggiante" con il quale si compravano le cose. Ciò vale sia per chi vende alle imprese (B2B), che per sopravvivere hanno dovuto rivedere il flusso di cassa gestito allegramente negli anni passati, sia per chi si rivolge ai privati (B2C), che non possono più "spendere" prendendo i soldi dall'ultima carrozza del treno.



Le banche con sede fisica scarseggiano come le suore e i direttori delle filiali superstiti. Sì, i direttori, quelli che una volta erano tuoi “amici” e che oggi non ci tengono più a salutarti perché [anche loro] si sono accorti che gli istituti di credito li hai sempre confusi con quelli di pubblica assistenza e beneficenza. Se non sei in grado di generare reddito, infatti, nessuna banca ti prenderà mai in seria considerazione: queste prestano soldi solo a chi ha già moneta. È una ovvietà che è meglio ricordare! Tuttavia oggi, c'è dell'altro, del non detto. Le banche, all'unanimità, si sono messe d'accordo con Oronzo Loporcario, l'unico idraulico in Puglia capace di sigillare tutti i rubinetti sputa-banconote a prova di fiamma ossidrica. E tu, sei proprio sicuro che la crisi dell'economia sia la causa di tutti i tuoi misfatti aziendali? Quando sopraggiunge un forte terremoto, in Italia le case crollano e la gente muore, ma in Giappone, che ai terremoti ci sono abituati da sempre, come conseguenza, si sono organizzati con le costruzioni antisismiche. In Oriente, di fatto, subiscono tremende scosse quotidiane, le case oscillano e raramente qualcuno passa a miglior vita. Ce lo vedi un nesso con la cultura imprenditoriale pugliese? Chi oggi vuole prima sopravvivere e poi prosperare, deve fare come il popolo nipponico: avere un piano di riserva. In pratica, sei costretto ad apprendere una serie di nuove regole che non sono mai state così importanti e che devi considerare vitali per il successo nella vendita, più o meno in qualunque settore e in ogni tipo di mercato. E se fosse tardi? A dire il vero lo era già alla fine degli anni novanta e a dimostrarlo è il fatto che, alla prima turbolenza significativa, migliaia di imprese sono state spazzate via. Perché la tua azienda deve necessariamente dipendere da eventi esterni? Il mio compito è quello di essere estremamente franco con te, consapevole del fatto che, la durezza delle mie parole, gioverà a qualcuno e non di certo alla massa: il tempo che intercorre tra il tuo percepire un problema, quello che impieghi per reperire le informazioni indispensabili e quanto ci metti ad implementare quello che sei riuscito ad apprendere, è la tua unica chiave di svolta se vuoi operare nel mondo del commercio di oggi. Lo sai che tutti, ma proprio tutti, siamo venditori? Un medico è venditore, non lo è solo il dimostratore porta a porta della Scaccabarozzi Aspiratutto & Figli Spa di Callziocorte sul Giglio. Conosco dottori che, se dai loro del venditore, si

stizzirebbero: ha ancora senso “stizzirsi” in una regione sovraffollata di medici? Pensa a ciò che sta accadendo nel settore odontoiatrico, ovvero un'autentica rivoluzione mondiale che disintegrerà gli studi professionali in appartamento. Non c'è alcun motivo “logico” per cui vergognarsi di essere un venditore, soprattutto oggi, a patto che si dia per scontato che si tratti di vendita professionale.

**P**ercezione del problema; informazioni per risolverlo; messa in pratica delle competenze e conseguente vittoria. Ti garantisco che non cambia molto dal soffrire di ansia o di attacchi di panico, per dirla diversamente. Prima prendi coscienza che hai un problema, poi ti informi su come puoi risolverlo e, quindi, agisci. Il protagonista del disagio sei tu, pertanto, anche se dovessi avere in famiglia un parente che di mestiere fa il terapeuta e che, preoccupato, ti piomba in casa per soccorrerti, non funzionerà! Qualsiasi professionista serio non muoverà un dito se tu, intenzionalmente, non invocherai il suo aiuto. Alla conclusione che “non si vende più come un tempo” ci siamo arrivati più o meno tutti: i Baresi, i Foggiani, i Tarantini, i Brindisini, i Leccesi e pure quelli della BAT, perché, ammettilo, anche il più palamidone “terrone” è in grado di capire che il segno MENO davanti al proprio fatturato, rispetto agli anni precedenti, non è un indicatore di floridezza. E se ti dicessi che solo una piccola parte dei pugliesi si è spinta OLTRE “l'aver preso una burattina ottima al mercato rionale di Noci”? In pratica, dalla consapevolezza di avere un problema al fatto che sia necessario reperire nuove informazioni per risolverlo, il passo sembra impossibile per i più.

Quanti venditori, responsabili commerciali, liberi professionisti e imprenditori conosci che bofonchiano frasi di questo tipo?

«Teniamo duro, la crisi prima o poi passerà».  
«Le crisi iniziano e finiscono, mettiamocela tutta».  
«Il governo farà in modo che l'economia tornerà a girare».  
«È un periodo che va così, bisogna solo stringere i denti».  
«Lo spread non lo capisco tanto, il PIL un po' di più».  
«Mai mollare, in TV hanno detto che ormai la ripresa è vicina».  
«Mi serve un coach mentalista che alleni i

miei emisferi».

Non so tu, ma io ne conosco tanti di uomini giraffa così ed ho una brutta notizia per te: costoro sono agnelli da macello che stanno per essere definitivamente squartati, e mi dispiacerebbe se pure tu facessi la loro stessa fine. Vorrei dirti, però, anche una bella cosa: sono pugliese come te, ma la reattività dei nostri conterranei è prossima allo zero, perché non stanno facendo “nulla” per risolvere il problema che li affligge. Timidi come gli struzzi, infilano la testa sotto la sabbia sperando che il presunto predatore, la crisi finanziaria, non si accorga di loro. Lasciami dire che per te c'è solo una piccola speranza, a meno che non ti decidi a cambiare le corde della tua chitarra e anche molto velocemente.

Come? Tra le tante cose da fare, permettimi di mostrarti due segreti, direttamente dalla mia scrivania Italo-Pugliese-Americana, per la tua carriera di **onesto** imprenditore “orgogliosamente meridionale”:

### 1) CREA IL TUO AVATAR

Creare l'Avatar significa delineare un profilo dettagliato del tuo cliente ideale per poter settare l'intero sistema di vendita attorno alle caratteristiche che questi acquirenti possiedono. Ci troviamo in una precisa area del marketing nota come “specificità”. Perché è molto importante comprendere chi è il tuo cliente tipo? L'avatar è la persona che comprerà i tuoi prodotti o servizi, cioè colui che diminuirà il SUO conto in banca per far crescere il TUO. Se possiedi una lista generica di nomi, contatti non pre-qualificati in alcun modo, sulla quale fai azioni a freddo, tipo telefonate promozionali, stai per saltare in aria seduto su una bomba atomica! Chi è il guru che ti ha trasferito tutta questa tecnologia intellettuale per renderti un vero scienziato del business? Per la legge dei grandi numeri, questa strategia di massa poteva avere senso 40 anni fa, ma oggi continuare così è puro suicidio. Smettila di andare a pesca di salmoni pregiati con una rete ortopedica per materassi Genial-flex. Per creare l'Avatar in modo corretto ti servono

informazioni geografiche, demografiche e psicografiche pertinenti. Sono questi gli aspetti da prendere in considerazione. Mariolina Scozzafava è una libera professio-

**Chi oggi vuole  
prima sopravvivere  
e poi prosperare  
deve fare come  
il popolo nipponico:  
avere un piano  
di riserva!**

nista, architetto di 43 anni che vive a Zollino, in provincia di Lecce, sposata con due figli di 7 e 4 anni, rispettivamente maschio e femmina. Vedova da un anno, abita in una villetta con giardino di sua proprietà ed ha un'entrata economica annuale di circa 69 mila euro. È una persona sveglia, sportiva (adora il tennis), attiva culturalmente, attenta all'ambiente e decisamente snob. Scrivendo le tue comunicazioni commerciali con in testa un Avatar di questo tipo, non solo catturerai l'attenzione del profilo corrispondente, ma pure i soggetti simili, come naturale conseguenza dell'effetto alone. In tal modo, le tue azioni di vendita "dirette" saranno molto più efficaci perché, anche se ti hanno detto che non è vero, soprattutto per le piccole e medie aziende, la creatività fine a sé stessa **non vende.**

## 2) PREVEDI IL DIALOGO INTERIORE DI CHI ACQUISTA.

Questo potrà accadere solo se

**“I clienti ti stimeranno se dimostri come funziona il loro mondo e cosa accade nella loro testa”**

sarai in grado di andare in profondità nella comunicazione con il tuo cliente, per riuscire a parlare delle difficoltà, dei dubbi, dei problemi e delle cose più private, imbarazzanti e confidenziali che lo riguardano e che conoscono pochissime persone, quelle più vicine a lui.

Lo sconforto, il dolore, la frustrazione sono degli **attivatori** molto potenti, perché creano legami più forti rispetto a sciocchezze come l'entusiasmo, i progetti e le opportunità di crescita. È una specie di legge universale che dovrai imparare ad utilizzare a tuo vantaggio per evitare di estinguerti come è successo al cretaceo paleocene. Con un po' di allenamento e tanta ricerca, quello che dovrai fare è trovare la giusta "connessione" per comunicare ai tuoi clienti, come se ti stessi rivolgendo loro "in-

dividualmente" e con tutt'altro "acume".


Te la rifaccio: alla soglia del 2019 gridare al mondo, ma anche solo a Mungivacca (quartiere di Bari) che: "La nostra azienda nasce nel 1977 in quanto il nostro fondatore, Cavaliere del Lavoro, esimio Dottor Tony Laudadio, da sempre a capo di un'azienda giovane e leader di mercato"... è la contumelia più atroce che tu possa continuare a dire. Come mai i clienti - o potenziali tali - ti sbattono fuori entro dieci minuti, senza neppure premiarti come "miglior percussionista testicolare dell'anno" grazie al tuo approccio felicemente primitivo? Ti piace così tanto sentirti dire: "Mi lasci una brochure che, in caso, la richiamiamo noi"?

Se imparerai a lavorare adottando le Nuove Regole del marketing, cominciando ad utilizzare questi **due segreti professionali** che ho deciso di condividere con te, noterai con stupore che i tuoi clienti ti stimeranno volentieri, perché

avrà dimostrato di conoscere come funziona il loro mondo e cosa sta succedendo nella loro testa. Acquisterai credibilità, riuscendo a fare ciò che solo i migliori Brand nel mondo riescono a tradurre in concreto: intercettare uno o più aspetti della vita dei loro clienti per immaginare come vorrebbero che fosse veramente. Colma il gap, il baratro, la voragine e riparti da te. Se c'è una cosa che AMO sono le soluzioni di business pragmatiche, proprio quelle di cui hai bisogno TU, per ottenere + risultati di quanti te ne abbia promessi lo zzzzio!!!

Nel prossimo numero del magazine, te lo anticipo, spiegherò "Come cambiare volto alla tua impresa": si tratta di un'implementazione potentissima, quindi, non perderti la rivista.

Buone vacanze. E non dimenticarti tre cose da mettere in valigia: sorrisi, relax e... Amazing Puglia!



Frantoio Oleario dal 1889

L'ACROPOLI  
di  
PUGLIA  
MARTINA FRANCA

*Capolavoro  
Italiano*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

[www.LacropolidiPuglia.it](http://www.LacropolidiPuglia.it)

Via Trento, 178/180 - Martina Franca (TA)

PUGLIA



 **MUSEO  
DELLA CIVILTÀ  
DEL VINO PRIMITIVO**

M A N D U R I A

**Custodiamo il passato per renderlo vino ogni giorno**

 **MUSEO  
DELLA CIVILTÀ  
DEL VINO PRIMITIVO**

**APERTO TUTTI I GIORNI, PRENOTA LA TUA VISITA**

Via Fabio Massimo, 19 - 74024 Manduria (TA) - Tel. 099 9735332

[info@museodelprimitivo.it](mailto:info@museodelprimitivo.it) - [www.museodelprimitivo.it](http://www.museodelprimitivo.it)

 **PRODUTTORI DI MANDURIA**

# Start-Up

Giovani imprese per una Puglia migliore



## DIGILAB, il Politecnico per l'imprenditoria giovanile

A giugno la classe 2018 del Digilab è stata la prima a portare a termine il nuovo percorso di avviamento di idee imprenditoriali del Politecnico di Bari. A gennaio 40 ragazzi sono stati selezionati per la partecipazione a questo percorso che, con il sostegno di tutor e professori, vuole lanciare nuove start-up nel già florido panorama pugliese.

Ad oggi, il Digilab ha generato 10 idee innovative in altrettanti settori di business e si avvia alla fase successiva. Abbiamo parlato con il professor Claudio Garavelli (ordinario di Ingegneria Gestionale), responsabile e co-ideatore del progetto per capire come sia nato il Digilab e come si svilupperà il progetto spin-off del Politecnico nelle sue prossime due edizioni.

### Cos'è il Digilab?

Il Digilab consiste in un percorso formativo innovativo part-time di circa sei mesi, destinato a una quarantina di giovani dai 20 ai 35 anni provenienti da studi di vario tipo: umanistici, sociali, scientifici, teorici ed applicati, in modo da "contaminarsi" e generare nuovi possibili

*Il professor Claudio Garavelli spiega come si sviluppa il progetto di spin-off nelle prossime edizioni*

**Testo e foto: Mariaclaudia Carella**

servizi e prodotti per le società digitali del nuovo millennio. I ragazzi sono stati selezionati sulla base delle proprie aspirazioni e motivazioni, con particolare riferimento al volersi misurare con le dinamiche tipiche delle imprese nascenti. Il Digilab è anche un luogo fisico, un Laboratorio di generazione di idee, oggi nella sede di Corte Lamberti, nella città vecchia, aperto alle esigenze dei partecipanti e degli stakeholder, ossia i partner del progetto stesso e tutti gli operatori socio-economici interessati.

### Com'è nata l'idea?

Il Politecnico di Bari da tempo ha introdotto il tema della creazione di impresa tra le proprie attività, sia dal punto di vista didattico, ad esempio attraverso il corso di Business Planning ed Economia dell'innovazione, sia dal punto di vista istituzionale, ad esempio attraverso par-

tnership con importanti attori economici ed istituzionali (si pensi al Technion di Haifa e alle collaborazioni con Banca Intesa e Unicredit). Nell'ambito di questo percorso, è stata presentata la proposta Digilab in risposta ad un bando del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) finalizzato a finanziare i cosiddetti "Contamination Lab", percorsi di formazione orientati alla diffusione della cultura d'impresa ed in particolare allo sviluppo di idee imprenditoriali innovative. Per il nostro Politecnico questi rappresentano un'opportunità di inserire un tassello dell'innovazione digitale nell'ecosistema pugliese, un ponte verso la cultura online.

Il nostro Contamination Lab è stato denominato Digilab. Ci eravamo già cimentati in questo tipo di impresa, con un progetto denominato BaLab, su scala regionale in partnership con l'Università di Bari. Con il Digilab ci siamo voluti confrontare con uno scenario più competitivo, su scala nazionale, e più focalizzato, sui temi delle tecnologie digitali applicate ai diversi settori di business: dall'industria alla sanità,



dall'agroalimentare al turismo, dall'entertainment ai beni culturali. La proposta si è rivelata un successo, in quanto ci siamo classificati secondi in Italia, alle spalle dell'Università di Cagliari, coordinatrice di tutti i CLab nazionali.

**Come si è formato il team e come sono stati scelti gli esperti per le lezioni frontali?**

Il team Digilab si è formato in parte durante la fase di progettazione e in parte in fase di programmazione ed esecuzione in questo primo anno di attività. Il progetto si articola infatti su tre anni, in ciascuno dei quali c'è un'edizione con nuovi partecipanti, ferma restando la possibilità per alcuni di loro di rimanere in veste di tutor nell'edizione successiva. Gli esperti che mettono a disposizione le proprie conoscenze ed esperienze nelle lezioni frontali sono prevalentemente provenienti dal mondo dell'impresa e delle start-up, e solo in misura meno rilevante dal mondo dell'accademia o delle istituzioni pubbliche. Il nucleo di partenza del Digilab è ovviamente di provenienza del Politecnico, ed in particolare delle aree dell'Ingegneria Gestionale e dell'Ingegneria Informatica, ma il contributo di tutte le discipline del Politecnico, dal Disegno e dall'Architettura all'Ingegneria Civile a quella Industriale sono a disposizione della "contaminazione" dei discendenti, unitamente agli esperti delle aree sociali, umanistiche e scientifiche.

Un'attenzione particolare viene, infatti, dedicato allo sviluppo delle soft skill e della creatività, attraverso il contributo di esperti nel campo della pedagogia, delle risorse umane e delle discipline artistiche. Il Digilab è anche luogo di sperimentazione di metodologie didattiche innovative, quali ad esempio case-based reasoning, Lego serious play, flipped class, escape room. Ma soprattutto buona parte del percorso Digilab è dedicata a esercitazioni sullo sviluppo di nuove imprese, per cui i partecipanti sono sempre seguiti da figure di tutor e mentor cui rivolgersi per comprendere le problematiche connesse alla pianificazione, all'organizzazione e

allo sviluppo di un'idea di business.

**Qual è il rapporto del Digilab con il territorio pugliese? E come questa iniziativa promuove il territorio e i suoi talenti?**

Il progetto Digilab è nato con numerosi partner che hanno dato la propria disponibilità ad accompagnare questo percorso formativo innovativo. Tra questi vi sono università, enti pubblici, associazioni, imprese, incubatori ed operatori finanziari, su scala sia nazionale che internazionale. Il Digilab ha comunque un'attenzione preferenziale verso il territorio pugliese, in quanto uno degli obiettivi è promuovere lo sviluppo di iniziative imprenditoriali in loco, per offrire ai giovani una possibilità in più di accrescere il valore del proprio territorio e generare nuove opportunità lavorative, con un occhio rivolto al futuro. Di qui i collegamenti con la domanda di innovazione proveniente dalle imprese, dalla pubblica amministrazione e dal terzo settore, che emergono nei diversi incontri presso il Digilab o presso le sedi dei principali attori economici coinvolti. Cerchiamo

quindi di far incontrare i nostri giovani talenti ancora inespressi, incuriositi ed appassionati di nuove tecnologie, con gli operatori economici del territorio, in modo da far emergere fabbisogni ed opportunità che nel quotidiano non riescono a manifestarsi o a realizzarsi in modo produttivo, in un'ottica di open innovation. Pur essendo al primo anno di attività, questa strategia di fondo

sembra promettente, cosicché nelle prossime edizioni sarà enfatizzata, moltiplicando le occasioni di interazione fra questi attori.

**Quali sono gli obiettivi del Digilab e i piani per le prossime edizioni?**

L'obiettivo dichiarato del Digilab, come per tutti i Contamination Lab, è la diffusione della cultura d'impresa, con particolare focus sulla generazione di nuove idee di business, che si possano poi candidare a formare nuove imprese. Questi percorsi educativi e luoghi del sapere pratico hanno la funzione di porre sempre più enfasi, nella formazione della società del futuro, sull'intraprendenza, sulla creatività, sulla generazione di valore per l'uomo e la società, in modo equo e sostenibile.

Il percorso Digilab si inserisce in un piano complessivo che il Politecnico di Bari sta mettendo a punto, dove si realizzerà un'intera filiera di attività - collaterali ai tradizionali corsi di studio universitari - finalizzate alla generazione, sviluppo e gestione di nuove iniziative imprenditoriali, anche nel campo del sociale. Ruolo importante in questa strategia è rivestito dalle collaborazioni nazionali ed internazionali con incubatori, investitori, imprenditori e centri di ricerca, come ad esempio la rete dei Politecnici italiani e dei loro hub o alcuni importanti partner europei ed extraeuropei che già collaborano con il Digilab, dove i nostri ragazzi possono trovare riferimenti e collegamenti utili per potenziare lo sviluppo delle proprie idee, anche attraverso visite incrociate e scambi di esperienze.



# 01 SPAZIO 13, BARI

[www.spazio13.org](http://www.spazio13.org)

Due anni fa a Bari, veniva annunciata la nascita di *Spazio 13*, il laboratorio urbano e hub creativo dedicato ai giovani tra i 16 e i 35 anni. *Spazio 13* vinceva il bando dell'ANCI 'Giovani RiGenerazioni Creative' in partnership con il Comune di Bari, per dare vita ad un progetto ambizioso al cui centro c'era la città e la sua riqualificazione culturale. L'hub, collocato strategicamente nelle aule della scuola dismessa 'Ex Melo' nel Quartiere Libertà, è diventato un polo cittadino attivo per la promozione della cultura, la generazione di idee creative e l'attivazione giovanile. Le realtà del territorio che hanno reso possibile questo sforzo sono 14 tra associazioni e imprese. Le associazioni coinvolte nel direttivo sono: auLAB srl di Francesco Schettini, SMALL Soft Metropolitan Architecture & Landscape Lab di Luigi Falbo, Union Pro Europe di Rita Lorusso e SHUD di Marina Leuzzi. Roberta Clemente, membro del direttivo e responsabile delle risorse umane e dell'area formazione e didattica:

«Abbiamo attraversato un lungo periodo di co-progettazione prima di buttare giù la proposta, ma partivamo da un'unica certezza: non volemmo dare alla città uno spazio precostituito, ma ci piaceva costruirlo con la città stessa. Questa idea si mescolava con l'ambizione che Spazio 13 fosse costruito come un luogo aperto a chiunque volesse contribuire con le proprie energie e idee».

Per primi sono partiti gli incontri o ne day, da cui sono nate diverse collaborazioni che hanno spaziato sui temi più disparati, ma tutti all'insegna dell'apprendimento: cultura, arte e performance, didattica informale e alternanza scuola-lavoro, progettazione europea e sviluppo e creazione di impresa, trasformazioni urbane, architettura e design, volontariato, comunicazione sociale, multimedia e gamification. Ai piccoli eventi e alle collaborazioni si sono aggiunte le lezioni, che seguono il modello di una scuola vera e propria. Affinché le attività si svolgano quotidianamente, la scuola si è dotata di personale qualificato: i cosiddetti Host, anche loro giovani e volenterosi.

«Le associazioni e i gruppi che si riuniscono a *Spazio 13* portano qui le loro attività - spiega l'host Serena Defilippo -, sia attività interne, come le riunioni, che attività di apertura alla loro comunità, come gli eventi. Abbiamo anche forme di microimpresa come i ragazzi di Let's Play, che tengono qui i loro corsi di musica nelle due stanze: quella di canto e quella per le lezioni di pianoforte».

A queste lezioni si aggiungono, tra le altre, quelle delle masterclass a tema cinema (Rassegna Orizzonti), quelle del seminario di management artistico creativo (SMAC), le Jam session di improvvisazione di danza (Blue Monday) e i percorsi formativi attivi di drammaturgia (Trust the Dramaturg - la drammaturgia nel teatro) nel teatro allestito all'interno della scuola.

Nelle aule per lungo tempo spoglie dell'ex scuola Melo, *Spazio 13* ha così generato processi di contaminazione e aggregazione tra diverse competenze e comunità, valorizzando la difficile area circostante e rilanciando iniziative sociali che coinvolgono diversi attori della città. Una delle attività di condivisione più innovative è indubbiamente il *co-chipping*, il meccanismo di scambio di competenze e di collaborazione volto alla progettazione e al miglioramento dei luoghi della scuola.

Per esempio, tutti gli arredi e le decorazioni presenti in *Spazio 13* sono il risultato di un impegno condiviso e momenti formativi di autocostruzione. Il luogo dal quale si generano questi interventi è il laboratorio di falegnameria interno alla struttura progettato dagli esperti di LAN (Laboratorio Architetture Naturali) e gestito da tutor specializzati. L'iniziativa *Spazio 13*, oltre ad attingere dai fondi del bando, si autoalimenta, dunque, con la moneta etica e si affida al coinvolgimento delle risorse del territorio.

Nato come laboratorio urbano, dopo due anni si è imposto come vero e proprio "connettore" della città. Uno spazio al servizio di startupper e associazioni, che rendono possibili esperienze e sogni



Nelle foto di Andrea Alessio: lo staff di Spazio 13 (da sinistra Maria Tisci, Claudio La Rocca, Serena Defilippo, Roberta Clemente, Marco Perrone); Roberta Clemente, membro del direttivo; la sala teatro.



La scuola con i suoi contest, le call for entries ed i workshop sarà aperta e funzionante a pieno regime fino ad agosto, data di scadenza ufficiale del progetto, dopodiché lo spazio verrà rimesso a bando. Roberta sottolinea che «l'idea, condivisa dal Comune di Bari, è che questo spazio pubblico rimanga in dotazione alla comunità».

Di certo il progetto *Spazio 13* è un esempio virtuoso nel panorama imprenditoriale pugliese. Lo spirito di condivisione e sperimentazione che ha guidato le scelte del team ha già lasciato un segno indelebile nella città: quello che un tempo era solo un luogo fisico è oggi il fulcro vitale di una community giovane, attiva e autogestita. E questa inarrestabile sollevazione sociale e culturale non può che influenzare positivamente le prossime - ancora indefinite - iniziative che coinvolgeranno questo stesso spazio urbano.

**Mariaclaudia Carella**

# 02

## WALKING WINE, OSTUNI

[www.walkingwinepuglia.it](http://www.walkingwinepuglia.it)



*Unconventional catering*, bastano due parole per descrivere l'innovativo servizio di WalkingWine, enoteca su tre ruote capace di raggiungere palati e dimore di chiunque abbia voglia di accoglierla.

L'Ape Piaggio, bianca e bordeaux come il colore dei vini di cui è fornita, ha la mission di promuovere le numerose produzioni d'eccellenza pugliesi, rendendo l'esperienza di degustazione unica e irripetibile attraverso la possibilità di raggiungere autonomamente qualsiasi luogo: antiche masserie, spiagge, vigne, uliveti, spazi in aperta campagna, piazze e punti panoramici delle città.

Per vivere l'esperienza WalkingWine ci sono due formule: gli eventi pubblici - rintracciabili attraverso i canali social - e il servizio di catering per eventi privati.

L'attività di promozione settimanale, in cui la tre ruote è sempre impegnata, si concretizza con FolloWine, il piccolo festival itinerante del vino pugliese (da maggio a settembre) che, attraverso l'organizzazione di eventi teatrali e musicali, ha il potere di richiamare attorno alla tre ruote un pubblico attento e interessato all'offerta vini della settimana.

I calici, brandizzati con il marchio WalkingWine e realizzati in policarbonato, si prefigurano come una scelta eco-compatibile per location incontaminate.

Il servizio catering di WalkingWine offre, invece, la possibilità di soddisfare ogni occhio e palato scegliendo, assieme al committente, il luogo e la tipologia di vino da servire.

L'ape bordeaux è la scelta giusta per chi ha voglia di un aperitivo suggestivo caratterizzato dalle eccellenze pugliesi, location mozzafiato e la simpatia del tre ruote che, da 70 anni, è il simbolo italiano unico al mondo.



L'enoteca itinerante ricavata nell'Ape Piaggio è stata ideata da Graziana Maiorano e Giorgio Bagnardi. Per promuovere i vini pugliesi in piazze, eventi pubblici e privati, spiagge, festival.





# 03

## SPAZIOTEMPO, BARI

[www.associazionespaziotempo.com](http://www.associazionespaziotempo.com)



Spaziotempo è uno spazio didattico e formativo destinato a quanti vogliono approcciarsi e specializzarsi nell'utilizzo della Fotografia e del Film-making quali forme di espressione e comunicazione offrendo loro l'opportunità concreta di istruirsi nella propria Regione. È la creatura di Adriana D'Alano e Giovanni Albore, e dal 2016 promuove e divulga il linguaggio della Fotografia e della Cinematografia, quali modi privilegiati della narrazione mediante seminari ed eventi aperti al pubblico con autori e professionisti del settore. Aumenta le opportunità professionali mediante lo scambio di saperi, di contatti e di progetti. È il desiderio di non disperdere le capacità, le idee e il capitale umano dei professionisti del nostro territorio.

Il corso annuale multidisciplinare in Fotografia e Comunicazione Visiva nasce dal desiderio di formare professionisti che sappiano muoversi abilmente e autonomamente nel mondo dell'immagine, sia essa Pubblicitaria, sia essa Documentaria o di Ricerca. Il percorso didattico interdisciplinare è

dedicato a chi vuole fare della fotografia la propria Professione e incoraggia lo sviluppo intellettuale e creativo dei suoi studenti promuovendo l'approfondimento critico, artistico e analitico del mondo della fotografia contemporanea. L'intero anno è strutturato in lezioni teoriche frontali e in un corposo numero di Laboratori pratici pomeridiani volti a sviluppare negli allievi le proprie personali attitudini e ad apprendere una metodologia di ricerca artistica finalizzata alla creazione di un Portfolio. I laboratori avranno ad oggetto il Ritratto in studio e ambien-



È una scuola di fotografia e film-making, che ha sede nell'Officina degli Esordi. Ideale per giovani che vogliono imparare senza necessariamente doversi spostare dalla Puglia.



tato, lo Still-Life, la Moda in studio e in esterni, il Reportage e la fotografia di Paesaggio Urbano e architettonico, la fotografia Analogica e lo sviluppo e stampa tradizionali in camera oscura. Non verranno trascurate la Storia dell'Arte e un oggetto di un focus specifico sarà dato ai nuovi linguaggi di comunicazione quali la Mobile Photography con un laboratorio dedicato. Notevole importanza nel percorso annuale riveste la materia del Film-making, il cui obiettivo è quello di trasferire agli allievi le competenze necessarie a girare e a postprodurre un prodotto Audiovisivo, quale il Fashion Film e il Documentario, che possa aggiungere valore e diventare strumento utile per il lavoro del Fotografo contemporaneo. Spaziotempo organizza anche incontri aperti al pubblico in cui docenti e ospiti dialogano in un approccio orizzontale e di libera discussione delle loro esperienze, delle loro professioni e dei loro saperi, generando il fenomeno dell'apprendimento condiviso.

# 04 SPAZIO RE-HAB, BARI

[www.spaziorehab.com](http://www.spaziorehab.com)

Agata Valeria Tarricone e Francesca Carbonara svuotano soffitte e garage e vendono gli oggetti che non sono ancora da buttare. Alcuni di questi vengono ripensati e riusati.



ReHab nasce dall'idea di diffondere un nuovo stile di vita, un nuovo atteggiamento nel cittadino, che sente sempre più il bisogno di vivere nuove dinamiche sociali e che, di riflesso a quanto vissuto economicamente e socialmente negli ultimi decenni, percepisce la realtà secondo nuove prospettive.

L'idea trae spunto da due realtà già presenti al mondo: i Garage Sale negli Stati Uniti e Le Ressourceries in Francia. I primi, sono iniziative atte a svuotare le soffitte e i garage delle abitazioni per vendere nel giardino di casa ogni genere di cose: giocattoli, mobili, abbigliamento, accessori, articoli sportivi, libri, opere d'arte, elettrodomestici, insomma, tutto ciò che non serve ma che non è ancora da buttare.

Un modo di cedere oggetti usati a km0, e creare momenti di coesione sociale e di appartenenza alla cultura locale. Nel tempo queste iniziative spontanee sono diventate veri e propri eventi, che coinvolgono decine e decine di famiglie, e che hanno rilanciato un concetto di moda intelligente, economica, ecologica e anti spreco. Fortemente sostenitrice di questa mentalità,

Rehab si fa intermediario tra il beneficiario (il cittadino che intende svuotare casa e liberarsi di oggetti) e l'acquirente interessato al materiale usato, a km 0. ReHab crea mercatini itineranti (all'interno dell'abitazione dello stesso beneficiario) occupandosi dell'allestimento e della vendita di oggetti usati. Gli oggetti inventati rimangono a ReHab, ed è proprio questo che ha dato vita alla seconda fase del

progetto: creare uno spazio dove questi oggetti possano essere trasformati in qualcosa di nuovo.

In Francia, soprattutto a Parigi, questa idea è stata concretizzata nelle Ressourceries, laboratori su strada che sono stati accolti con entusiasmo, nella consapevolezza di una tradizione legata al culto delle 'cose del passato'. In Olanda, partendo da quest'idea sono nati i Cafè Repair, per poi diffondersi in diverse città europee. Una sola realtà è presente in Italia, precisamente a Firenze: la Risorseria di Costanza Savio. Questi luoghi sono negozi dove si raccolgono le cose usate, al fine di ripararle o riusarle, trasformarle in qualcosa di diverso, portarle a nuova vita per poi rivenderle. All'interno di questo spazio vengono svolti corsi di educazione al riuso, applicando le arti dell'autoproduzione (architettura-design, scultura, pittura, fotografia..) grazie all'aiuto di figure esperte.

Rehab, oltre che un laboratorio, è luogo di scambio e socializzazione, dove le idee possono essere realizzate e confrontate; dove

le competenze possono essere trasmesse, scambiate, non perse; dove nulla si distrugge ma tutto si trasforma. Un luogo dove vengono accolte forme di attiva partecipazione, e dove viene proposto un modello di vita e di lavoro eco-sostenibile, per favorire in maniera naturale la formazione eco-responsabile del cittadino e incrementare l'amore per l'artigianato e per l'arte. ReHab è uno dei vincitori del Bando PIN Pugliesi innovativi 2016-18 della Regione Puglia.





In Puglia. Tutto l'anno.  
**Doratura perfetta.**



Soavegel srl | Viale dell'Industria, z. ind. | 72021 Francavilla Fontana (BR)  
t. +39 0831 82.22.11 | f. +39 0831 82.22.22 | info@soavegel.it

**soavegel.it**

# PUGLIA OUTLET VILLAGE

OVER 90 STORES DISCOUNTS UP TO 70%



## LAND OF SUN AND SHOPPING.

At the heart of the Mediterranean, just a short distance from Bari and the wonders of the Adriatic coast, set in a landscape of olive groves and on the border with the Muraglia region, there is a place where the search for a place to enjoy the sun turns into an unforgettable journey, a place offering excellent hospitality and shopping. Discover the area with a visit to Puglia Outlet Village: over **90 flagship stores**, with the trendiest brands and **discounts up to 70% all year round**.

**OUR BRANDS:** ADIDAS - REEBOK, BORBONESE, BROOKS BROTHERS, CALVIN KLEIN JEANS, CALZEDONIA - INTIMISSIMI, DENNY ROSE, HARMONT AND BLAINE, HARMONT AND BLAINE JUNIOR, ENRICO COVERI, FRATELLI ROSSETTI, FREDDY, GAS FACTORY OUTLET, GATTINONI, GUESS, K-WAY, LEVI STRAUSS & CO., LINDT MAITRE CHOCOLATIER, LIU-JO UOMO, MANILA GRACE, MARINA MILITARE, MELTIN'POT, NIKE FACTORY STORE, REBEL QUEEN BY LIU-JO, TIMBERLAND FACTORY STORE, TRUSSARDI JEANS, UNITED COLORS OF BENETTON, VANS AND MANY MORE.



**OPENING HOURS** Every day 10 a.m. - 8 p.m.

From April to September 10 a.m. - 9 p.m.

**INFOLINE** Tel. +39 080 3370211 • **BOOKING ONLINE** pugliaoutlet.it

SS16 BIS - EXIT > MOLFETTA Z.I. OR BISCEGLIE SUD • **PUGLIAOUTLET.IT**  

## LAND of FASHION

FRANCIACORTAOUTLET

VALDICHIANAOUTLET

MANTOVAOUTLET

PALMANOVAOUTLET

PUGLIAOUTLET

# 05

## ORO DELLA FENICE, LECCE

[www.lamiascuolalecce.it](http://www.lamiascuolalecce.it)

“La mia scuola” è una scuola diversa, in cui si segue il metodo Reemphoff. E dove i bambini apprendono anche come approcciarsi alla vita, coltivando ed esprimendo i propri talenti.



Un progetto che nasce dall'impegno di chi ama i bambini, con lo scopo di diffondere un nuovo metodo pedagogico, il metodo Reemphoff, che si prefigge di rendere più adeguato il momento importante della crescita, quello dedicato all'apprendimento, seguendo non solo i bambini ma anche le loro famiglie. Un metodo che con semplici ma fondamentali novità attualizza tutti quei principi importanti portati dai grandi pedagogisti, contestualizzandoli e rendendoli adeguati alla società moderna e quindi ai bambini che sono gli esponenti della futura società. Appoggiarsi ad essi è importante e per questo motivo è fondamentale curare bene questo momento della crescita e della formazione dell'essere umano seguendoli nell'apprendimento che non è solo trasmissione di conoscenze tra i banchi, ma apprendere l'arte della vita per divenire adulti consapevoli e responsabili, in grado di tramandare valori e patrimonio culturale, felici e liberi di esprimere se stessi portando al mondo i propri talenti, la propria creatività, in armonia con la natura e il mondo circostante, dicendo: “Ci sono... sono felice di essere ciò che sono, posso fare questo per me e per gli altri”. «Questa è la soddisfazione maggiore per chi lavora fattivamente dal 2013, dice l'esperta portatrice del metodo Orsola Fiorentino (foto sotto), anno in cui l'associazione “Oro della Fenice Group”», si prefigge di portare avanti il metodo con il progetto “La mia scuola” che è anche un luogo dove i bambini possono vivere questa esperienza insieme alle loro famiglie, un luogo a misura di essere umano-bambino, dove l'apprendimento avviene in modo naturale, senza forzature, attraverso il gioco e svariate attività nel bosco per approcciare alle conoscenze tipiche di ogni età. Si parte dall'infanzia per poi arrivare ad abbracciare conoscenze più complesse legate alle discipline dei programmi ministeriali, come geometria, matematica, biologia, lingue straniere, il tutto seduti oltre che tra i banchi anche su tronchetti di legno, immersi nella natura da sempre nostra grande maestra, partecipando ad attività come la caccia al tesoro, la costruzione di oggetti con rametti di legno, la coltivazione dell'orto sinergico per scoprire con stupore e meraviglia come un semino piantato dalle proprie mani possa crescere e diventare una pianta ricca di frutti da donare e raccogliere, mangiare insieme durante la merenda in piena condivisione, diventando così partecipi di quello che è il ciclo del mondo, sentendosene parte e allo stesso tempo protagonisti. «Già noi vediamo tra i nostri piccoli l'ingegnere, lo scienziato, il pasticcere, l'artista, il matematico; hanno tanti di quei doni che forse col tempo potranno anche cambiare, ma perché non coltivarli e portarseli dentro come un piccolo tesoro, una fonte a cui attingere nei momenti più difficili, nelle prove della vita dove con un atto di coraggio si determina il cambiamento».

# 06

## MAP-ABILE, BRINDISI

[www.mapabile.it](http://www.mapabile.it)

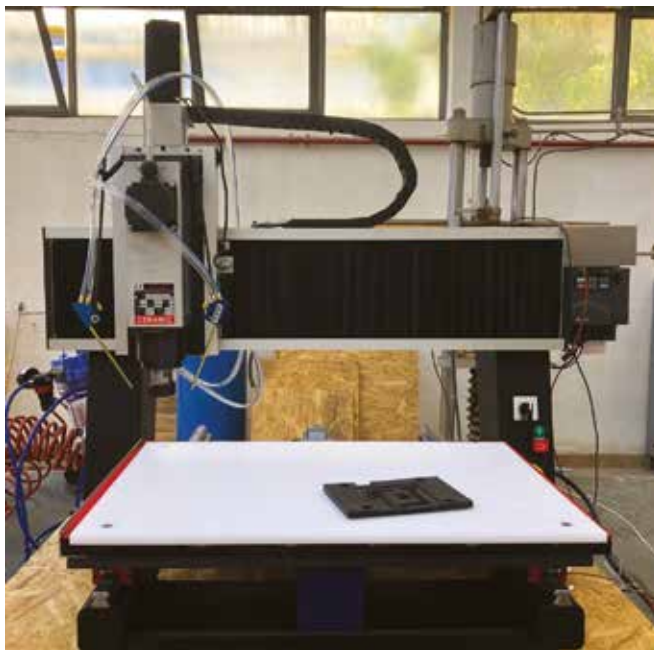
MAPabile è una mappa tattile che rappresenta in maniera semplice, univoca e schematica i luoghi favorendone la piena mobilità in autonomia. Risponde al bisogno, sempre più imprescindibile, di dotare gli spazi pubblici di accorgimenti e segnalazioni che permettano l'orientamento e la riconoscibilità degli ambienti e delle fonti di pericolo per chiunque ed in particolare per i disabili visivi. Altresì, è uno strumento in grado di offrire pari dignità di accesso ai servizi nonché di partecipazione al contesto sociale, anche in un'ottica più ampia di rigenerazione urbana del territorio.

Il progetto nasce dall'esperienza maturata dal giovane Michele Pignatelli durante il servizio civile nazionale all'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti di Brindisi e dalle competenze di rendering e stampa 3D acquisite grazie all'iniziativa "MakIN'Lab - Artigiani 2.0", un laboratorio del fare e di scambio di saperi, di sperimentazione e formazione promosso dall'associazione SEI. Verificati i risultati ottenuti dai primi prototipi e valutata la sostenibilità economica, l'idea è stata candidata all'avviso pubblico "PIN - Pugliesi Innovativi" delle Regione Puglia e giudicata ammissibile all'erogazione del finanziamento.

Costituita da meno di un anno, la start-up conta già sulla collaborazione di quattro lavoratori diretti. È un cammino condiviso sin dall'inizio fra Michele Pignatelli, Ceo & JR Project Manager, e Alessandra Mingolla, account manager, ai quali si sono poi affiancati Alessio Rollo, web developer, e Carlo Lopez, cto.

I potenziali clienti sono i soggetti proprietari e gestori di edifici, spazi e servizi pubblici che intendono adeguarsi al DPR 503/96, il regolamento recante norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche. Obiettivo di MAPabile è affermare il proprio brand nell'intero territorio del Sud Italia. E promuovere entro i dodici mesi un Piano Urbano della Mobilità in Autonomia.

L'idea di Michele Pignatelli e Alessandra Mingolla è diventata un'azienda, finanziata dal Pin-Puglia. MapAbile stampa mappe tattili che consentono di fruire i luoghi anche alle persone non vedenti.



I macchinari utilizzati per la realizzazione delle mappe tattili.

Qui accanto una delle prime mappe realizzate dalla startup brindisina, e il logo dell'azienda. Sotto: Alessio Rollo, Michele Pignatelli e Alessandra Mingolla.



# 07

## FAB-LAB POLIBA, BITONTO



È stato inaugurato a Bitonto il nuovo Centro Tecnologico per la Fabbricazione Digitale “FabLab Poliba” cogestito dall’amministrazione comunale e dal Politecnico di Bari, sito in Via delle Nazioni, nella Zona Artigianale del Comune di Bitonto. Il laboratorio intende diventare un punto di riferimento sui temi dell’avanzamento tecnologico interdisciplinare nei settori della formazione e della ricerca rivolgendosi al mondo della scuola, dell’università e dell’impresa, oltre che all’intera comunità metropolitana. Dotato di attrezzature per la fabbricazione digitale come pantografi a controllo numerico, taglio laser, robotica, stampanti per manifattura additiva anche di grandi dimensioni e di spazi per il coworking, meeting e convention il FabLab Poliba sostiene l’innovazione e la cultura digitale applicata al potenziamento di tutte le risorse del nostro territorio proponendosi come incubatore per la crescita e la competitività.

L’edificio è costato poco più di un milione di euro ed è stato realizzato nel 2015 dal Comune di Bitonto mediante l’impiego di un finanziamento vinto sui P.O. FESR 2007/2013 Asse VI - Linea di intervento 6.2 - Azione 6.2.1 “Iniziative per le infrastrutture di supporto degli interventi produttivi”.

Nato come applicazione sistematica di un metodo di ricerca e sperimentazione del “Center for Bits and Atoms” presso l’MIT di Boston il FabLab Poliba è: un polo dedicato alla fabbricazione digitale che opera nei settori dell’Industria 4.0, dell’Innovazione tecnologica, della Manifattura digitale, dell’Information and Communication Technology, dell’Internet of Things e dell’Economia Circolare; una comunità, aperta e inclusiva, per Artigiani, Professionisti, Imprese, Ricercatori, e Studenti; una scuola dove apprendere la filosofia e la pratica della fabbricazione digitale; un’officina dove trasformare idee in prototipi e prodotti; una biblioteca globale che promuove la condivisione della conoscenza e l’alfabetizzazione digitale; un luogo di formazione tecnico-scientifica dove “se faccio imparo”; un centro dove formazioni eterogenee e complementari sono capaci di concepire progetti innovativi; un cantiere ispirato al “Do It Yourself” ed al “Self Made”; un laboratorio connesso alla rete globale della Fab Foundation.

Il FabLab Poliba presenta spazi dedicati alle attività per una superficie di circa 700 metri quadrati, dotati di rete wifi dedicata, ed accessibili ai tesserati.

Inaugurato il centro tecnologico per la fabbricazione digitale. Una realtà nata dalla collaborazione tra il Comune di Bitonto ed il Politecnico di Bari.

La Hall d’ingresso, situata a piano terra con un accesso protetto da un pergolato è un luogo di accoglienza e relax dotato di distributori automatici, tavolini, sedute e poltrone oltre che di un desk informazioni. Con accesso libero a tutti è un luogo dedicato alla ricezione degli utenti, al tesseramento ed al front office in genere della struttura. Il Laboratorio grandi macchine, situato a piano terra, è la vera officina del Centro Tecnologico. Con una superficie di 160 metri quadrati il laboratorio è dotato di un ingresso pedonale, un ingresso carrabile conformato per autocarri di grande portata e due uscite di emergenza. È dotato di: pantografo a tre assi con elettromandrino a controllo numerico di grandi dimensioni; braccio robotico a sei assi con elettromandrino; banco per il taglio laser di grandi dimensioni; stampante 3D per la manifattura additiva di grandi dimensioni; area con banchi lavoro ed utensili di officina. Il FabLab, situato al primo piano su di un ballatoio del laboratorio grandi macchine, è il laboratorio di fabbricazione digitale aperto a tutti, accessibile anche ai diversamente abili.

È dotato di: stampanti 3D Ultimaker a Fused filament fabrication (FFF) con postazioni lavoro annesse; stampanti 3D Formlabs a Stereolitografia (SLA) con postazioni di lavoro annesse; stampanti 3D Prusa a deposito di filamento; postazione grafica con tavoletta Wacom Cintiq; scanner tridimensionale; area banchi lavoro ed utensili di officina; area banco lavoro elettronica con componenti Arduino; area plottaggio. Il centro è dotato anche di una sala meeting per videoconferenze, un’aula conferenze, situata al primo piano con una capienza di 100 posti, aule di coworking ed aule didattiche. Posizionata attorno all’edificio del Centro vi è un’area dedicata alla realizzazione di attività all’aperto quali, summer school, workshop e cantieri sperimentali. La struttura prevede a breve un ulteriore ampliamento contraddistinto dalla realizzazione di una Digital Library finanziata dal Bando Regionale Community Library con il progetto Polibris; il completamento del secondo piano con un finanziamento a valere sui fondi Cipe per la realizzazione di un Hub per la sperimentazione del digitale nel mondo dell’audiovisivo, cinematografia ed animazione; la realizzazione dell’incubatore d’impresa nel progetto PiT Stop finanziato con un Interreg.

Il FabLab è diretto dal professor Nicola Parisi.

# 08

## BEEYOND TRAVEL, LECCE

[www.beyondtravel.com](http://www.beyondtravel.com)



“Beyond travel” è il sogno nel cassetto di Felice Zumbo, giovane che cercava il calore del sole del Salento tra i grattacieli di New York. Nato negli States, ma cresciuto in Calabria, nel 1998 decide di tornare a New York per vivere il suo sogno americano. Qui ha avuto modo di entrare in contatto con un ambiente di lavoro dinamico e vivace e di sviluppare competenze trasversali. I suoi 18 anni di esperienza nel settore turistico a New York gli hanno permesso di sviluppare il know-how necessario per portare avanti un progetto stimolante, ma complesso come “Beyond travel”, che punta ad offrire vacanze indimenticabili ed emozioni irripetibili agli stranieri, soprattutto agli americani, che decidono di venire in Puglia: è proprio l’obiettivo di Beyond Travel, il tour operator nato dall’idea di Felice Zumbo e Paola Puzzovio.

«Le ville che proponiamo e che sorgono nei meandri più nascosti e mozzafiato del Salento sono per noi essenzialmente l’anima di un territorio ricco di tradizioni e bellezze, tutto da scoprire e che noi vogliamo far vivere nel miglior modo possibile».

Beyond Travel realizza pacchetti che vanno “oltre”: oltre la vacanza già vista e rivista, oltre l’idea semplice di ricercatezza e perfezione. Non a caso Felice e Paola

Felice Zumbo e Paola  
Puzzovio puntano  
all’incoming di turisti Usa.  
Offrendo residenze esclusive  
ed esperienze indimenticabili.  
Perché il lusso non è solo  
un hotel a 5 stelle...

hanno scelto come simbolo un’ape: nella mitologia greca è un insetto simbolo del lusso perché produce il miele, che, unito all’ambrosia, dissetava gli dei.

Inoltre, l’ape è un insetto laborioso, instancabile: un architetto maniacale quando costruisce i suoi alveari, le cui strutture ricordano la perfezione dell’architettura barocca salentina.

Lo stesso nome “Beyond” gioca con il termine *beyond*, che in inglese vuol dire “al di là, oltre”: è quasi un invito a chiedere troppo, certamente di più di quanto siamo abituati a chiedere ad un’agenzia viaggi. E allora ecco la ricerca di ville e ammasserie raffinatissime, di escursioni su yachts extra-lusso, la selezione di esperienze indimenticabili da offrire ai turisti, coe la Mediterranean cooking class, oppure l’aperitivo italiano accompagnati da autista privato in auto d’epoca, o la cena in luoghi esclusivi.

# 09

## IL PRANZO DI BABETTE, LECCE

[www.barbarapoliti.it](http://www.barbarapoliti.it)

L’ispirazione nasce da un film molto amato: “Il Pranzo di Babette” che, per chi non lo sapesse, è un racconto scritto da Karen Blixen negli anni ‘50 e un bellissimo film del 1987. Un inno alla vita, una lezione di grazia e di umanità. La giornalista Barbara Politi se ne è innamorata e ha pensato bene di portare sul web l’esperienza della condivisione gastronomica. A modo suo, però.

Il Pranzo di Babette, online da un anno e mezzo circa su [www.barbarapoliti.it](http://www.barbarapoliti.it), conduce lo spettatore in un viaggio fra territorio ed eno-gastronomia.

Il racconto giornalistico, filo conduttore del format, entra nei dettagli della storia familiare del produttore, dell’esperienza del ristoratore e della formazione dello chef. In un susseguirsi di piatti e preparazioni, di conoscenza e lavorazione del prodotto, Il Pranzo di Babette racconta “storie” dietro le quali si celano sacrificio e passione dei protagonisti, spesso ignoti al grande pubblico. Trovano spazio, nelle puntate, le storie di grandi produttori come Benedetto Cavalieri, delle cantine, dei produttori di olio e di salumi, dei ristoranti e degli allevamenti.

Barbara Politi, giornalista tarantina trapiantata a Lecce, ha di recente vinto il concorso giornalistico “Penne al Dente”, promosso da Coldiretti, con un piatto firmato da lei: tagliolino al profumo di limone con olive Cellina, sgombro e aghi di rosmarino.

Una passione, quella per la cucina, traghettata sulle pagine social del format, dove oggi, in una community che conta circa 1200 membri, trova la sua dimensione ideale. Quotidianamente nel gruppo



# 10 PURE GREEN, ANDRIA

[www.pureshop.it](http://www.pureshop.it)



Un lavoro nato dalla passione per la cucina e i vini della giornalista tarantina, trapiantata a Lecce, Barbara Politi, che ha fatto nascere la community dei food-lovers pugliesi

Facebook “I vostri piatti per Babette”, appassionati più o meno noti, da tutta Italia, immortalano in uno scatto il loro piatto e lo presentano a Babette, fra plausi generali e richieste di ricette.

I più bravi e i più partecipativi sono stati i protagonisti e concorrenti, lo scorso aprile, del primo Contest culinario targato Il Pranzo di Babette, che si è tenuto a Lecce nella sede dell’associazione “Dietro ai Fornelli”.

Giornalisti, food blogger, addetti ai lavori, concorrenti in gara, una giuria di tutto rispetto e aziende partner: tutti presenti per eleggere i tre vincitori morali del concorso.

“Il successo de Il Pranzo di Babette sta nella sua trasversalità - ha detto l’ideatrice - perché scava nelle esperienze di produzione, racconta del prodotto finale a tavola, gode di una community viva e sempre presente, celebra tutto quanto c’è di buono e bello oggi da raccontare”. Sul sito [www.barbarapoliti.it](http://www.barbarapoliti.it), infatti, come in un vero e proprio magazine eno-gastronomico scritto con gli occhi di una appassionata, è possibile vedere le puntate del Pranzo della scorsa stagione e quelle del nuovo ciclo, appena avviato.

Dallo scorso dicembre ad Andria esiste un nuovo concept store, “Pure green lifestyle”. L’idea di creare un green store è stata di Luciana Rella, giovane con ampia esperienza nel mondo del fashion knitwear e appassionata da sempre del mondo beauty.

In seguito ad un problema personale di reazione ai siliconi, Luciana ha incominciato a testare prodotti beauty con componenti organici e i risultati ottenuti sono stati così eclatanti che è diventata testimonial del “green beauty”.

Il suo entusiasmo e la sua energia positiva l’hanno portata a creare un green store dove padroneggiano brand internazionali di cosmesi con indici eccellenti e super performanti.

Basti pensare ai prodotti “Dott. Hauschka”, precursori del beauty green fin dal 1947, oppure a “L:ABrukett”, marchio svedese totalmente organico, o ancora a “Maui Rituals” con la sua filosofia ayurveda, e a “Purophi” premiato al Sana grazie al suo vetto basato sull’utilizzo dei bioliquefatti di bucce d’uva.

Convinta che l’attitudine al green debba essere a 360° gradi, nel negozio di Luciana Rella si trovano anche integratori naturali come i Babasucco, la spirulina di ApuliaKundi, le tisane bio di Tafelgut e l’unico cioccolato antiage Esthechoc. A sublimare il tutto una proposta accurata di profumeria di nicchia.

«Lo store è stato realizzato con l’intento di creare uno spazio dove si possa respirare benessere e l’esperienza maturata

Luciana Rella ha lanciato un nuovo concept store dedicato ai prodotti beauty realmente biologici

nel settore moda». E in effetti nel piccolo negozio tutto è curato in maniera elegante e la bellezza predomina anche nei piccoli dettagli, come il packaging dei prodotti super fashion e trendy.

L’idea di Luciana ha già riscosso così tanti consensi che da Pure sono state viste alcune beauty-blogger affermate a livello nazionale e le clienti fanno a gara per poter partecipare alle master class organizzate nello store, al cui interno è



stata allestita una “secret beauty room” dove le clienti possono testare i vari prodotti, beneficiando della cromoterapia e rilassandosi con un’ottima tisana. Il mood di “Pure green lifestyle” sta proprio nel concetto di prendersi cura di se stessi : «Chi sperimenta il green beauty non ritorna indietro e si fa promotrice di nuove ricerche e scoperte».

“STARTUP: FACILE A DIRSI, DIFFICILE A FARSI. Eppure è lì, in quel percorso di innovazione che è possibile per tanti giovani diventare protagonisti, soprattutto nel Mezzogiorno e in Puglia”: ne è convinto il professore Francesco Lenoci, originario di Martina Franca, docente di Metodologie e determinazioni quantitative di azienda presso l'Università Cattolica di Milano e autore di 35 monografie su temi di Bilancio, Finanza e Revisione contabile, il quale ha messo la sua esperienza di conoscitore delle aziende a disposizione degli imprenditori che vogliono trovare nuove strade di business e soprattutto dei pugliesi che hanno voglia di radicarsi nella cultura del territorio e di affrontare la sfida del marketing e della conquista di mercati esteri. Un vero ambasciatore di Puglia, vicino alle espressioni del territorio, come accade ai produttori pugliesi di vino che espongono al Vinitaly, allo chef martinese Martino Ruggieri che partecipa al Bocuse d'Or Europe 2018 di Lione (le olimpiadi della cucina), ai marchi del fashion dell'area jonica che espongono al Pitti Uomo Immagine. Nel mese di maggio è stato tra i relatori al convegno-concorso sulle start up organizzato dal Distretto 2120 del Rotary a Specchiolla, sulla costa di Carovigno, e ha valutato il percorso compiuto da 10 startup. Nei giorni scorsi ha svolto analogo compito all'Aquila.

**Professore Lenoci, riprendiamo il filo del discorso: startup, facile a dirsi, difficile a farsi. Il rischio che si perda per strada è molto alto.**

“E' già difficile per i ragazzi presentare in 5 minuti il pitch di una start up in modo da attrarre l'interesse degli investitori. Ancora più difficile è percorrere il primo miglio, cercando di generare ricavi nel primo anno di vita. Senza ricavi l'idea si spegne”.

**Cosa serve alle startup per percorrere il primo miglio e per evitare che l'idea si spenga?**

“Sono necessari incubatori. Poi gli startupper devono passare a realizzare prototipi per effettuare la sperimentazione necessaria e quindi per arrivare alla registrazione del progetto. In questo percorso i ragazzi hanno bisogno di aiuto, un aiuto che spesso non trovano e da soli rischiano il naufragio”.

**A proposito di naufragio, lei al convegno di Specchiolla ha presentato una startup denominata “Mare culturale urbano a Milano”. Il mare a Milano**

**FRANCESCO LENOCI**

## «La Puglia ha bisogno di startup legate al territorio»

IL DOCENTE UNIVERSITARIO, INTERVISTATO DA **ORONZO MARTUCCI**, PARLA DI ENOGASTRONOMIA, FORMAZIONE, FASHION E GRANDI EVENTI

Francesco Lenoci a Pitti Uomo (foto di Armando Pezzarossa)



**richiama il sorriso...**

“Quella startup è straordinariamente innovativa, perché fa impresa sociale, ha superato abbondantemente il primo miglio e sta cambiando il volto della periferia di Milano grazie alla cultura e a un percorso di rigenerazione urbana delle periferie. Nell'ultimo anno le iniziative della startup hanno visto la partecipazione di 80 mila persone in Cascina Torrette, dalle parti di Via Novara, dove sono stati organizzati concerti di vario genere, spettacoli teatrali e quindi attività di ristorazione. Possiamo dire che ha portato il mare diffuso e l'onda alta in periferia”.

Le storie di successo delle startup sono quasi sempre collegate all'alta tecnologia. **Lei pensa che bisogna guardare**

**“È difficile presentare un pitch. Ma è ancora più difficile fare ricavi nel primo anno di vita. È quella la vera scommessa”**

**altrove, soprattutto in Puglia. Perché?**

“Non metto in discussione le iniziative di chi lavora su startup collegate all'alta tecnologia. Però è difficile fare concorrenza a tutto ciò che può nascere nella Silicon Valley, dove operano migliaia di startup innovative nel settore informatico ed elettronico, a loro volta collegate a parchi scientifici e tecnologici. Noi abbiamo altro su cui puntare, dobbiamo privilegiare iniziative legate alla valorizzazione del territorio, alla bellezza, alla cultura, all'arte”.

**Anche qui: facile a dirsi, ma difficile a farsi. Il territorio, nonostante alcune eccellenze che operano nel settore turistico, della ristorazione e del fashion, resta sostanzialmente povero, con poche opportunità di lavoro e con redditi medi che sono la metà di quelli dell'area di Milano, come emerge dall'ultimo rapporto Istat.**

“La startup innovativa deve presentare una buona dose di incoscienza, esplorare campi che possono apparire difficili. Per questo motivo sottolineo il valore del territorio come luogo e prodotto dell'innovazione e spiego l'esempio del Mare culturale urbano a Milano per rivitalizzare le periferie e allo stesso tempo sviluppare un modello di business innovativo”.

**Qualche esempio concreto legato al territorio pugliese?**

“Ne posso fare decine di esempi, e ho potuto sperimentare la loro originalità e le straordinarie potenzialità di successo ogni volta che sono stato invitato a raccontare storie di creazione di valore, dal Nord al Sud della Puglia. A Giurdignano, nei pressi di Otranto, per esempio, vi sono menhir e dolmen che hanno ottomila anni di storia e rappresentanti una sorta di giardino megalitico. Si tratta di installazioni che raccontano dei primi insediamenti umani nel Salento e delle loro evoluzioni. Attraverso idee innovative che mettano in primo piano

il territorio è possibile cambiare il contesto, come è accaduto nelle periferie di Milano nelle quali è arrivato il Mare culturale urbano. Lo stesso ragionamento si può sviluppare per la valorizzazione delle ceramiche artistiche di Grottaglie e con interventi in altri settori come l'enogastronomia e il fashion pugliese".

### **Come è possibile operare con le startup nel settore della gastronomia?**

"I nostri chef sono bravi. Però non investono in formazione. E invece lì c'è la forza per fare successo, lì c'è l'idea innovativa vincente, la startup che valorizza il territorio, le sue bellezze e le sue risorse. L'esempio vincente viene da Niko Romito, 3 Stelle Michelin, cuoco autodidatta, titolare del ristorante Reale a Castel Di Sangro, in provincia dell'Aquila. Il suo ristorante è un laboratorio che alimenta due percorsi: uno di formazione professionale legato alla cucina, l'altro di Accademia, per una cucina di altissimo livello. Romito propone cibo consapevole, anche pane impastato con vecchie farine del territorio. Il suo radicamento nella cultura del territorio lo ha portato a sottoscrivere un accordo con Bulgari per gestire i ristoranti della famosa griffe, a cominciare da quello del Resort Bulgari di Dubai. In questo modo Niko Romito ha creato una scuola che immette nel mondo del lavoro decine di ragazzi".

**Martino Ruggieri è martinese, ha 32 anni e opera nel ristorante 3 Stelle Michelin Pavillon Ledoyen di Parigi. Può essere lui il nostro Niko Romito, l'inventore di una startup capace di valorizzare gastronomia e territorio in Valle d'Itria, così da farne sempre di più un luogo di eccellenza?**

"Martino è bravissimo. Voglio ricordare cosa disse un anno fa, quando vinse la selezione Boucose d'Or italiana 2017: "In Francia non premiano il più bravo, premiano chi racconta qualche cosa di vero. E ho pensato di puntare sulle nostre materie prime, sulle nostre tecniche, senza inseguire altre scuole". Il suo piatto di carne era intitolato "Il Trullo, così descritto: una base nero cenere che richiama il misticismo del cono, che ospita, in questo piatto di carne, una materia che cambia stato. Fragilità e certezze, bagaglio ingrato di ogni viaggiatore. Peperoni, fichi, polvere di pino, fave cipolle e rapa rossa. Insomma, la storia di Puglia racchiusa nel misticismo di un cerchio magico che riporta alle antiche pratiche della cottura sulla

terracotta nella più autentica tradizione contadina". La descrizione di quel piatto di Martino Ruggieri vale più del pitch di 3 minuti di una iniziativa di successo. E' un vero manifesto per le startup che hanno come riferimento il territorio. Penso che oltre a Martino ci siano tanti bravi cuochi in Puglia che possono cimentarsi e investire in formazione, ben oltre i limitati tentativi che sono stati messi in campo sinora".

### **Formazione e fashion...**

"Lo stesso discorso vale per la formazione nel settore che in Puglia presenta numerose eccellenze. Le sfilate sono importanti, ma non bastano. La formazione anche in questo settore è fondamentale per costruire un percorso che porti l'artigiano a diventare artista. Nel nostro territorio vi è già un esperimento significativo che va a onore di chi lo ha realizzato. Angelo Inglese, a Ginosola, dove ha sede il laboratorio sartoriale dell'azienda, ha sperimentato il turismo sartoriale: la voglia di fare formazione

**"Non metto in discussione le iniziative di chi lavora su startup legate all'alta tecnologia. Però è difficile fare concorrenza a ciò che nasce nella Silicon Valley. Noi abbiamo altro su cui puntare. Dobbiamo privilegiare iniziative legate alla valorizzazione del territorio, alla bellezza, alla cultura, all'arte"**



anche in rapporto con visitatori stranieri con alta capacità di spesa e ricchi di cultura attratti dal made in Italy: il recupero di fibre locali prodotte da aziende zootecniche pugliesi. Angelo ha realizzato camicie per il principe William e per Donald Trump.

E poi ha inventato anche la cravatta allo zafferano, tutti pezzi unici made in Puglia che hanno un loro codice di tracciabilità, con il fiore dello zafferano ricamato a mano. Voglio anche ricordare che il padre, Giovanni, realizzava le camicie per Gianni Agnelli. Penso che tra presente e passato ci siano tutti gli ingredienti per alimentare formazione e di attività di accademia in questa azienda".

### **Formazione, bellezza, gastronomia, fashion e cultura sono ingredienti fondamentali per alimentare startup e iniziative di sviluppo del territorio più che l'alta tecnologia e il modello Silicon Valley?**

"Non ho dubbi a proposito. Ma bisogna investire e sostenere un processo di accelerazione che tenga insieme pubblico e privato. Il sostegno di sponsor che operano sul territorio o che hanno voglia di cimentarsi in questa avventura è fondamentale. Fare ricavi è fondamentale per non entrare in quel vortice che ammazza idee di valore.

Il Festival della Valle d'Itria, per esempio, propone spettacoli del Belcanto per 3 settimane all'anno con 13 mila presenze circa. Continuo a credere che il Festival deve durare tutto l'anno, con almeno 100 spettacoli, così da alimentare un circuito che attragga i grandi sponsor e possa creare lavoro per un numero consistente di artisti e per gli artigiani e i tecnici che garantiscono le messe in scena.

Sono convinto che da quel progetto verrebbe un valore aggiunto, una creazione di valore per il sistema turistico-culturale della intera Puglia. Coinvolgere palazzi, masserie e castelli nel progetto del Festival della Valle d'Itria per ospitare le rappresentazioni è fondamentale per effettuare il cambio di passo che può portare la Puglia a entrare nei circuiti di eccellenze dei turisti stranieri.

I quali vogliono vivere l'esperienza dell'arte, della cultura, della moda e della gastronomia del territorio. Il Festival può essere il nostro Mare culturale urbano, unire il Nord e il Sud della Puglia, l'Adriatico e lo Jonio. Con il mare, oltre il mare".



Marina Lalli, proprietaria del Grand Hotel Terme di Margherita di Savoia.



## TURISMO 2.0:

# «PIÙ EVENTI, E UNA MIGLIORE OFFERTA DEI VOLI PER CONTINUARE A CRESCERE»

PARLA MARINA LALLI, VICEPRESIDENTE NAZIONALE DI FEDERTURISMO

Marina Lalli è la proprietaria delle Terme e del Grand Hotel Terme di Margherita di Savoia, ed è anche componente del consiglio nazionale di Federterme e di Federturismo (dove ricopre anche l'incarico di vicepresidente). Lo stabilimento termale fu rilevato dalla sua famiglia negli anni '80 e successivamente sottoposto a lavori di ristrutturazione che hanno interessato tanto l'hotel quanto le terme.

Negli anni la qualità del servizio offerto ai clienti è sempre cresciuta e sono stati aggiunti nuovi servizi, gli ultimi dei quali sono la piscina termale ed il percorso Kneipp (per cui il centro benessere da quest'anno sarà esteso su due piani e non più su uno). La Lalli è insomma la persona più adatta per continuare il nostro focus sul turismo in Puglia, avviato sul precedente numero con l'intervento di Giuseppe Pagliara, rappresentante del Nicolaus Tour, uno

dei principali tour operator italiani.

### **Com'è cambiato il turismo in Puglia, dal suo particolare punto di vista?**

«Negli anni '80 si vedevano quasi esclusivamente turisti pugliesi di ritorno, cioè gli emigrati al Nord Italia o all'estero. Oggi invece vediamo tanti stranieri, non solo i tedeschi legati a Federico II, ma anche tanti altri turisti di altre nazionalità. E ci sono anche i turisti termali veri. Per lo più si tratta di tedeschi, austriaci, francesi e inglesi, paesi in cui la cultura termale è molto diffusa. In quest'ultimo periodo sono in aumento anche le presenze dei popoli dell'est, arrivano molti russi e per fortuna lo spettro dei clienti si amplia».

### **Malgrado ciò la vostra struttura non resta aperta tutto l'anno.**

«Le terme sono aperte da aprile a novembre. L'hotel fino a ottobre. È ovvio che se non ci sono clienti è antieconomico tenere la struttura aperta».



### Quali sono i punti forti della vostra offerta?

«La nostra peculiarità sono i fanghi sempre vergini e mai rigenerati, abbiamo una offerta di fanghi infinita. Dal fango e dalla cosiddetta acqua madre produciamo diversi prodotti di bellezza che sono già presenti in numerose farmacie pugliesi. E poi abbiamo i reparti specializzati, come quello della sordità rinogena. La gente arriva che sta male ed esce che sta bene, dunque quasi sempre apprezza il nostro servizio».

### Da dove vengono i vostri clienti?

«La clientela termale è in maggioranza pugliese, poi molti lombardi, e subito dopo Irpinia e Basilicata. Facciamo circa 30.000 accettazioni termali l'anno. Per l'hotel invece e presenza più numerose arrivano da Lombardia e Lazio».

«DOBBIAMO DESTAGIONALIZZARE CON GRANDI EVENTI, FIERE, CONVEGNI DI ALTO LIVELLO. ANCHE IL PETRUZZELLI DOVREBBE DIVENTARE UN GRANDE ATTRATTORE CULTURALE»

### Progetti per l'immediato futuro?

«Ci stiamo ampliando, riadattando un palazzo d'epoca qui vicino, da cui ricaveremo 13 appartamenti per famiglie, e quindi riusciremo ad accontentare il segmento famiglie con bambini piccoli».

### Come può crescere ancora l'offerta turistica pugliese?

«Intanto diciamo che in Puglia è stato fatto molto bene e di questo siamo tutti contenti. È chiaro però che non bisogna fermarsi. Dobbiamo creare una serie di eventi che possano farci vivere nei mesi in cui siamo meno attrattivi. Dovremmo spostarci dall'immagine della Puglia intesa solo come luogo di mare. Devono percepirci come area in cui c'è tanto da fare, non solo per cultura e catetrali, o per la gastronomia, che pure

resta importante, ma da sola non mi fa prendere un aereo».

### Faccia qualche esempio...

«Penso a fiere importanti, eventi musicali di altissimo livello: a Bari il Petruzzelli dovrebbe funzionare da grande attrattore culturale. Anche le tradizioni religiose possono essere sfruttate di più e meglio. La convegnistica deve essere incentivata (se si esclude la fiera del levante, mancano luoghi capaci di ospitare 1000 persone). E poi bisogna migliorare il sistema dei trasporti: l'aeroporto di Bari non deve fermarsi alle compagnie low-cost ma deve attrarre anche altri vettori che poi sui loro hub garantiscono la prosecuzione del viaggio su tratte internazionali, penso soprattutto all'Asia. Infine, l'handicap è sempre: arrivare qui o sul Gargano è complicato. E fin quando sarà così, nessuno penserà mai di venire a farsi un week-end invernale da queste parti».



## BCC LEVERANO

# La banca apre a Lecce il suo ottavo sportello

Programmate altre inaugurazioni nel Sud Salento. Il presidente Lorenzo Zecca spiega perché nel 2018 ha ancora senso (e successo) la banca di prossimità

Lorenzo Zecca, 68 anni, è presidente della Bcc di Leverano dal 1999 (dopo esserlo stato per sei anni a partire dal 1978). Il suo mandato scadrà nel 2020. Basta parlarci 10 minuti per capire che questo quasi 70enne ha l'energia e la voglia di fare che si addicono ad un ragazzo. Prima di finire in banca è stato per 40 anni il comandante della polizia municipale di Leverano (è in pensione da 5 anni), dunque conosce tutti e tutti lo conoscono e lo stimano. «È importante per un amministratore conoscere la base sociale e la clientela».

La "sua" banca esiste dal 1952, conta 2060 soci, ha aderito al gruppo bancario Iccrea, ha circa 15.000 clienti e 42 dipendenti, una raccolta diretta di 300 milioni di euro e impieghi per 179 milioni. La Bcc di Leverano conta otto sedi (Leverano, Porto Cesareo, Lequile, Galatina, Nardò, Copertino, Veglie e Lecce, l'ultima nata).

«Durante gli ultimi 12 anni abbiamo aperto sei filiali. Ci stiamo ingrandendo, ma ovviamente restiamo una banca di prossimità territoriale, di comunità, di rapporti diretti. E credo che una fascia di clientela prediliga il rapporto umano e personale alla freddezza e ai numeri dei grossi istituti per i quali spesso il cliente è solo un numero».

Nel piano strategico triennale della Bcc di Leverano sono previste altre aperture a Sud, nel tacco del Salento: «Vorremmo arrivare a Maglie e Gallipoli, territori importanti e vitali. Il nostro territorio è ancora poco servito dal credito cooperativo, su 100 comuni della provincia le Bcc sono presenti solo in 13/14 comuni, sono ancora pochi. Vorrei un presidio più ampio».

Se chiedi al presidente cosa vuol dire presiedere questa banca, gli occhi gli si illuminano ancor di più: «È una esperienza entusiasmante. Perché nella banca si ripongono le speranze per il futuro, è come se compartecipassimo ad ogni iniziativa, ad ogni sogno, ad ogni aspirazione del cliente. Vai ad incidere sul futuro delle famiglie. E poi riscontrare la fiducia dei clienti e dei soci è una cosa che ti gratifica, quando addirittura non ti esalta. Del resto quando una persona ti porta i suoi depositi in banca, c'è uno scambio di fiducia».

Nel 2018 ha ancora senso una banca locale? Zecca non ha dubbi: «Certo che c'è bisogno di una banca territoriale. Perché il localismo paga. Il depositante sa che il proprio denaro viene reinvestito dov'è raccolto, genera ricchezza a casa sua. Abbiamo aiutato un sacco di gente colpita da alluvioni, neviccate, xylella. E noi interveniamo subito, a volte con nuovi prodotti studiati ad hoc. Interpretiamo il territorio. E poi noi non distribuiamo utili, bensì incrementiamo il patrimonio bancario che non è divisibile. Non ci sono speculazioni».

 CANDIDO1859

# Summer n° 159

## Let the good times roll

*Barena Venezia, Blundstone, Brooks Brothers, Diadora, Dondup,  
Doucal's, Emporio Armani, Etro, Fila, Harmont & Blaine, Herno,  
K Way, Lardini, Liu Jo, Maliparmi, Marc by Marc Jacobs, Marella,  
Max Mara, Melissa, Michael Kors, Molly Bracken, Nine in the  
Morning, Paolo Pecora, Pt01, Paul Smith, Peuterey, Pinko, Pony,  
Rame, Save the Duck, Seventy, Siviglia, Sundek, Tagliatore,  
TwinSet, Tommy Hilfiger, Weekend, Woolrich...*



# il Segnalibro

punto di lettura  
estate 2018



opening  
DARIO D'IGNAZIO  
pianoforte

4  
sabato  
luglio



GIUSEPPE  
CATOZZELLA  
E tu splendi  
Feltrinelli



opening  
MERITA ALIMHILLA  
violoncello

7  
sabato  
luglio



SELVAGGIA  
LUCARELLI  
Casi Umani  
Rizzoli



opening  
DARIO D'IGNAZIO  
pianoforte

9  
sabato  
luglio



CARLO  
COTTARELLI  
I sette peccati capitali  
Feltrinelli



opening  
MASSIMO D'ASTORE  
chitarra

10  
sabato  
luglio



PAOLO  
GIORDANO  
Divorare il cielo  
Einaudi



11  
sabato  
luglio

SAVERIO  
RAIMONDO  
Siamo calmi  
Feltrinelli



13  
sabato  
luglio

SIMONETTA  
AGNELLO HORNBY  
Nessuno può volare  
Feltrinelli



15  
sabato  
luglio

ATTILIO  
BOLZONI  
Imperi criminali  
Melampo



17  
sabato  
luglio

ENRICO  
DEAGLIO  
Patria 1967-1977  
Feltrinelli



19  
sabato  
luglio

GIORDANO BRUNO  
GUERRI  
Antistoria degli italiani  
La nave di Teseo



23  
sabato  
luglio

ANGELO  
ROMA  
I contraccolpi  
Mondadori



27  
sabato  
luglio

TEODORO  
DE GIORGIO  
Beni culturali da sballo  
Campitano Editore

Giardino ex Convento di Santa Chiara BRINDISI - ore 20.30



LEGAMI-DI-COMUNITA'

# Pugliesi *nel* Mondo

Storie  
di nostri  
concittadini  
che vivono  
e lavorano  
fuori regione  
o all'estero.

## Gabriele Serse

Nato a Brindisi.

Professione:

Restaurant Manager.

**Barcellona**

«Sono arrivato a Barcellona nel 2004. Un amico, era arrivato da poco, ed io stavo cercando una nuova destinazione nella quale andare a vivere (qualcosa che avevo fatto da quando avevo 4 anni) una nuova avventura. Finalmente ho fatto i bagagli. Quando sono arrivato ho iniziato a cercare lavoro immediatamente. Avevo studiato all'Alberghiero e da quando avevo 14 anni lavoravo come cameriere, quindi non mi fu difficile trovare un lavoro. Da quel momento in poi, è iniziata la mia carriera professionale, che mi ha portato a diventare Restaurant Manager per un gruppo di ristoranti con più di 30 locali. Sono passati 14 anni da quando sono atterrato qui per la prima volta e devo ammettere che Barcellona mi ha affascinato. Come città è perfetta. Confortevole, moderna e ha anche una bella spiaggia. Ho scelto Barcellona perché volevo imparare lo spagnolo e, senza rendermene conto, gli anni sono passati e non riesco più ad immaginarmi in un'altra città.

In questi anni, oltre a dedicarmi pienamente alla mia carriera, ho potuto coltivare una delle mie passioni, i cani, e dopo 3 anni mi sono qualificato come educatore canino. Questo è il motivo per cui in futuro, spero che succeda presto, ho in progetto di creare il mio centro educativo per cani e il santuario degli animali.

Da qui, dopo tanti anni e realmente pochi viaggio in patria, posso dire che la Puglia mi manca! Ogni volta che qualcuno mi chiede qualcosa della mia terra, i ricordi riemergono ed è inevitabile provare un senso di orgoglio e nostalgia».

*“Ogni volta che qualcuno mi chiede qualcosa della mia terra, i ricordi riemergono e provo orgoglio e nostalgia”*





## Nicola Tattoli

Nato a Bisceglie. Professione: Ingegnere.

### Milano

Nicola Tattoli, ingegnere di 37 anni, nato a Bisceglie ma trapiantato a Milano, dipendente della Thytronic, azienda operante nel settore energia, e l'ideatore della pagina facebook "Pugliesi a Milano", una community che conta quasi 3000 persone. «L'idea è venuta a me e altri due amici più di cinque anni fa, quando a Milano c'erano già diverse associazioni pugliesi. Dopo un periodo di incubazione per capire cosa volevamo fare, perché non volevamo assegnare il solito premio di eccellenza, siamo partiti con un progetto che potesse tornare utile anche a chi sta qui ma pensa di rientrare in Puglia».

#### Perché?

«Perché io questa vita la vedo come un esilio. Siamo completamente estirpati, privati degli affetti e dei legami. Ma siamo anche una generazione che non è più quella con la valigia di cartone, bensì quella del trolley, del "solo bagaglio a mano", quasi tutti professionisti, non più soltanto operai che vengono a dare valore a Milano, ma persone con capacità innovativa e costruttiva».

#### E allora?

«L'idea fu questa: creiamo l'associazione ma facciamo in modo che il flusso emorragico sia in qualche modo limitato, o che comunque la partenza diventi una scelta consapevole, non una necessità. Perché spesso non si guarda a quello di positivo che sta accadendo nella nostra terra».

#### Cosa manca?

«Una rete di collaborazioni che va dal Gargano al Salento. Perché se al brand Puglia accostiamo un brand Gargano e un brand Salento, il turista non ci capisce più niente. Ci deve essere una sola identità, pur nelle molteplicità dei territori».

#### Ultima vostra iniziativa?

«Non escludo il ritorno»: un incontro sulle opportunità in essere e sulle necessità degli imprenditori pugliesi di individuare figure professionali. Abbiamo avuto qui a Milano dieci ospiti per dare una panoramica dei vari settori. Per creare le condizioni per tornare. Dare una speranza. E poi abbiamo l'aperitivo pugliese ogni primo mercoledì del mese al "Priscio", un locale di conterranei».

## Ciro Marra

Nato a Velletri

ma con origini salentine.

Professione: Pittore.

### Barcellona

#### Autopresentati in poche parole.

Mi chiamo **Ciro Marra**, ho 33 anni, sono nato a Velletri ma ho origini salentine e napoletane. Amo definirmi un creativo. Sono principalmente un pittore, ma mi piace sperimentare altre forme d'arte, come l'illustrazione, la scultura e il canto.

#### Che fai?

Sono un ritrattista, che cerca di rappresentare, attraverso forme e colori, l'anima di chi sto ritraendo.

#### Perché vivi a Barcellona?

Non ho mai pensato di riuscire a vivere d'arte, in una metropoli come Barcellona. Mi sono ritrovato qui, quasi per caso, dopo anni di sacrifici, senza mai mollare, giorno dopo giorno aggiungo un tassello al mio percorso artistico e di vita.

#### Progetti e sogni.

Il mio progetto principale è quello di continuare a vivere sporcandomi le mani coi colori e riuscire ad entrare nel mondo dell'arte vero e proprio, raggiungendo una riconoscibilità tale da consentirmi di respirare e vivere tranquillamente. Ma, soprattutto, far capire alle persone, che il mio è un vero e proprio lavoro. Il mio sogno più grande, è non deludere mai nessuno, in primis me stesso.

#### Come vedi la Puglia?

Per me è come un carica batterie!

Un territorio che amo, che è stato una seconda casa, ma in breve tempo si è trasformato nella mia prima casa. In particolare modo il Salento, Ugento nello specifico, dove ho vissuto per alcuni anni. Da lì è cominciato il mio viaggio, trovando una forza che non sapevo di avere.



## Claudio Povero

Nato a Lecce.

Professione:

agente, settore vini.

**Londra**

### PRESENTATI IN CINQUE RIGHE.

«Sono Claudio, fresco quarantenne, leccese. Amo la mia terra e la mia famiglia mi ha trasmesso una passione ancora più forte per le mie radici. Mia madre Giuseppina è del Capo di Leuca e i miei nonni Luisa ed Adamo erano contadini. Ho avuto la fortuna di vivere la campagna con loro fin da bambino quando li aiutavo a raccogliere i pomodori, le olive, le fave e ad infilare il tabacco seduto sui sacchi di juta. E dall'altra parte c'era mio padre Pino che, tra le tante cose, era poeta e scrittore in vernacolo».

### Come mai hai lasciato la Puglia?

«Durante gli studi ho fatto una breve esperienza in Germania con un progetto Leonardo ed ho assaporato la vita all'estero. Dalla dipartita di mio padre, 16 anni fa, qualcosa è cambiato nella mia vita. Lui mi aveva sempre spinto a guardare oltre, incoraggiandomi ad esplorare nuovi orizzonti. È per ciò che decisi di terminare la mia laurea in Economia del turismo in Emilia Romagna e di vivere e lavorare in Liguria per accrescere la mia esperienza nel business del turismo. Poi il ritorno in Salento per qualche anno, il diploma di sommelier e una nuova strada: andare a vivere a Londra. L'ambizione era di andare in Australia, anche per inseguire un'altra mia passione, quella del surf. Ma per motivi pratici opto per Londra, una realtà più vicina che pensavo potesse ancora offrire buone opportunità. C'è da dire però che anche Londra è in una fase di stallo e gli orizzonti di crescita non sono più gli stessi degli anni passati».

### I tuoi primi passi a Londra?

«Inizio a lavorare subito come sommelier presso il prestigioso Savoy Grill e poi come senior sommelier al ristorante stellato Maze - sono entrambi del Gordon Ramsay Group - ed al luxury dining



ristorante Novikov. Questa esperienza mi ha permesso di esercitare la mia pratica del wine tasting e trasmettere la mia passione ad una clientela interessata. Ancora oggi credo nessun posto come Londra mi avrebbe offerto la stessa chance».

### Poi però hai cambiato strada...

«Sì, un altro cambiamento di rotta: inizio la mia esperienza in musei e gallerie d'arte come la Tate Modern, Tate Britain, National Gallery, Royal Academy of Arts e Westminster Palace come supervisor e assistant operations manager per Antenna International. Ma il vino ritorna come un boomerang ed è così che incontro Riccardo, un giovane distributore di vini italiani in Gran Bretagna che mi coinvolge nel suo progetto. Ed ora nei giorni "liberi" promuovo le eccellenze vinicole italiane qui a Londra presso ristoranti e altri operatori del settore».

### Cosa ti piace di Londra?

«Che la si possa vivere in tanti modi, la sua multiculturalità, la varietà dell'offerta nei leisure, accesso all'arte di ogni tipo, i suoi trend e chi se ne frega dei trend. Ma

c'è qualcosa che Londra non mi potrà mai offrire!»

### Cosa?

«Il mare! Il mare ti dà quel senso di libertà e di grandezza che i grattacieli e le metropoli non riescono a dare. E poi lo stile di vita semplice, senza fronzoli, il buon cibo, la famiglia e l'aria un pò più pura. Il tempo di fermarsi, bere un buon caffè al bar senza fretta».

### Da lì come vedi l'Italia e la Puglia?

«Da lontano naturalmente ci si rende conto di tante differenze di sistema tra l'Italia e l'Inghilterra. I media e la politica risentono di questo effetto; mentre qui in UK sono orizzontali e danno voce a molti, in Italia sono spesso univoci e si relazionano ai cittadini dall'alto verso il basso.

Devo dire che la Puglia ha dimostrato più volte di essere aperta alle diversità, che siano di genere, culturali o etniche essendo stata crocevia di popoli da sempre. Comunque credo ci sia ancora da lavorare in termini di reale integrazione, così come in tutto il resto dell'Italia. Mi auguro che i pugliesi assieme ai nuovi arrivati riescano a conservare questa terra ricca e stupenda, invidiata da molti. Io sogno una Puglia multiculturale e multi-etnica, meno turistica e più sostenibile. E mi auguro che la proteggano dalle brutture del soldo facile e dalla urbanizzazione spinta.

Il mio sogno è di ritornarci un giorno e vivere sul mare, ricominciare a fare surf e perché no, ritornare bambino a produrre olio e vino».



"Per Te" fornisce prodotti che abbracciano una vasta gamma di categorie merceologiche come infornati, salumi e formaggi.

Si tratta di confezioni dalla grammatura ridotta ideali per chi è alla ricerca di una facile fruizione.



"Per Te" provides products that includes a wide selection of product categories such as baked food, cold cuts and cheese. It is about lowered weight packaging that are ideal for people who search for an easy fruition.

[WWW.OCSASRL.IT](http://WWW.OCSASRL.IT) - [INFO@OCSASRL.IT](mailto:INFO@OCSASRL.IT)

+39 080 4550420

# LA PASSIONE DEI PRIMI



carvinea.com

**OTTO DI CARVINEA**  
OTTAVIANELLO IN PUREZZA.  
Autoctono, elegante, senza pari.



Member of

**WRT**

La Nuova Frontiera del Vino

**CARVINEA®**



**BEPPE DIMARIA**



CARRERA CUP ITALIA

**PORSCHE**

# Eventi

MOSTRE, CONCERTI, CONFERENZE, SPETTACOLI, FESTIVAL



Uno spettacolo nell'anfiteatro di Lecce (foto Ilenia Tesoro)

## LOCOMOTIVE JAZZ FESTIVAL

### “La musica cresce nelle periferie”

Il Locomotive Jazz Festival è giunto alla sua XIII edizione e di anno in anno si ampliano gli orizzonti per accogliere cambiamenti ed evoluzioni. La dinamicità, è questa la formula magica che contraddistingue il Locomotive da altri Festival che animano l'estate pugliese da anni. Nato nel Salento grazie all'ostinazione di Raffaele Casarano, sassofonista originario di Sogliano Cavour, e direttore artistico del Festival, il Locomotive è diventato un appuntamento molto atteso a livello nazionale e non solo. Il motore principale è l'amore per la musica, per il Jazz e per le sue innumerevoli contaminazioni, che lo rendono un genere estremamente vivace, come tutte le storie intriganti che si fanno raccontare. Ma intorno alla passione musicale c'è un vortice di pensieri e motivazioni che continuano a maturare e ad assumere contorni sempre

**È questo il tema dell'edizione 2018 del festival più dinamico di Puglia.**

**Tanti gli ospiti dal 10 luglio al 3 agosto. Spazio anche a sonorità alternative. Grande attesa per la “Trilogia Locomotive”: i concerti all'alba, al tramonto e in notturna**

più netti e precisi.

Sono tanti i nomi noti della musica internazionale che si alterneranno sui palchi del Locomotive Jazz Festival dal 10 luglio al 3 di agosto. Il Festival verrà inaugurato proprio il 10 di luglio con l'imperdibile concerto di Raffaele Casarano & il New International 4tet (Eric Legnini, Manu Katchè, Lars Danielsson) che presenterà il suo nuovo lavoro discografico Oltremare. Kenny Garret e Kurt Elling condurranno in modo magistrale la schiera degli artisti jazz dell'edizio-

ne 2018 del Festival. Insieme a loro musicisti come Till Bronner e Dieter Ilg, Stefano Di Battista e Nicky Nicolai, Avion Travel. Ma i palchi del LJJF accoglieranno anche sonorità alternative, con la presenza di Nick The Nightfly, anche direttore artistico del Blue Note di Milano, Gilles Peterson, gli Ill Considered e Zara McFarlane, piccola area del festival questa, dedicata alla nuova frontiera della musica afrobeat, grazie alla consulenza artistica di Nicola Conte, presente quest'ultimo con 'African Spirit djset' durante l'happening del 1° agosto assieme a G. Peterson. Ma anche tanti nomi del panorama nazionale come Paolo Di Sabatino in trio con Fabio Concato, Bungaro ed altri. Saranno serate ricche di musica, di spettacolo e di suggestioni che solo una terra come la Puglia sa regalare. Infatti, per onorarla al meglio, si ripeteranno i

tre appuntamenti della Trilogia Locomotive, che già lo scorso anno sono riusciti ad attirare tantissime persone. Alba (notte tra il 28 e il 29 di luglio a Castro Marina), Tramonto (22 luglio a Taranto) e Notte Locomotive (27 luglio a Melendugno località Torre Sant'Andrea), tre momenti in cui emozioni e melodie si intrecceranno e creeranno atmosfere indimenticabili.

Il Festival quest'anno avrà palchi in giro per la Puglia. Taranto, Lecce e la marina di San Cataldo, Ceglie Messapica, Castro, Melendugno con Roca e Torre Sant'Andrea, questi i luoghi in cui il Locomotive ha deciso di fare tappa. Città che rappresentano la bellezza della nostra Regione e anche il simbolo delle grandi contraddizioni che la attraversano. Accanimenti contro il territorio, disagi socio-culturali, disastri ambientali, sono solo alcuni dei problemi che continuano a martoriare la Puglia, rallentando il suo percorso verso tutto ciò che potrebbe aprirla a diventare meta di turismo responsabile e sostenibile.

Mentre lo scorso anno si è deciso di soffermarsi a riflettere su quel che nasce nelle periferie, ponendo l'attenzione su tutto ciò che – lontano dal centro – inizia e si rivela, quest'anno, pur non cambiando la prospettiva, si cercherà di capire come quel che è nato sta crescendo. Crescere nelle periferie è faticoso, difficile, profondamente demotivante, perché spesso mancano i mezzi e le possibilità reali per accedere alla conoscenza o anche e solo ad ambienti più stimolanti in cui cercare confronti. Ma forse è proprio in queste condizioni di disagio e problematicità che la fantasia dà il meglio di sé. La musica, che è espressione artistica e momento di creazione e liberazione, ne è un esempio lampante. Nasce dove c'è voglia di esprimersi e cresce per necessità, a volte. Ecco dov'è lo sguardo del Locomotive, in questo limbo dai confini incerti in cui godersi il caos della creazione provando a dargli un canale di sfogo e di rivelazione. All'interno del Locomotive Jazz Festival ci sono anime diverse che contribuiscono ad alimentarlo e una su tutte è il Locomotive Giovani, un progetto che da anni sta dando la possibilità a giovani talenti di mettersi alla prova con la musica, studiare e formarsi insieme a musicisti professionisti, scoprire sul campo cosa vuol dire suonare per mestiere con tutti i rischi e le difficoltà che comporta, o suonare sul palco con grandi nomi della musica internazionale. Quest'anno i ragazzi del Locomotive Giovani suoneranno durante tutti gli appuntamenti del Festival aprendo i concerti dei grandi artisti ospiti o sonorizzando luoghi del patrimonio piazze, monumenti, angoli di città spesso ignorati da abitanti e visitatori.



Concerto all'alba, edizione 2017 (foto Andrea Boccalini)



Locomotive d'epoca, edizione 2017 (foto Ilenia Tesoro)

Continua anche l'impegno del Festival per la diffusione della cultura dell'ecologia con la sezione Locomotive Ambiente. Anche quest'anno, infatti, verrà riconfermata la presenza dei ragazzi di Ecofesta Puglia, l'associazione che, durante moltissimi eventi pubblici, si occupa di sensibilizzare e far conoscere le regole per fare una corretta raccolta differenziata. Anche la scelta dei luoghi in cui si terranno i concerti non è casuale. Taranto è città splendida ma di solito la si ricorda solo per la presenza dell'Ilva e dell'aria irrespirabile che spesso impedisce ai ragazzi di andare a scuola, un diritto che non è ammissibile possa essere così bistrattato. San Cataldo è una località della costiera adriatica che rischia il degrado e che deve essere rilanciata. La musica saprà denunciare, parlare e riaccendere i riflettori.

Un'altra conferma è la collaborazione con Tria Corda Onlus, che da anni si occupa di raccogliere i fondi per la costruzione del Polo Pediatrico Salentino. Per questo

motivo, l'intero incasso della serata del 3 agosto, che vedrà l'esibizione di Nick The Nightfly, sarà devoluto all'associazione. Ma l'impegno sociale del LJJF non si ferma qui. Anche durante questa edizione si continuerà a lavorare al fianco dell'associazione Movidabilia che si occupa di rendere accessibili a chiunque i luoghi durante eventi e manifestazioni pubbliche. Il LJJF è musica, ma è anche voglia di consapevolizzare un intero territorio rispetto a temi che interessano tutti, nessuno escluso: ambiente, disabilità, crescita culturale, formazione, marketing etico e responsabile. Essere orgogliosi della bellezza di un posto non basta, bisogna impegnarsi quotidianamente per tutelarla e per garantire a tutti quanti la possibilità di lavorarci onestamente e con stimoli sempre nuovi.

*Programma completo, orari e altre informazioni utili al sito:*  
[www.locomotivejazzfestival.it](http://www.locomotivejazzfestival.it)





GRANDI MOSTRE 1: ELLIOTT ERWITT

## Icone della commedia umana

La mostra "Personae" al castello di Lecce. L'ha visitata Antonella Lippo

Con la sua Leica ha ricreato un universo, quasi del tutto in bianco e nero, in cui ha proposto con sottile ironia episodi del vivere quotidiano e ritratti di celebrità, colti in atteggiamenti e contesti loro inusuali. La mostra "Personae" raccoglie, nelle sale del castello Carlo V di Lecce, 120 scatti fotografici, selezionati dalla curatrice Biba Giacchetti e dallo stesso Erwitt. Si tratta di un'ampia retrospettiva della sua lunga carriera, che spazia dalle prime campagne pubblicitarie, ai reportage e ai documentari realizzati per l'agenzia Magnum, di cui diventa membro nel lontano 1953, su invito del fondatore Robert Capa.

Con il suo sguardo acuto e la sua cura per la composizione, riesce a raccontare con l'immagine di un solo istante, intensi vissuti emotivi e trame di Storia contemporanea.

La lacrima che, nonostante l'elegante veletta nera, viene catturata sul volto di Jacqueline Kennedy, ai funerali del marito, sono uno degli esempi della sua indiscussa abilità. Talento e tecnica: due doti che si intrecciano per fermare l'attimo in cui Richard Nixon punta il dito ad un imbronciato Nikita Khrushchev. Il suo obiettivo sa cogliere ritratti di una spontaneità inedita, anche per star del cinema del calibro di Marilyn Monroe e Sophia Loren. Su tutto aleggia sempre la voglia di far sorridere chi osserva, come con la

posa plastica di un giovanissimo Arnold Schwarzenegger che gareggia, sfoggiando la sua muscolatura. Oltre ai divi, il suo sguardo vuole fermarsi, però, su tutte le maschere della "commedia umana": volti anonimi resi celebri. E molte sono le foto in cui sono presenti anche i cani, amici fedeli dell'umanità. Come lo stesso Erwitt ha avuto modo di spiegare "uno dei primi incarichi in cui compaiono i cani fu un servizio di moda sulle calzature femminili per il New York Sunday Magazine. Avevo deciso di fotografare le scarpe dal punto di vista canino, perché i cani vedono più scarpe di chiunque altro". In questo caso i cani diventano protagonisti, che assumono le sembianze dei loro padroni e viceversa, in un ipotetico dialogo che fa intuire come a volte essi siano più intelligenti degli umani. Ogni piccolo momento di vita, che diventa per Erwitt, pretesto fotografico, diventa un'opera d'arte in grado di raccontare il XX secolo, con le sue mode, le sue contraddizioni e anche le sue battaglie sociali; lasciando, però, sempre un finale aperto. Allo spettatore il compito di saper leggere oltre l'attimo.



Castello Carlo V, Lecce  
fino al 9 settembre. Ingresso 10 euro.  
Orari: Luglio e Agosto, dal Lunedì al Venerdì ore 9-23; Sabato, Domenica e festivi ore 9.30-23.

[www.mostraerwitt.it](http://www.mostraerwitt.it)

GRANDI MOSTRE 2

# Da De Chirico a Fontana, grandi artisti nel castello

A Otranto le opere di 38 artisti italiani del '900

di Antonella Lippo

Il '900 in Italia: un secolo di profondi mutamenti culturali, segnati dall'avvento delle avanguardie, è al centro della mostra, che resterà aperta sino al 21 ottobre 2018 nelle sale del castello di Otranto.

Un'occasione unica per ripercorrere la storia dell'arte del secolo scorso con circa 50 opere, alcune delle quali inedite, di riconosciuti maestri. La mostra è a cura di Luca Barsi e Lorenzo Madaro ed è organizzata da Comune di Otranto e Theutra. Il titolo '900 in Italia. Da De Chirico a Fontana indica la vastità di esperienze che sono racchiuse, offrendo un'indagine esaustiva delle diverse articolazioni dell'arte italiana, con l'avvicinarsi di gruppi e movimenti: dalla Metafisica a Forma 1, dall'Informale alla Pop Art, dall'Arte Povera alla Transavanguardia.

Gli artisti che li rappresentano hanno contribuito a determinare una svolta nella storia del XX secolo, non soltanto attraverso ricerche sperimentali e idee pionieristiche, ma anche grazie a un intenso dialogo con poeti, scrittori e musicisti, impegnati a disegnare un orizzonte culturale, talvolta molto ideologizzato e sempre "connesso" con il processo di trasformazione politica e sociale del nostro paese. Si parte dalle avanguardie storiche, dalla Metafisica con Giorgio De Chirico e dal movimento denominato appunto Novecento, con Carlo Carrà che recupera i generi classici della pittura di paesaggio, il ritratto, la natura morta. Nel secondo dopoguerra si acuisce il dibattito fra il realismo che



ha la sua figura morale in Renato Guttuso che fonda il "Fronte nuovo della arti" e il nuovo astrattismo del gruppo Forma 1, presente in mostra con Antonio Sanfilippo, Piero Dorazio e Carla Accardi, di cui si può ammirare un'opera della serie Parentesi, in cui si esalta la libera espressività della forma e del colore, che crea un effetto quasi optical. Ampiamente rappresentato è anche il gruppo romano della Scuola di Piazza del Popolo, con opere di Tano Festa, Franco Angeli e le sue icone della Storia e i quadri argentati di Giosetta Fioroni, con un ritratto di Ragazza fiorentina, in cui l'immagine è resa impalpabile dall'effetto traslucido della vernice argentata.

Un nuovo punto di vista è quello suggerito da Mario Schifano, che pure muove i primi passi dalla stessa

Scuola, ma subisce il fascino dell'informale e si misura con la percezione dell'immagine veicolata dai mass media. Non potevano mancare i décollages di Mimmo Rotella con i suoi manifesti del cinema o della pubblicità, strappati dal contesto urbano per poi essere assemblati in una nuova realtà artistica. Il concept della mostra è molto ambizioso, perché offre una panoramica delle molteplici correnti che sono nate in diversi centri - culla di sperimentazioni ardite spesso simultanee e concettualmente contrapposte. Sono rappresentati gli artisti di ambito milanese come Enrico Castellani, Agostino Bonalumi, Lucio Fontana che propongono l'azzeramento del progresso artistico e un nuovo inizio, come si evince da tele vuote, estroflesse, monocro-

me. Di un equilibrio geometrico arioso e soave è anche una delle poche sculture esposte, che appartiene a Fausto Melotti, di cui ci piace ricordare il legame intellettuale con Italo Calvino.

Altrettanto ben documentato è il gruppo dell'Arte povera, di area torinese, con l'uso di materiali "poveri" come terra, legno, stracci, scarti industriali e superfici specchianti che si ritrovano nelle opere di Michelangelo Pistoletto di cui è esposta in mostra "La gabbietta" su superficie d'alluminio. Il gruppo della Transavanguardia si riappropria invece della manualità e della pratica pittorica come espresso dai dipinti armati di Mimmo Paladino o dai quadri di Sandro Chia.

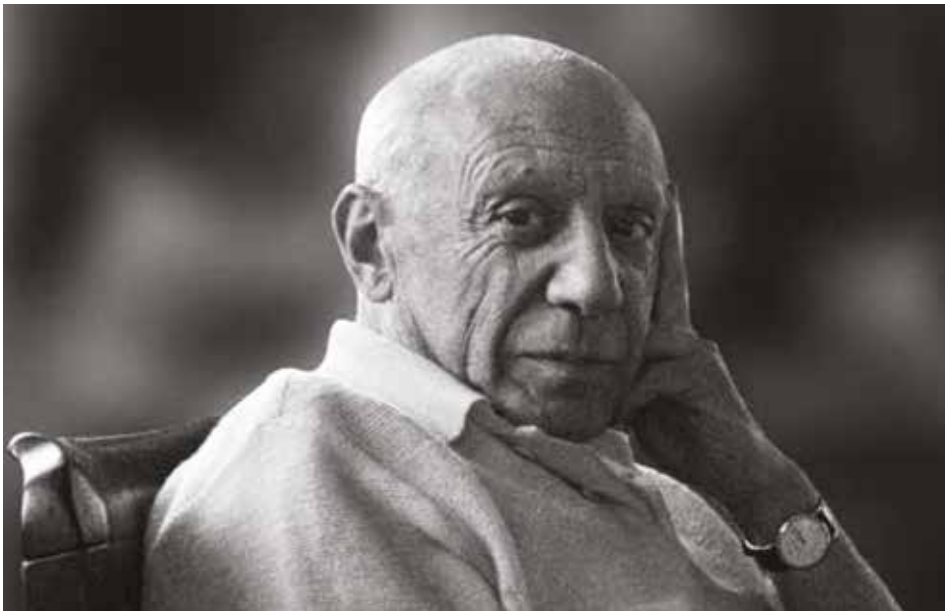
L'esposizione propone tutta la complessità del '900, ma si



preoccupa anche di offrire letture a tutti accessibili, grazie ad un apparato didattico che consentirà di immergersi nelle opere e nelle biografie di ogni artista.

Tel. 0836.21.00.94.

Orari: tutti i giorni dalle 10 alle 24. Biglietto intero 10,00 euro; Ridotto 8,00 euro per gruppi di almeno 12 visitatori, convenzioni e possessori della Otranto Card; Gratuito per minori di 6 anni e minori di 18 anni in visita con i genitori.



GRANDI MOSTRE 3

## Picasso e l'altra metà del Cielo a Martina Franca, Mesagne, Ostuni

Già 25.000 i visitatori richiamati dall'evento organizzato da Micexperience

Oltre 25.000 visite, questo è il bilancio della mostra diffusa "Picasso e l'altra metà del Cielo" presente dal 24 aprile scorso e fino al 4 novembre a Martina Franca, Mesagne e Ostuni.

"Non possiamo che essere soddisfatti di questa risposta di pubblico. - dice Pierangelo Argentieri - di Puglia Micexperience, rete d'impresa organizzatrice dell'evento - La grande partecipazione del primo periodo di esposizione conferma che la scommessa fatta di distribuire una mostra in un territorio vasto sta dando i suoi frutti." Tantissimi gli abitanti delle tre città che hanno già visitato la mostra è numerosissimi turisti che hanno approfittato dell'esposizione per visitare le bellezze dei tre paesi e di quelli limitrofi. Pablo Picasso e le donne: l'irrisolto rapporto che permea vita e opera del genio spagnolo (Malaga, 25 ottobre 1881 - Mougins, 8 aprile 1973) tra smisurate passioni

e reiterate conflittualità, è il grande protagonista di "Picasso - L'Altra Metà del cielo", il progetto espositivo realizzato da Puglia Mice Experience e Associazione Metamorfosi in collaborazione con la Regione Puglia e i comuni di Martina Franca, Mesagne e Ostuni, che dal 24 aprile al 4 novembre 2018 presenta in Puglia un'ampia selezione di opere provenienti da collezioni private. Curata da Francesco Gallo Mazzeo, docente all'Accademia di Belle Arti a Roma, la mostra porta in esposizione olii, grafiche e ceramiche di Picasso, un acquerello dell'artista e amante Dora Maar, grafiche e fotografie di Françoise Gilot, un'altra delle donne che ha accompagnato la vita del maestro spagnolo. L'esposizione è completata, come una sorta di "mostra nella mostra", da una selezione fotografie di Edward Quinn, il fotografo irlandese che dal 1951 fino alla morte di Picasso fu legato

all'artista da una profonda amicizia, e da un nucleo di foto di Robert Capa. La mostra, visitabile con un unico ticket di ingresso, coinvolge 3 straordinarie e suggestive location pugliesi: il Palazzo Ducale a Martina Franca, dove sono esposte le opere in ceramica del genio spagnolo e l'olio su tela "Il Moschettiere" del 1964, il Castello Normanno Svevo di Mesagne dove è possibile ammirare diverse opere grafiche fra cui la celebre Barcelona Suite e l'olio su tela "Busto di Donna II", PalazzoTanzarella nel pieno centro storico di Ostuni con una collezione inedita di scatti di Edward Quinn e Robert Capa e l'inedita incisione "Toros en Vallauris".

*Fino al 4 novembre.*

*Orari: 10-13, 15-21 (nei week-end 15-23).*

*Biglietto intero 12 €;*

*ridotto 10 €;*

*ragazzi fino a 17 anni: 9 €.*

[www.picassoinpuglia.com](http://www.picassoinpuglia.com)

MUSICA

## Cosmo e Baustelle al Locus Festival

Tra gli ospiti stranieri:  
**Rodrigo Amarante**

La quattordicesima edizione del Locus festival celebra la musica come linguaggio universale, codice dell'animo che supera qualsiasi barriera geografica, linguistica e sociale. Il simbolo ed il claim del Locus 2018 apre il caratteristico borgo pugliese di Locorotondo, nel cuore della valle d'Itria, agli intrecci culturali che formano le musiche popolari contemporanee.

Il 27 luglio con ingresso libero in piazza a Locorotondo si esibirà il compositore e polistrumentista Rodrigo Amarante, noto al grande pubblico per il tema musicale della celebre serie Narcos, e inserito da RollingStone fra i 100 migliori musicisti brasiliani di sempre.

Biglietto in prevendita invece per il concerto dei Baustelle, che al Mavù Masseria il 28 luglio porteranno il tour del nuovo album "L'amore e la violenza vol.2 - dodici nuovi pezzi facili".

Altro importante ospite italiano al Mavù Masseria sarà Cosmo, cantautore e dj italiano tra i più apprezzati del nuovo panorama musicale, che il 4 agosto condividerà la serata con gli inglesi James Holden & The Animal Spirits.

Il Locus festival è ideato e prodotto da Bass Culture srl, in collaborazione con il Comune di Locorotondo e con il supporto della Regione Puglia. Qui trovate il programma completo del festival: [locusfestival.it](http://locusfestival.it)

## L'amore che torna: il 13 luglio i Negramaro a Lecce

La migliore rockband italiana fa il sold-out allo stadio di via Del Mare. E chiude il tour dei record. Arrivato dopo due mesi di crisi e un disco che da otto mesi è in testa alle classifiche.

Il 13 luglio i Negramaro tornano a casa, a Lecce, allo stadio di via Del Mare, per concludere il loro tour negli stadi (sei date, tra le quali San Siro e l'Olimpico di Roma). È il tour che accompagna il boom dell'ultimo album, "Amore che torni", già disco di platino, uscito a novembre e da otto mesi in testa alla classifiche grazie ai singoli "Fino all'imbrunire", "La prima volta", "Amore che torni". «È un disco di speranza assoluta, consapevole, mai nostalgica», dicono i componenti della band, certi che un giorno «tornerà tutta la bellezza». Ed è di bellezza, infatti, più che di amore, che parla questo disco.

Giuliano Sangiorgi non ha dubbi: «È un ritorno a noi stessi». Il perché è ormai noto: dopo 15 anni insieme, come accade in tutte le coppie, la band era andata in crisi. Per due mesi niente telefonate, niente incontri, niente chat. Giuliano se ne va a New York. Sul volo di andata parla per tutto il tempo con Fabio Volo e Roberto Saviano, "nove ore in piedi", racconta a GQ. Andrea "Andro" Mariano l'ha spiegata così: «Dopo tanti anni insieme si creano tensioni naturali, degli attriti. Uno si tiene tutto dentro, poi c'è la parolina sbagliata, la cosa di troppo. E si rompono i fili. È stata una crisi, la prima e unica vera nostra crisi. Ma non è mai stata una separazione». Sangiorgi annuisce: «Per due mesi non ci siamo detti "finisce tutto". Però la paura che finisse tutto ha generato una incredibile voglia di ritornare. Ecco, più che di uno scioglimento, si è trattato della paura di uno scioglimento. E devo dire che fa strano che una crisi



di coppia faccia così parlare». "Amore che torni" è un disco pieno di luce e pieno di sole, proprio perché «dopo la crisi è arrivata una luce incredibile». Rientrato in Italia, una sera Giuliano va a casa di Andro e gli fa ascoltare "La prima volta". Giuliano non sapeva che Andrea stava per diventare papà. Andrea si commuove.

I Negramaro sono tornati, più forti e più uniti di prima. Anche se ormai sono finiti i tempi della vita in comune nel casale vicino Parma, "La Casaa 69". I ragazzi sono diventati grandi. C'è chi vive a Milano (Andro, con la influencer Lavinia Biancalani), chi a Roma (Giuliano, con la scrittrice Ilaria Smacchia), c'è

chi si è sposato, chi ha avuto figli. Si cresce, si cambia, si matura. Ma di una cosa possiamo stare certi: il concerto del 13 luglio a Lecce sarà indimenticabile, perché i Negramaro erano e restano la più grande rockband italiana.

## Il Segnalibro, con Giordano, Cottarelli, Deaglio

A Brindisi arriveranno anche **Simonetta Agnello Hornby** e **Selvaggia Lucrelli**, **Giuseppe Catozzella** e **Attilio Bolzoni**. **Quattro delle dieci serate organizzate dalla Feltrinelli Point saranno allietate da momenti musicali live.**

La rassegna letteraria “il Segnalibro-punto di lettura”, che si terrà a Brindisi dal 4 al 27 luglio, con le sue sei edizioni e più di sessanta tra scrittori e giornalisti di fama nazionale che negli anni vi hanno preso parte, si conferma quale contenitore culturale estivo atteso e apprezzato non solo da quanti restano in città nel mese di luglio ma anche da centinaia di persone, provenienti da tutta la Puglia, che giungono a Brindisi per incontrare i loro scrittori preferiti.

Anche quest’anno la kermesse organizzata da “La Feltrinelli point Brindisi”, diretta da Francesco Carlucci, non delude le aspettative approntando un programma ricco e variegato spaziando dalla narrativa all’attualità, dalla storia alla letteratura, dall’economia all’entertainment. Location della rassegna il giardino dell’ex Convento Santa Chiara di Brindisi (ingresso libero, ore 20.30) a due passi dal Duomo, una struttura di proprietà comunale destinata ad ospitare eventi e attività culturali. Questo nel dettaglio il programma.

**Mercoledì 4 luglio - Giuseppe Catozzella** (Premio Strega giovani 2014) presenta “E tu splendi”, Feltrinelli.

**Sabato 7 - Selvaggia Lucrelli** presenta “Casi umani”, Rizzoli.

**Lunedì 9 - Carlo Cottarelli** presenta “I sette peccati capitali dell’economia italiana”.

**Martedì 10 - Paolo Giordano** presenta “Divorare il cielo”, Einaudi.

**Mercoledì 11 - Saverio Raimondo** presenta “Stiamo calmi”, edito da Feltrinelli.

**Venerdì 13 - Simonetta Agnello Hornby** presenta “Nessuno può volare”, Fel-



trinelli.

**Domenica 15 - Attilio Bolzoni** presenta “Imperi criminali”, Melampo editore.

**Martedì 17 - Enrico Deaglio** presenta “Patria 1967-1977”, Feltrinelli.



**Giovedì 19 - Giordano Bruno Guerri** presenta “Antistoria degli italiani”, La Nave di Teseo.

**Venerdì 27 - Teodoro De Giorgio**, “Beni culturali da sballo”, Campisano Editore.



Le serate del 4, 7, 9 e 10 luglio saranno allietate da momenti musicali a cura del pianista **Dario D’Ignazio**, della violoncellista **Merita Alimhillaj** e del chitarrista **Massimo Pino D’Astore**.

### ENOGASTRONOMIA

## Mercatino del Gusto 2018, all’insegna del baratto

Appuntamento dall’1 al 5 agosto nel centro storico di Maglie

Dopo “Cura”, “Gioia” e “Bellezza”, il filo conduttore dell’edizione 2018 del Mercatino del Gusto è quella del “Baratto delle idee e delle esperienze”, a tutto campo, all’insegna della multidisciplinarietà e dell’ibridazione dei saperi. Consapevoli dell’importanza strategica di aprirsi alle relazioni internazionali, agli incontri stimolanti tra esperienze e professioni maturate sul campo in altri Paesi. Il Baratto inteso prima di tutto come ‘scambio’, lascia intuire che probabilmente “l’altro” possiede qualcosa che noi non abbiamo: un’esperienza, un’idea, un metodo, una visione, un saper fare e progettare, un cibo, una storia, una tecnica e, perché no, nuovi linguaggi per raccontare un territorio e le sue bellezze.

Appuntamento, come al solito, dall’1 al 5 agosto, nelle piazze e nei vicoli del



centro storico di Maglie, dove saranno allestite le piazze del vino, la via della gastronomia, la piazza dell’olio evo, la via del benessere, la via dei dolci, la via dei Presidi e delle Comunità del cibo, l’angolo del caffè. Spazio inoltre a cibo

di strada e birre artigianali, concerti, degustazioni guidate, presentazioni di libri, incontri con i produttori. Potete consultare il programma completo degli eventi al sito web: [www.mercatinodelgusto.it](http://www.mercatinodelgusto.it).

[www.nettunohotel.it](http://www.nettunohotel.it)



**NETTUNO HOTEL**



BRINDISI - Viale Arno, 51 (Z.I.) - tel. +39 0831 550194 - fax +39 0831 550198

# Puglia Outlet Village è tutto uno spettacolo!

**Dopo Rovazzi, Caccamo, Lavezzi e il Summer Fest, a Molfetta arrivano Ron (21 luglio), Edoardo Bennato (5 agosto), e la Village Night (22 settembre) con il concerto di Giovanni Allevi. Fashion e musica sono un binomio perfetto**

Evento dopo evento, spettacolo dopo spettacolo, il Puglia Outlet Village è diventato una meta imprescindibile per chi è in cerca di svago e divertimento, in un contesto tanto elegante quanto differente nel proporre l'esperienza dello shopping.

Il Village di Molfetta, anche per la bella stagione 2018, ha buttato giù un programma vario e accattivante. Dapprima c'è stato "Incontri d'autore", format delizioso durante il quale, a cavallo tra maggio e giugno, si sono alternati sul palco della Land of Fashion pugliese, il fenomeno giovanile Fabio Rovazzi, l'emergente cantautore siciliano Giovanni Caccamo e il noto compositore milanese Mario Lavezzi. Subito dopo, il 16 giugno, è iniziato il "Summer Fest", con il primo dei tre appuntamenti in programma, che possono essere considerati una vera e propria festa d'estate in grado di travolgere il pubblico pugliese: DJ set, momenti di musica Jazz, swing e pop internazionale, sino ad arrivare al clou serale con i concerti di Sergio Caputo, Francesco Baccini e Johnson Righeira, capaci di far ballare l'intero Village con le nuove canzoni e i loro tormentoni più famosi. Per luglio, invece, Puglia Outlet Village si regala il concerto di Ron. Sabato 21, il palcoscenico sarà tutto per uno dei più famosi cantautori del Belpaese, che ha scritto pagine di storia della musica italiana. Rosalino Cellamare, in arte Ron, lombardo di nascita, ma di padre pugliese (precisamente di Trani, a pochi chilometri da Molfetta) è un artista completo, con oltre quarant'anni di carriera e centinaia di canzoni di successo scritte e interpretate. Per avere



idea delle sue capacità, è utile pensare che nell'ultimo Festival di Sanremo Ron ha vinto il Premio della critica con l'interpretazione del brano inedito scritto dall'amico Lucio Dalla, "Almeno pensami", piazzatosi anche al quarto posto del

Festival della canzone italiana, già vinto dall'artista nel 1996 con la sua "Vorrei incontrarti fra cent'anni".

In agosto, si passa da un mito della musica italiana all'altro, con il concerto di Edoardo Bennato previsto per domeni-



ca 5, che chiude il "Summer Fest". Considerato dalla critica uno dei più grandi rocker della nazione, Bennato è stato il primo cantautore italiano a riempire stadi come San Siro, con oltre settantamila persone. "Burattino senza fili" e "Sono solo canzonette" sono solo alcuni dei successi più grandi dell'armonicista napoletano che ha fatto cantare i suoi ritornelli a tante generazioni diverse.

Il 22 settembre arriva il momento della "Village Night", percorso enogastronomico che raccoglie le migliori cantine pugliesi, ma soprattutto un appuntamento molto atteso da tutti i pugliesi. L'edizione 2018 dell'evento serale questa volta regala il concerto di Giovanni Allevi, il pianista filosofo che si autodefinisce compositore di musica classica contemporanea, la cui fama ha oltrepassato i confini nazionali. Il compositore Allevi ha il grande merito di aver avvicinato alla musica classica una nuova fetta di pubblico, senza distinzione di età, che tanto apprezza le sue melodie. A lui spetta il compito di chiudere l'estate di eventi del Puglia Outlet Village. "Proviamo a soddisfare i nostri clienti - spiega Annalisa Evangelista, center manager del Puglia Outlet Village - anche con gli spettacoli, che la nostra organizzazione riesce a offrire gratuitamente. Abbiamo come obiettivo il coinvolgimento di nuovi frequentatori e l'aumento del numero dei fidelizzati, che rappresentano la nostra fedele base. Gli eventi e i concerti di alto livello, che abbracciano un pubblico trasversale, siamo convinti siano una delle scelte strategiche migliori per far crescere il nostro Village".

Fermati. Respira. Regalati il puro benessere



dimora  
**NETTARE**

Urban**SPA** • Day**USE**

L'antica dimora risplende di atmosfere eleganti, di penombre silenziose, di ambienti di charme, di suoni familiari e valori esclusivi come l'esperienza di chi sa prendersi cura del corpo e dello spirito.

**APERTO TUTTI I GIORNI**  
10:00 - 19:00

SU RICHIESTA PERCORSI ESCLUSIVI  
ANCHE IN TARDA SERATA

Brindisi via giudea 33  
+39 0831 15 92 427 +39 393 86 46 948



[www.dimoranettare.it](http://www.dimoranettare.it)



# Passioni

Shopping, Moda, Design, Ristoranti, Vini, Libri, Week-End

## Vitaly 2018

I vini che più ci sono piaciuti



**ESTASI IN SINFONIA (Az. Agr. Franco Di Filippo) - 93 Punti (15/20/40/18)**

Il maestro del Moscato di Trani, Franco Di Filippo, ci ha regalato un'altra follia. Uno spumante brut metodo classico che ci ha lasciati di stucco. È un vino che ti spiazza decisamente, perché alle classiche note olfattive del Moscato Reale segue una boccata completamente inattesa quanto regale. I sentori dolciastri restano nel naso, mentre al palato affiora tutta la delicatezza di un grande metodo classico. € 23.

*The master of Trani's Moscato, Franco Di Filippo, gave us another pearl. A sparkling brut classic method that has left us stunned. It is a wine that displaces you, because the traditional olfactory notes of Moscato Reale follow a mouthful that is completely unexpected as regal. The sweetish scents remain in the nose, while on the palate emerge the delicacy of a great classical method. € 23.*

**I NOSTRI VOTI** sono la somma di quattro voti che diamo ad altrettante voci: **1) Immagine** (come si presentano la bottiglia, l'etichetta ed il colore del vino); **2) Olfatto** (giudizio sui profumi del vino); **3) Gusto** (le sensazioni che regala al palato); **4) Rapporto Qualità/prezzo**. Al gusto diamo un massimo di 40 punti, alle altre tre voci un massimo di 20 punti.



**GRAVINA, 2017 (Botromagno) - 98 Punti (18/20/40/20)**

Signore e signori, siamo lieti di annunciarvi che "Gravina is back". Dopo un paio d'annate sotto tono a causa della scarsa resa qualitativa dei vigneti che hanno "accusato" in ritardo la conversione in biologico, il bianco di casa D'Agostino è finalmente tornato ai livelli sensazionali che lo hanno reso famoso. Il blend di uve Greco e Malvasia quest'anno è fantastico, profumato, indimenticabile. **€ 8,50.**

*Ladies and gentlemen, we are pleased to announce that "Gravina is back". After a couple of years undertone for the poor quality of the vineyards that have "accused" the conversion in organic, the D'Agostino white has finally returned to the sensational levels that have made it famous. The blend of Greco and Malvasia grapes this year is fantastic, fragrant, unforgettable. € 8,50.*

**SUSUMANIELLO, Rosato 2017 (Masseria Li Veli)**

**94 Punti (18/19/39/18)**

La novità della famiglia Falvo ci ha lasciato a bocca aperta. Il vigneto piantato solo cinque anni fa sta già dando ottimi frutti. Peccato che di questo rosato siano disponibili solo 9.000 bottiglie. Affrettatevi! **€ 14,50.**

*The novelty of the Falvo family has left us with open mouth. The vineyard planted five years ago is already bearing great fruit. But there is a problem: this rosé wine is available*



**ELEGIA, Primitivo di Manduria Riserva 2014 (Consorzio Produttori Vini)**

**100 Punti (20/20/40/20)**

A nostro avviso quest'anno la corazzata del Consorzio presieduto da Fulvio Filo Schiavoni ha raggiunto la perfezione. Una bottiglia elegante, che riserva un bouquet fantastico e una boccata meravigliosa e persistente. E tutto ad un prezzo che riteniamo ottimo. Bene, bravi, bis! **€ 14.**

*In our opinion this year the battleship of the Consortium chaired by Fulvio Filo Schiavoni has reached perfection. An elegant bottle, which reserves a fantastic bouquet and a wonderful and persistent breath. With a price that we found excellent. € 14.*



**TERRIBILE, Primitivo Salento Igp, 2016 (Cantina Terribile)**

**91 Punti (19/19/38/15)**

Il nome non era attraente, ma l'etichetta ci piaceva molto, e così questo vino che ci era sconosciuto ci ha incuriositi. Ebbene, è stato amore al primo assaggio: profumi sorprendenti, palato di alto livello. Il Terribile è un rosso non filtrato affinato 9 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Il prezzo purtroppo è abbastanza alto. **€ 30.**

*The name was not attractive, but we liked the label very much, so this unknown wine has intrigued us. Well, it was love at first glance: amazing perfumes, high-end palate. The Terribile is an unfiltered red aged 9 months in barrique and 12 in bottles. € 30.*

**NERO DI VELLUTO, Negroamaro Salento 2013  
(Feudi di Guagnano)**

**98 Punti (18/20/40/20)**

Un Negroamaro esaltante, ottenuto dai ceppi di un vigneto del 1935, con le uve che dopo la raccolta vengono fatte appassire per 30 giorni in cassette di legno. Produzione limitata a sole 7.000 bottiglie. € 19.

*An exciting Negroamaro, obtained from the strains of a vineyard of 1935, with the grapes that, after harvest, are left to dry for 30 days in wooden boxes. Production limited to only 7.000 bottles. € 19.*



**PICCOLE BOLLE ROSÈ, Negroamaro 2017  
(Duca Carlo Guarini)**

**97 Punti (18/19/40/20)**

Il Piccole Bolle bianco è eccezionale, quello rosato (alla sua prima uscita) è allo stesso livello e conserva il prezzo incredibile. Il Duca ha imbottigliato un altro capolavoro! € 9.

*The white "Piccole Bolle" is exceptional, the rosé one (at its first release) is at the same level and preserves the incredible price of the white version. The Duke has bottled another masterpiece! € 9.*



**CANACE, Nero di Troia Puglia Igp  
(Cantine Diomede)**

**97 Punti (20/20/38/19)**

Un Nero di Troia portentoso, ottenuto da uve che vengono vendemmiate nei primi giorni di novembre. € 15.

*A portentous Nero di Troia, made from grapes that are harvested in the first days of November. € 15.*



**MARPIONE, Primitivo Dop Gioia del Colle  
Riserva 2013, organic (Tenuta Viglione)**

**94 Punti (18/18/40/18)**

Giovanni Viglione continua a produrre vini eccellenti che assicurano alla sua azienda una crescita costante ed esaltante. Il Marpione quest'anno ci è piaciuto tantissimo. € 20.

*Giovanni Viglione continues to produce excellent wines that ensure his company a constant and exciting growth. This year we appreciated a lot the Marpione. € 20.*



**TERRE AL MONTE, Castel Del Monte  
Doc, Sauvignon 2017 (Riviera)**

**98 Punti (18/20/40/20)**

Riviera è probabilmente l'azienda che produce i migliori bianchi di Puglia, e il Terre al Monte è il bianco della famiglia De Corato che più ci è piaciuto quest'anno. € 14,50.

*The novelty of the Falvo family has left us with open mouth. The vineyard planted five years ago is already bearing great fruit. But there is a problem: this rosé wine is available only in 9.000 bottles. € 14,50.*





**PRIMITIVO DI MANDURIA Dop Riserva 2013 (JORCHE) - 95 Punti (17/19/39/20)**

A dispetto dell'etichetta classicheggiante, è un Primitivo moderno, con un grande bouquet e un palato strepitoso. Da ceppi di vite a bassa resa. Prezzo ottimo. € 15.

*In spite of the classic label, this is a modern Primitivo, with a great bouquet and an amazing palate. And a good price. € 4.*



**METIUSCO Rosso Salento Igt 2017 (PALAMÁ) - 96 Punti (17/20/39/20)**

Il Metiusco rosato quest'anno è eccezionale, ma abbiamo voluto segnalare la crescita del rosso, un rosso giovane, da Negroamaro, Malvasia e Primitivo. Michele Palamà, figlio di Nini, ha migliorato un prodotto già ottimo. € 9.

*We are madly in love with the Metiusco rosè, but we wanted to signal the growth of the red Metiusco, a young red, from Negroamaro, Malvasia and Primitivo. Michele Palamà, son of Nini, managed to improve an already excellent product. Well done! € 9.*



**NEGROAMARO, Salento Igp Riserva 2013 (Vigneti Calitro) - 93 Punti (19/19/40/15)**

Un rosso importante per piatti impegnativi. Struttura, eleganza, finale lunghissimo. Prezzo alto. € 33.

*An important red for challenging dishes. Structure, elegance, very long finish. € 33.*



**BUCCIANERA, Salento Igp 2015 (Cantine Risveglio) - 91 Punti (15/19/39/18)**

Il rosso più elegante e vellutato della cantina brindisina è un tributo ai vitigni locali: Malvasia, Negroamaro e Susumaniello. € 10.

*The most elegant and velvety red of the Brindisi winery is a tribute to the local vines: Malvasia, Negroamaro and Susumaniello. € 10.*



**MARMORELLE, Bianco Igt Salento 2017 (Tenute Rubino) - 97 Punti (19/20/39/19)**

Passano gli anni, ma il Marmorelle bianco rimane una delle nostre certezze: quando vogliamo bere un bianco ottimo, fresco, profumato, sappiamo cosa scegliere. € 8.

*Years go by, but the white Marmorelle remains one of our certainties: when we want to drink a great, fresh, fragrant white, we know what to choose. € 8.*



**PAULE CALLE, Passito Salento Igp 2010 (Candido) - 98 Punti (18/20/40/20)**

Nuova bottiglia per una delle bandiere di casa Candido. Il blend di Malvasia e Chardonnay si conferma un capolavoro. Di 16 gradi e mezzo! € 18.

*A new bottle for one of the Candido house-flags. This blend of Malvasia and Chardonnay is an undisputed masterpiece. € 18.*



**CAPIRUSSU, Negroamaro 2016 (Santa Barbara)**

**97 Punti (18/18/38/20)**

Un vino buono può costare poco, molto poco. Questo Negroamaro lo conferma: la nuova linea base di Pietro Giorgiani è ottima. € 4.

*A good wine can cost a little, very little. This Negroamaro confirms it: the new Pietro Giorgiani entry level line is excellent. € 4.*



**SASSEO Primitivo Salento Igt 2016 (MASSERIA ALTEMURA)**

**97 Punti (18/20/39/20)**

Ottenuto dalle migliori uve di un vigneto di 40 ettari, questo Primitivo trascorre 12 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia. Il 30% delle uve raccolte in surmaturazione gli donano un gusto originalissimo. Grande personalità al naso, raffinato ed elegante al palato.

È la tradizione pugliese che si apre al confronto internazionale, senza però cedere alla tentazione di scimmiettare le mode. € 10.

*Obtained from the best grapes of a 40-hectare vineyard, this Primitivo spends 12 months in large casks and 6 months in bottles. Great personality on the nose, refined and elegant on the palate.*

*It is the Apulian tradition that opens up to international challenge, without succumbing to the temptation of mimicking fashions. € 10.*



**KALORO, Moscato di Trani Doc 2015 (Tormaresca) - 98 Punti (19/20/40/19)**

Ci sono vini dolci che ti esplodono in bocca e il Kaloro è uno di questi. Un distillato di felicità praticamente perfetto. € 22.

*There are some sweet wines that explode in your mouth and the Kaloro is one of these. A perfect distillate of happiness. € 22.*

**MARFI, Puglia Igp 2017 (Varvaglione 1921)**

**98 Punti (20/20/38/20)**

Etichetta adorabile, profumi che mandano in estasi, palato grandioso, prezzo eccezionale: lo ammettiamo, siamo follemente innamorati di questo connubio Chardonnay-Sauvignon. € 8.

*Adorable label, perfumes that send in ecstasy, great palate, excellent price: we admit it, we love this blend of Chardonnay and Sauvignon. € 8.*



**TUFIANO, Fiano Minutolo 2017 (Colli della Murgia) - 95 Punti (17/20/39/19)**

Profumi inebrianti, boccata fenomenale e buon prezzo per questo Minutolo della cantina di Gravina specializzata in vini bio. Non riusciamo ad amare la bottiglia e la sua etichetta, ma quello che c'è dentro è fantastico. € 13,50.

*Inebriating perfumes, phenomenal breath and good price for this Minutolo of the winery specialized in organic wines. We can not love the bottle and its label, but what's inside is fantastic. € 13,50.*



**17, Primitivo Gioia del Colle 2014 (Polvanera)**

**97 Punti (18/20/40/19)**

Nasce da un appezzamento di 8.000 viti per ettaro di alberelli dell'età media di circa 60 anni. Un rosso imponente, elegante, austero. € 21.

*Born from a plot of 8,000 vines per hectare of trees of average age of about 60 years. An impressive and elegant red. € 21.*





**EDDA, Bianco Salento Igp 2017  
(Cantine San Marzano)**

**97 Punt** (20/18/39/18)

Le prime due annate di questo blend di Chardonnay, Moscatello e Fiano non ci avevano convinto pienamente, ma questa ci è parsa sublime: nei profumi e al palato. € 16.

*The first two vintages of this blend of Chardonnay, Moscatello and Fiano had not fully convinced us, but this seemed sublime: in the perfumes and on the palate. € 16.*

**NIREUS Negroamaro Appassimento 2016  
(Ionis) - 93 Punt** (17/18/38/20)

Un'altra bella sorpresa da una piccola cantina che non avevamo ancora conosciuto. Un Negroamaro corposo ma elegante, ad un prezzo straordinario. € 8,50.

*Another nice surprise from a small cellar that we had not yet known. A full bodied but elegant Negroamaro, with an extraordinary price. € 8,50.*



**LI JANNI Primitivo di Manduria Dop 2016  
(Erminio Campa) - 96 Punt** (16/17/40/18)

Veste grafica migliorabile, bouquet interessante, questo Primitivo esplosa in bocca ed è difficile lasciare il bicchiere. € 18.

*Improvable label, interesting bouquet, this Primitivo explodes in the mouth and it is difficult to leave the glass. € 18.*



**TELA DI RAGNO, Salento Igp 2011  
(Mocavero)**

**97 Punt** (18/19/40/20)

Un incredibile e sorprendente blend di uve Aglianico e Cabernet Sauvignon che a otto anni dalla raccolta delle uve si rivela un capolavoro. € 15.

*An incredible and surprising blend of Aglianico and Cabernet Sauvignon grapes which, eight years after the grape harvest, turns out to be a masterpiece. € 15.*

**CONTE GIANGIROLAMO, Rosso Puglia Igt 2015  
(Tenute Girolamo)**

**95 Punt**

(20/18/39/18)

Veste straordinaria (l'etichetta è fatta con la calce), contenuto eccezionale (50% Negroamaro, 50% Primitivo), prezzo non basso ma giusto per un rosso che amiamo e che regala forti sensazioni. € 25.

*Extraordinary dress (the label is made with lime), exceptional content (50% Negroamaro, 50% Primitivo), the price is not low but right for a great red that we love and that gives strong feelings. € 25.*



**FEO GRANDE, Primitivo Salento Igp 2014  
(Masseria Altipareti)**

**96 Punt** (20/18/38/20)

Etichetta semplice ed elegante, bouquet intrigante, boccata piena e prezzo ottimo. Cosa chiedere di più ad un buon vino? € 13.

*Label simple and elegant, intriguing bouquet, full breath, great price. What to ask more for a good wine? € 21.*





**ORFEO, Negroamaro Puglia Igp 2015, (Paolo Leo)**

**99 Punti (20/19/40/20)**  
L'Orfeo è da sempre uno dei migliori Negroamaro in circolazione, ma l'annata 2015 a nostro avviso ha superato tutte le precedenti. € 16,50.

*L'Orfeo has always been one of the best Negroamaro on the market, but the 2015 vintage in our opinion surpassed all the previous ones. € 16,50.*

**OTTO, Salento Rosso Igp 2015, (Carvinea)**  
**99 Punti (19/20/40/20)**

Beppe Di Maria ha creduto in un vitigno difficile e ne ha fatto un vino che supera l'eccellenza. Un rosso ottenuto da sole uve Ottavianello. Da standing ovation. € 18.

*Beppe Di Maria believed in a difficult grape variety and made it a wine that exceeds excellence. A wine obtained only by Ottavianello grapes. Standing ovation, please. € 18.*



**COREROSA, Primitivo 2017, (Cantine Due Palme)**

**97 Punti (19/18/40/20)**  
La novità in rosè di Angelo Maci è davvero singolare: un Primitivo con piccola percentuale di Aleatico che rende questo prodotto unico. € 9.

*The novelty in rosè by Angelo Maci is truly unique: a Primitivo with a small percentage of Aleatico that makes this product unique. € 9.*

**MR CARRISI, Primitivo Salento 2016, (Marco Carrisi)**

**91 Punti (17/19/38/17)**  
Al suo secondo Vinitaly l'azienda del giovane Carrisi convince con il suo rosso top, un Primitivo importante, anche nel prezzo. € 25.

*At his second Vinitaly the company of the young Carrisi convinces with its top red, an important Primitivo, important even in the price. € 25.*



**ROHESIA, Negroamaro Salento 2017 (Cantele) 96 Punti (18/18/40/19)**

Niente giri di parole: il rosato di casa Cantele è eccezionale anche quest'anno. € 10.

*No rounds of words: the Cantele's rosè is excellent also this year. € 10.*



**DONNA LISA Malvasia Bianca 2015 (LEONE DE CASTRIS) 95 Punti (19/19/38/19)**

Un bianco incredibile che dopo tre anni mantiene una freschezza meravigliosa e regala una raffinatezza sublime. € 15.

*An incredible white that after three years preserve a wonderful freshness and offers a sublime refinement. € 15.*





Portogallo e Salento, una vitalità e un misto di energie e tradizioni uniche! Lisboa Vini è una piccola, ma intraprendente azienda di importazione e distribuzione ed oggi anche di produzione, che nasce da una storia d'amore, quella di Pedro e Grazia, un matrimonio Italo-Portoghese nato molti anni fa: Pedro originario di Lisbona e Grazia di origine Salentina, due personalità accoglienti e solari, unite da una profonda passione per i viaggi ed i grandi Vinie distillati. Li trovi ad accoglierti al loro wine bar, il Cafè Lisboa, a Trepuzzi, a due passi dalla città barocca, con incredibili cocktail e sfizierie portoghesi. Far bere bene è una passione che è diventato un lavoro ed una missione:

far conoscere i prodotti portoghesi in Puglia e connettere sempre di più i due territori. Ultimo nato della famiglia, il GIN 585.5 MILES, totalmente prodotto in Portogallo da Pedro Ferreira, è un vero e proprio omaggio a quell'elemento imponente e misterioso che è l'Oceano Atlantico con la sua vegetazione profumata e nutriente; Con le sue



dieci botaniche: ginepro, erba di San Giovanni (erba medicinale), coriandolo, arancia, limone, cardamomo, liquirizia, angelica, lavanda, alghe oceaniche e acqua di sorgente, 585.5 regala un'esperienza di freschezza ed un'intensità fuori dal comune, un'aroma persistente di alga marina che lo rende perfetto per suggellare l'incontro sul palato con specialità culinarie di mare, specie se crudo, come molluschi freschi, sushi e sashimi, crostacei, ostriche. Una bella novità per chi in puglia ama assaporare i gustosi e tipici piatti di crudo di mare.

# IL GIN PORTOGHESE UN PO' PUGLIESE

IL 585.5 MILES È PRODOTTO DA LISBOA VINI,  
AZIENDA CHE HA SEDE A TREPZZI,  
NATA DALL'AMORE TRA PEDRO  
E LA SALENTINA GRAZIA.

di GIOIA PERRONE\*

*\*dal format #assaiTOUR,  
curato e ideato da Gioia Perrone*





# PREMIO FONDAZIONE MEGAMARK

INCONTRI DI DIALOGHI

3<sup>a</sup> edizione concorso letterario aperto alle case editrici di tutta Italia e riservato agli autori esordienti alla loro prima pubblicazione nella categoria narrativa (romanzi)

*Siete tutti invitati alla premiazione  
venerdì 21 settembre ore 19:30  
c/o Palazzo delle Arti "Beltrani" a Trani*



FONDAZIONE

**megamark**

ONLUS



[www.fondazionemegamark.it](http://www.fondazionemegamark.it)



## Scarlino continua a crescere, e oltre ai wurstel amplia la sua produzione con i prosciutti di alta qualità

Dopo un ottimo 2017, anche il primo trimestre del 2018 si è chiuso con il segno più. L'azienda si conferma così tra i principali produttori italiani del settore. «Una scommessa vinta», dice l'amministratore unico Attilio Scarlino.

CON QUASI OTTO MILIONI DI CHILOGRAMMI distribuiti, tra l'Italia e l'estero, il Salumificio Scarlino ha confermato anche per il 2017, il suo ruolo di primattore tra i produttori italiani di wurstel. Numeri in crescita anche nel 2018, che è partito con un +2% nel primo trimestre. Vicinissima ormai a raggiungere il traguardo delle 50 candeline, l'azienda salentina guarda con sempre più attenzione ai mercati stranieri, soprattutto dei paesi dell'area balcanica che le assorbono, insieme a Malta, una quota di prodotto pari a quasi il 10%.

Mentre i volumi crescono, insieme ai clienti, ed anche la conoscenza del brand è ormai un patrimonio che varca i confini del nostro paese, nessuno dimentica la scommessa lanciata agli inizi degli anni '70 dalla famiglia Scarlino di dare vita ad un impianto che producesse wurstel nel cuore della provincia di Lecce.

«È stata ed è una scommessa vinta - commenta l'amministratore unico Attilio Scarlino - che ci viene riconosciuta da tutti i canali del mercato, visto che i nostri prodotti registrano una presenza del 35,50% nel Normal Trade ed Ho.Re.Ca., del 29,30% tra Discount e Private Label. La GDO vale il 26,70%, mentre all'industria va l'8,50% dei nostri wurstel». Non ci si può adagiare, però, sui risultati raggiunti. Convinti che la fiducia del consumatore di wurstel si mantenga (o si riconquisti, a seconda dei punti di vista...) solo proponendo un prodotto di ottimo livello, la Scarlino sta puntando su una nuova linea con quattro referenze diverse, prodotte seguendo i canoni delle ricette originali della tradizione tedesca ed austriaca. L'obiettivo è quello di avere wurstel di altissima qualità, in budello naturale, che venga percepita dal consumatore, anche per l'utilizzo esclusivo di carni fresche di suino e, più specificatamente, di spalla magra.

Inoltre, da poco più di un anno, il Salumificio Scarlino ha allargato la sua proposta al mercato, affiancando allo storico wurstel una gamma di prosciutti cotti. «Nel 2017 ci siamo lanciati verso questa nuova avventura - spiega ancora Attilio Scarlino - dedicandoci, come era giusto che fosse, innanzi tutto a trovare il passo giusto in produzione, nelle ricette e nel posizionamento del prodotto. Oggi siamo presenti sul mercato con una gamma interamente prodotta con coscia intera di suino fresca. Sulla scorta delle esigenze registrate presso il nostro target di riferimento, proponiamo tre tipologie di prosciutti: Quello Buono, Quello Scelto e Il Migliore Alta Qualità, che hanno un peso compreso tra 8,500 ed i 9,500 chilogrammi ed occupano ovviamente tre livelli differenti di posizionamento».



**ATTILIO SCARLINO** è l'amministratore unico dell'azienda salentina che produce wurstel e prosciutti.

## Pantaleo, l'olio pugliese di qualità che piace nel mondo, viene prodotto in uno stabilimento ultratecnologico

Macchinari avanzatissimi, 50 cisterne interrato, controlli serrati lungo tutto il percorso dalla campagna alla bottiglia. Così l'azienda fasanese è riuscita a diventare leader in mercati importanti come Usa, India e Giappone.

DAL 1890 LA FAMIGLIA PANTALEO DEDICA tutto il suo impegno, la sua passione e l'esperienza tramandata per generazioni alla produzione di un olio di qualità, dal sapore inconfondibile, che pur essendo il frutto di una produzione su scala industriale, riesce a conservare intatte quelle caratteristiche che hanno reso famoso nel mondo il Mezzogiorno d'Italia e la sua dieta mediterranea. Oltre che in ambito nazionale ed europeo, l'olio Pantaleo è oggi conosciuto ed apprezzato in importanti mercati mondiali tra cui Oman, Qatar, Emirati Arabi Uniti, Corea del Sud e soprattutto negli Stati Uniti, in India e in Giappone, Paesi nei quali la Pantaleo può vantare la leadership. Quello tra la famiglia Pantaleo e l'olio di oliva è un legame profondo. Una storia che lambisce tre secoli e coinvolge quattro generazioni di imprenditori pugliesi capaci, uno dopo l'altro, di offrire il loro contributo per la crescita e la competitività della Pantaleo SpA, con continui cambi di marcia che hanno permesso all'azienda di restare sempre moderna e al passo con i tempi.

Tutto ebbe inizio grazie all'iniziativa imprenditoriale di Antonio Pantaleo. Fu però suo figlio Nicola a dare maggiore impulso all'azienda di famiglia, della quale prese le redini alla fine degli anni '40, trasformando il suo nome in un marchio divenuto presto sinonimo di olio di qualità, anche oltre i confini della sua regione. Oggi la Nicola Pantaleo SpA, guidata da Donato Pantaleo con il prezioso aiuto di sua moglie Maura, del figlio Nicola e di sua moglie Amalia, è una realtà di spicco nella produzione olearia italiana.

Produrre qualità è un compito molto impegnativo. E lo diventa ancor di più quando s'intende farlo su larga scala, accrescendo le quantità di prodotto da immettere sul mercato. Per questo, soprattutto negli ultimi anni, Pantaleo ha adottato una politica di investimenti ragionata che consente da un lato di accrescere le proprie capacità produttive e dall'altro di migliorare il livello qualitativo del proprio olio, realizzato con la stessa cura di sempre. Un obiettivo perfettamente in linea con una filosofia aziendale che mira alla piena soddisfazione delle esigenze del cliente, al continuo miglioramento della qualità dei prodotti e dell'efficienza dei processi aziendali, al rigoroso rispetto delle normative vigenti. Tali valori sono condivisi a tutti i livelli dell'organizzazione aziendale e diffusi anche presso gli interlocutori esterni, il cui coinvolgimento diretto è considerato fondamentale per l'eccellenza del risultato.

La produzione è "just in time", con riduzione delle scorte e veloci rotazioni di magazzino, massima freschezza del prodotto e Termine Minimo di Conservazione (T.M.C.) residuo sempre al massimo valore



**DONATO E NICOLA PANTALEO** esportano l'olio pugliese di qualità in mezzo mondo.



consentito. Per lo stoccaggio dell'olio l'azienda dispone di oltre 50 cisterne interrato (con capacità che vanno dalle 10 alle 500 tonnellate) completamente rivestite in acciaio inox.

## Il coraggio di cambiare e di rompere gli schemi. **Iaccato**, a Brindisi è rinata una stella. Anzi due...

Annalisa Romanelli e Fernando Benigno l'anno scorso hanno deciso di affidare la cucina del loro locale, uno dei più tradizionali, all'eccentrico Fabio Vulpitta. A quindici mesi di distanza possiamo dire che i risultati della svolta sono eccellenti.

di *Romina Giurgola*



**ANNALISA ROMANELLI E FABIO VULPITTA**

**Ristorante Iaccato**, viale Lenio Flacco 32, Porto di Brindisi, tel. 0831 524084. Chiuso il mercoledì. Aperto a pranzo e cena. Il nostro consiglio: tartare di tonno e 3 maionesi, crema di cavolfiore e polpa di riccio, risotto inverso, ostrica in tempura.



**I NOSTRI VOTI**

Ambiente	☆☆☆☆
Servizio	☆☆☆☆
Cucina	☆☆☆☆☆
Prezzo	☆☆☆☆

☆☆ Sufficiente / ☆☆☆ Discreto  
 ☆☆☆☆ Buono / ☆☆☆☆☆ Ottimo



Da sinistra: dentice sfilettato; crema di cavolfiore, mandorle e riccio; tagliolino ai tre crostacei con crema di zucca.

QUANDO TRADIZIONE E INNOVazione si incontrano possono nascere grandi cose. Ed è quanto accaduto nel porto di Brindisi, dove i proprietari del “ristorante del pescatore” Iaccato, Annalisa Romanelli e Fernando Benigno, hanno prima rivoluzionato il locale, dandogli una nuova veste marina-moderna accogliente e colorata, e poi hanno affidato i fornelli al vulcanico Fabio Vulpitta, che in città si era fatto conoscere un po’ di anni fa con l’eclettico Hara, il primo esperimento di sushi-restaurant in chiave pugliese.

In molti, noi compresi, avevano pensato che le due anime non potessero convivere, e invece oggi, a circa quindici mesi dall’arrivo di Vulpitta, siamo contenti di poter dire che non solo il matrimonio è riuscito, ma sta funzionando anche davvero bene.

La scelta coraggiosa della coppia Romanelli-Benigno sta pagando: innanzitutto via la pizzeria; poi spazio ad una cucina gourmet che però ha conservato le basi della tradizione di Iaccato ed il piatto che lo ha reso famoso, la zuppa di pesce; pane, pucce, grissini (stratosferici) e pasta vengono preparati nel ristorante.

E tutto questo senza ritoccare i prezzi: un pasto completo (antipasto, primo, secondo e dolce) viene sui 40 €. E con un servizio in sala, coordinato dal giovane Giorgio, che ben sa raccontare i piatti che escono dalla cucina.

Il nostro pranzo è iniziato con un

### ‘IACCATO’: FINALLY A STAR, OR RATHER TWO, ARE (RE)BORN IN BRINDISI

When tradition and innovation collide, great things can come about. This is what happened on the shores of Brindisi's port, where the owners of the "fisherman's restaurant" Iaccato, Annalisa Romanelli and Fernando Benigno, have revolutionized the place, creating a fresh, colourful and welcoming atmosphere. Hence, they entrusted the food to the vigorous Fabio Vulpitta. Many, including us, had thought that the two souls could not coexist, whilst now, after 15 months from the beginning of the vital Vulpitta's contribution to the restaurant, we are pleased to say that the marriage of the two experiences has not only seen the light, but it is also working very well.

The brave choice of Romanelli and Benigno is paying off: primarily, the pizzeria is gone; this allowed room for a gourmet cuisine that has maintained the basis of Iaccato's traditions and of the plate that had made it famous 'the fish soup'; bread, pucce, grissini (incredibly good), and pasta are homemade, prepared in the restaurant. All of this has been done without the need to change the prices: an entire meal (starter, first course, second course, and dessert) can cost circa €40. Our lunch has begun with an intriguing rochè of fresh ricotta sprinkled with hazelnut on a yellow pepper's custard. Then, an array of starters: a super-fresh filleted snapper with its skin cooked in tempura; a magnificent tartare of tuna on a molecular waffle made of 'venere' rice and three kinds of mayonnaise (saffron, parsley, and beetroot); a delicate cream of cauliflower with almonds, urchin pulp and liquorice dust. The risotto was good and original; cuttlefish and cardoncelli with a creamy of potatoes, a scent of lemon and garlic sprouts. At last, the endearing oyster in tempura on a cool custard of smoked aubergine and pink pepper dust. The "tagliolino ai tre crostacei" (scampi, red and white shrimps) with pumpkin cream was great. The dessert was a mixture of sweet and sour: a waffle with ricotta pecorina, dark chocolate, rum and pear (delicious). We admit it: we had not eaten there for ages, and we were sorry. Nevertheless, we are sure that we are going back there soon.

intrigante roché di ricotta fresca pralinato alla nocciola su crema di peperone giallo. Poi una carrellata di antipasti: un freschissimo dentice sfilettato con la sua pelle cotta in tempura; la stupefacente tartare di tonno su cialda molecolare di riso venere e tre maionesi (zafferano, prezzemolo, barbabietola); la delicatissima crema di cavolfiore mantecato con mandorle, polpa di riccio e polvere di liquirizia; il risotto inverso (buono e originale); seppia e cardoncelli con morbido di patate profumato al limone e germogli di pianta d’aglio; infine l'accattivante ostrica in tempura su crema fredda di melanzana leggermente affumicata e polvere di pepe rosa.

Ottimo il tagliolino ai tre crostacei (gamberi rossi e bianchi, scampi) con crema di zucca. Finale dolce-amaro, come va di moda in questo periodo: la cialda con ricotta pecorina, cioccolato fondente, fondo di rum e pera (delizioso).

Lo ammettiamo: mancavamo da Iaccato da un po' e ce ne siamo pentiti. Ma siamo sicuri che ci torneremo presto. Perché ci piacciono l'accoglienza di Annalisa e Fernando, ammiriamo il coraggio che hanno avuto nell'aver deciso (loro che non sono più dei giovanissimi...) un cambiamento così radicale, e infine adoriamo la cucina di Vulpitta, soprattutto ora che si è liberata da qualche esagerazione giovanile. A Brindisi è rinata una stella. Anzi due. Quella di Iaccato e quella di Fabio Vulpitta.

## **Veleno Fish Restorart: il piccolo ristorante di pesce che a Barletta riesce a regalare grandi emozioni.**

La famiglia Petruzzelli sta attraversando un periodo di grande ispirazione e la cucina offerta dagli chef Vincenzo e Giovanna (marito e moglie) è davvero sorprendente e originale.



**DA SINISTRA: MARIA ELISA PETRUZZELLI, GIOVANNA DIVICCARO, VINCENZO PETRUZZELLI**

**Veleno Fish Restorart**, Via Cialdini 21-23, Barletta, tel. 0883532880. Chiuso il mercoledì.

Prezzo medio: € 35. Menù degustazione € 40 (3 antipasti di pesce, primo, secondo, sorbetto, frutta, dolce, vino e caffè).

CONOSCIAMO VINCENZO PETRUZZELLI e la sua famiglia da una decina di anni e abbiamo seguito il suo percorso di crescita e i cambiamenti del suo locale, il Veleno Fish Restorart. Ecco perché pensiamo di poter dire, senza pericolo di essere smentiti, che probabilmente la “brigata” Petruzzelli (che si completa con Giovanna Diviccaro in cucina e Maria Elisa Petruzzelli in sala) sta vivendo la sua fase di piena maturità e contemporaneamente anche un periodo di incredibile creatività.

Il locale è di quelli che piacciono a noi, piccolo e accogliente, una trentina di posti ricavati in un palazzo storico del centro di Barletta, a due passi dal lungomare. Ed è proprio il mare che regala i piatti migliori della cucina del Veleno, a cominciare dal crudo, che è sempre di ottima qualità. Per antipasto abbiamo scelto “l’incontro dei crostacei”, una sorprendente crema fredda di fagioli con mazzancolla, scampo, gambero rosso e gambero bianco (tutti crudi), tartufo e stracciatella. Un piatto delicato e originale, che fa assaporare del buon crudo ma con un minimo di preparazione ed estro creativo.

Il primo, dei tortelloni ripieni di carciofi in guazzetto di cicala, carciofo e pomodoro confit, si è rivelato ancora più intrigante e saporito, ma è con il secondo che Vincenzo Petruzzelli si è guadagnato l’applauso: un sandwich di filetto di griglia, farcito con cime di rape e accompagnato da una crema di fagioli, questa volta tiepida. Un piatto davvero ottimo, oltre che bello, profumato e meritevole di bis. Finale ancora all’insegna della delicatezza: tortino al cioccolato con crema chantilly e gelato alla vaniglia. Degna chiusura di un bel pasto.



#### I NOSTRI VOTI

Ambiente	☆☆☆☆
Servizio	☆☆☆☆
Cucina	☆☆☆☆
Prezzo	☆☆☆☆

☆☆ Sufficiente / ☆☆☆ Discreto  
 ☆☆☆ Buono / ☆☆☆☆ Ottimo

WE HAVE KNOWN VINCENZO PETRUZZELLI and his family for about ten years, and we have followed his path of growth and the changes within his restaurant, the Veleno Fish Restorart. That’s why we think we can say, without any threat of being denied, that probably the “brigade” Petruzzelli (which is completed with Giovanna Diviccaro in the kitchen and Maria Elisa Petruzzelli in the hall) is experiencing its greatest maturity phase and at the same time a period of incredible creativity.

The restaurant is one of those that we like, small and welcoming, about thirty seats in a historic building in the center of Barletta, a stone’s throw from the seafront. It is, indeed, the sea that offers the best dishes of the cuisine of Veleno, starting from the raw, which is always of excellent quality.

As a starter, we chose “the encounter of crustaceans,” a surprising cold cream of beans with shrimp, prawns, red shrimp and white shrimp (all raw), truffle and stracciatella. A delicate and original dish, which makes you taste good raw fish but with a minimum of preparation and creative inspiration.

The first meal, tortelloni filled with artichokes in cicada stew, artichoke, and tomato confit, turned out to be even more intriguing and tasty, but it was with the second meal that Vincenzo Petruzzelli earned the applause: a sandwich of grilled fillet, stuffed with turnip tops and accompanied by a cream of beans, this time warm. A delicious dish, as well as beautiful, fragrant and worthy of bis.

The finale was still in the name of delicacy: a chocolate cake with chantilly cream and vanilla ice cream. A worthy conclusion of a nice meal.



## **Soleinme, ristorante a 5 stelle. Come il resort che lo ospita.**

La proprietà della nuova struttura turistica di Costa Merlata (Ostuni) ha voluto in cucina Danilo Vita, il patròn del "Creatività" di Carovigno. Una scelta ottima. Piatti straordinari, ambiente raffinato, prezzi eccellenti: menù degustazione a 40 euro.



### **LO CHEF DANILO VITA E IL MÀÎTRE GIUSEPPE AMODÍO**

**Soleinme Resort**, Via del Mare 4, Costa Merlata (Ostuni), tel. 0831.1706832. Prezzo medio: € 40 (bevande escluse).

Piatti consigliati: bufala e gambero rosso; maialino alla parmigiana; cavatelli, zucchine, vongole e cozze; spaghetti, cipolle fondenti, pancetta, caciocavallo ubriaco; "Ho messo in riga la brasciola", tartelletta di caffè al croccante di mandorla.



AVEVAMO GRANDI ASPETTATIVE dal "SoleInMe", il ristorante dell'omonimo resort di recente inaugurato a Costa Merlata (Ostuni), ma sinceramente non immaginavamo che avremmo finito col dare a questo nuova meta gourmet il massimo dei voti della nostra scheda.

Certo, sapevamo che Danilo Vita, proprietario e chef dell'ottimo ristorante "Creatività" di Carovigno, cui sono state affidate le chiavi e i fornelli della cucina del resort, era un astro nascente della ristorazione pugliese, e dunque eravamo certi di essere deliziati. Ma oltre al palato, hanno goduto anche la vista, la mente e, dulcis in fundo, il portafogli. Ma andiamo per gradi.

Il luogo è incantevole: la struttura turistica è originale, accogliente, rilassante. Gli ospiti si ritrovano a dormire praticamente sulla scogliera.

Si cena e si pranza vista mare, con tutte le sedie



rivolte verso la piscina e l'Adriatico (una bella trovata!), e a breve sarà

possibile mangiare a bordo piscina. Insomma, un ambiente a cinque stelle. Il servizio è più che all'altezza del luogo: la hostess che ti viene ad accogliere al cancello, il maître Giuseppe Amodio che rivolge il benvenuto in sala e ti mette subito a tuo agio, facendoti dimenticare di essere in una struttura a 5 stelle. Poche formalità, cura dei dettagli, eccellente descrizione dei piatti, capacità di entrare subito in sintonia con la clientela.

La cucina? Beh, avrete capito che qui si vola alto, ma per fortuna siamo lontani anni luce dai piatti belli solo per le foto e aridi di quantità, sapori e profumi.

Le prime cose che arrivano a tavola sono il pane casereccio (sfornato due volte al giorno), i taralli al vino rosato e peperoncino, la focaccia-girella con

### I NOSTRI VOTI

Ambiente	*****
Servizio	*****
Cucina	*****
Prezzo	*****

☆☆ Sufficiente / ☆☆☆ Discreto  
 ☆☆☆☆ Buono / ☆☆☆☆☆ Ottimo



salsa ai capperi e pomodoro, i grissini alla curcuma. Tutto fatto in casa, tutto eccellente.

A seguire abbiamo degustato due antipasti, due primi, due secondi, due dolci. La bufala ripiena di gambero rosso ti esplose in bocca ed è una bella novità. Il maialino da latte alla parmigiana consta in realtà di due parti: il maialino cotto a bassa temperatura per 30 ore a 55 gradi (tenerissimo, gustosissimo) ed un cannolo friabile con crema di parmigiana e stracciatella. È un piatto meraviglioso, anche se offre sapori da seconda portata.

Gli spaghetti Gentile con cipolle fondenti ridotte a crema, pancetta e caciocavallo ubriaco sono strepitosi e sorprendenti, perché offrono un sapore



non scontato. E, soprattutto, la cipolla non resta nel palato. Ci ha estasiato di più, però, il piatto che ritenevamo meno innovativo: i cavatelli con le zucchine alla poverella, vongole e cozze erano straordinari.

Per secondo un eccellente branzino con crema di patate e agrumi, spuma al nero e cozze; ed il pezzo forte di Danilo Vita, "Ho messo in riga la braschiola", un lingotto di manzo cotto a 60 gradi per 40 ore (avete letto bene, quaranta ore), con fondo di carne, caciocavallo, pomodoro, prezzemolo, aglio. Che dire, quelle cose che ti restano in mente e che riordinerai la prossima volta.

Chiusura con un grande classico, la mousse cioccolato e lamponi, e una straordinaria tartelletta di caffè al croccante di mandorla. Per finire, ad accompagnare caffè o distillato, un piatto con mandorle zuccherate, biscottini al burro, tarallini dolci e pasta di mandorle pugliese.

Bene, bravi, bis. Molto presto lo troverete sulle migliori guide nazionali. Noi ci sentiamo più fighi, e fortunati, per esserci arrivati prima.



idee

visioni

INCONTRI

saper progettare

Mercatino  
del  
Gusto  
MAGLIE 2018

SEGUICI SU:  
facebook  
Instagram



## XIX EDIZIONE IL MERCATINO DEL GUSTO 1-5 agosto 2018 - Maglie (LE)

Il *Mercatino del Gusto* di Maglie, realtà territoriale consolidata, giunge alla 19<sup>a</sup> edizione. Dopo *Cura*, *Gioia* e *Bellezza*, il filo conduttore della nuova edizione sarà il



### il baratto delle idee e DELLE esperienze

a tutto campo e all'insegna della multidisciplinarietà e dell'ibridazione dei saperi. Per l'edizione 2018, si è scelto di dare rilievo alla tematica del 'Baratto' perchè *"Il Baratto inteso prima di tutto come 'scambio', lascia intuire che probabilmente "l'altro" possiede qualcosa che noi non abbiamo: un'esperienza, un'idea, un metodo, una visione, un saper fare e progettare, un cibo, una storia, una tecnica e, perchè no, nuovi linguaggi per raccontare un territorio e le sue peculiarità"*

(M. Bruno, G. Mojoli, S. Santese)



## Polpette di baccalà mantecato su crema di porri e vincotto. Cod meatballs, cream of leeks and vincotto

Un antipasto gustosissimo e abbastanza facile da preparare, presentato dall'**Osteria del Tempo Perso** di Ostuni. E quando non ci sono i porri, potete realizzare la crema con ingredienti a vostro piacere.



Rico Cesario e Francesco Pastore, cuochi del ristorante ostunese di proprietà di Teo e Antonello Carlucci.

### PER 4 PERSONE:

- 100 g porro
- 1 mazzetto di maggiorana
- 150 g patate cubettate
- 200 g acqua
- 200 g baccalà
- 4 uova
- 1 mazzetto di prezzemolo
- vincotto
- olio, sale, pangrattato, farina qb

### FOR 4 PEOPLE:

- 100 g leek
- 1 bunch of marjoram
- 150 g potatoes (cut in cubes)
- 200 g water
- 200 g cod
- 4 eggs
- 1 bunch of parsley
- vincotto
- oil, salt, breadcrumbs, flour to taste

- **Vellutata di porro:** pulite il porro ed eliminate la parte verde, tagliatelo grossolanamente, poi fatelo rosolare in casseruola con olio ed un mazzetto aromatico di maggiorana.
- Quando il porro sarà dorato, aggiungere 100 grammi di patate cubettate, l'acqua, sale e pepe. Far cuocere a fuoco lento. Quando le patate saranno cotte, frullate il tutto.
- **Mousse di baccalà:** bollire il baccalà e 50 grammi di patate nel latte. Una volta cotto, scolare e mescolate il tutto, ancora caldo, con uova, prezzemolo, pan grattato e farina fino ad ottenere un impasto consistente e morbido per ottenere delle polpette.
- Friggete le polpette.
- Usate un piatto fondo, versateci la crema di porro, aggiungete le polpette e finite con del vincotto.
- **Velvety leek:** clean the leek and remove the green part, cut it roughly, then brown it in a saucepan with oil and an aromatic bunch of marjoram.
- When the leek is golden, add 100 grams of cubed potatoes, water, salt and pepper. Cook on slow fire. As the potatoes are cooked, grind the whole thing.
- **Cod Mousse:** boil the cod and 50 grams of potatoes in the milk. Once cooked, drain and mix everything, still hot, with eggs, parsley, grated pan and flour until you get a consistent and soft dough to get meatballs.
- Fry the meatballs.
- Use a pasta plate, pour the leek cream, add the meatballs and finish with the vincotto.



## Orecchiette di grano arso, crema di zucchine, cozze e pecorino Wheat grain orecchiette, zucchini creams, mussels and pecorino

Profumato, colorato, saporito: il piatto ideato da **Agostino Bartoli** del **Gatto Rosso** di Taranto riesce a coniugare in maniera incredibile la tradizione e l'innovazione. Se riuscirete a farlo come lo fa lui, a tavola sarete applauditi!



Agostino Bartoli, proprietario e chef del Gatto Rosso di Taranto (foto di Marina Amoroso).

### PER 4 PERSONE:

- 350 g orecchiette di grano arso
- 250 g cozze nere di Taranto, sgusciate
- 160 g zucchine
- pecorino di masseria qb
- 1 mestolo brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio
- 1 gambo di prezzemolo
- sale, olio evo qb

### FOR 4 PEOPLE:

- 350 g wheat grain orecchiette
- 250 g black mussels, shelled
- 160 g zucchini
- pecorino cheese qb
- 1 ladle vegetable soup
- 1 clove of garlic
- 1 stalk of parsley
- salt, evo oil qb

- Stufare le zucchine in un mestolo di brodo vegetale, salare e - a cottura ultimata - frullare fino ad ottenere una crema, quindi filtrarla.
- Versare in una padella l'olio e lo spicchio di aglio, far dorare, quindi versarci le cozze e aggiungere il prezzemolo. Far scottare le cozze. Togliere il prezzemolo e l'aglio.
- Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, a cottura ultimata saltarle nella padella con le cozze.
- Disporre nel piatto di portata prima la crema di zucchine, poi le orecchiette con il condimento, infine una generosa spolverata di pecorino.
- Stew the zucchini in a ladle of vegetable broth, salt and - after baking - blend until a cream is obtained, then filter it.
- Pour the oil and garlic clove in a pan, after a minute pour the mussels and add the parsley. When the mussels will be opened, remove parsley and garlic (and also the not opened mussels).
- Cook the orecchiette in salted water, then bake in the frying pan with mussels.
- In the serving dish place the zucchini cream, then the orecchiette with the condiment, and finally a generous dusting of the pecorino.



## Costolette d'agnello in panura verde al prezzemolo Lamb ribs with parsley breading

Le costolette d'agnello hanno sempre il loro perché. Se poi le mangiate nella versione proposta dall'Osteria Bell'Italia di Cisternino, allora ogni morso sarà un distillato di piacere. E se le assaporate nei vicoli del centro storico, d'estate...



Giuseppe e Luano Semeraro, le due anime dell'Osteria e della Cantina Bell'Italia, a Cisternino.

### PER 2 PERSONE:

- 6 costolette d'agnello
- 50 g olio extravergine oliva
- 60 g pangrattato
- 30 g vino bianco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe q.b
- 20 g parmigiano
- 1/2 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di mostarda de dijon

### FOR 2 PEOPLE:

- 6 lamb chops
- 50 g extra virgin olive oil
- 60 g breadcrumbs
- 30 g white wine
- 1 bunch of parsley
- salt and pepper to taste
- 20 g of Parmesan cheese
- 1/2 clove of garlic
- 2 teaspoons of mustard dijon

- Rimuovere dalle costolette il grasso visibile ed eventuali piccole schegge di osso. Rifilare bene le ossa.
  - Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Unire il parmigiano, il pangrattato, sale, pepe, olio e l'aglio tritato.
  - Adagiare il composto sulle costolette. Aggiungere il vino bianco e un filo di olio extravergine oliva. Cuocere in forno prediscaldato a 165° per 18 minuti.
  - Servire le costolette ben calde, accompagnate dalla mostarda de dijon.
- 
- Remove the visible fat from the ribs and any small bone splinters.
  - Wash the parsley, select the leaves and finely chop them. Combine Parmesan cheese, breadcrumbs, salt, pepper, oil and minced garlic.
  - Spread the mixture on the ribs. Add white wine and a string of extra virgin olive oil. Bake in a preheated oven at 165° for 18 minutes.
  - Serve the hot ribs, accompanied by the mustard de dijon.





## **Buona, succosa, protagonista di antiche credenze: la ciliegia è protagonista delle nostre tavole fino alla fine di agosto.**

Sono dissetanti, favoriscono l'abbronzatura e prevengono l'invecchiamento cutaneo. Sono inoltre depurative, diuretiche e antiossidanti. La più diffusa, e famosa, è proprio la varietà pugliese denominata "Ferrovia"

*Testi e foto di Mirella Giannuzzi/InformaBio.com*





NEL LINGUAGGIO POETICO “Bocca di ciliegia” è usato per descrivere una ragazza dalle labbra carnose ed invitanti come il rosso dolce frutto. Nell'iconografia cristiana spesso la ciliegia rappresenta il frutto del Paradiso, l'antidoto della mela causa del peccato originale.

Diverse sono le superstizioni collegate alla ciliegia. Contando i noccioli rimasti nel piatto alla fine di un pasto, le ragazze possono prevedere quando si sposeranno, recitando: “Quest'anno, l'anno prossimo, un giorno, mai”, l'ultimo nocciolo contato fornirà la risposta. Se si desidera che un vigneto produca buon vino, bisogna piantarci in mezzo un ciliegio.

Di questa pianta esistono due specie: il “*prunus avium*” o ciliegio dolce, e il “*prunus cerasus*” o ciliegio acido. Quest'ultimo è la specie selvatica da cui discendono le varietà da frutto conosciute come amarene, marasche e visciole. Oggi l'Italia, a livello europeo, rappresenta uno dei principali produttori di ciliegia con oltre 150 varietà. Possiamo dire che una grande mano arriva dalla Puglia con la rinomata ciliegia “Ferrovia” di Conversano e di Turi. Rappresenta una delle principali fonti di ricchezza per l'economia agricola locale, pare che l'origine del nome “Ferrovia” risalga alla fine degli anni '40 e gli inizi '50 quando non essendoci camion o altri mezzi, la ciliegia fu trasportata con il treno, che all'epoca era definito in gergo semplicemente ‘ferrovia’. Da quel momento la ciliegia ha acquistato questo nome.

## LA SCHEDA

### Stagionalità

Da Maggio ad Agosto

### Calorie e valori nutrizionali

Per ogni 100 g di ciliegie:

Acqua 86,20 g; Carboidrati 9 g; Zuccheri solubili 9 g; Proteine 0,8 g; Grassi 0,1 g; Colesterolo 0 g; Fibra totale 1,30 g; Sodio 3 mg; Potassio 229 mg; Ferro 0,60 mg; Calcio 30 mg; Fosforo 18 mg; Vitamina B1 0,03 mg; Vitamina B2 0,03 mg; Vitamina B3 0,50 mg; Vitamina C 11 mg.

### BioConsigli

**Utilizzi:** in purezza, succhi, marmellate, crostate, dolci al cucchiaio, surgelate, sottospirito (non scioppate perchè sono addizionate di zucchero).

**Conservazione:** È preferibile conservarle in frigorifero in un sacchetto di carta, mai in plastica perchè marciscono e perchè la plastica rilascia sostanze tossiche sui cibi.

La ricchezza delle ciliegie sta nella sua interezza, anche i piccioli ed i noccioli diventano una risorsa. I piccioli delle ciliegie vanno tenuti da parte e fatti seccare all'aria o nell'essiccatore fino a quando perdono l'umidità. Si spezzettano e si conservano in un vasetto a tenuta ermetica e si utilizzano in infusione per preparare una tisana depurativa e diuretica.

**Ingredienti:** 1 cucchiaino di piccioli spezzettati per ogni tazza; dolcificanti a piacere (miele, malto d'orzo, niente)

**Preparazione:** Mettete i piccioli nella tazza, versatevi sopra l'acqua bollente, coprite e lasciate riposare per 15 minuti. Filtrate, dolcificate a piacere e gustate, meglio se lontano dai pasti.

Ha la caratteristica di essere “grossa”, ha la forma che ricorda un cuore con la punta finale e possiede un peduncolo lungo. Le prime notizie delle “Ferrovia” si hanno nel 1935. Il primo albero nacque da un nocciolo di ciliegie vicino ad un casello ferroviario delle Ferrovie Sud-Est. Si è diffusa sul territorio del Sud-Est Barese fino ad arrivare ad essere la principale cultivar di Conversano e Turi, comuni limitrofi che vantano una delle maggiori produzioni in Italia. Il suo sapore è intenso, tanto da rendere la ciliegia ferrovia la preferita per la distribuzione alimentare. È possibile mantenerla fresca per parecchi giorni (7 giorni circa).

Frutti ricchi di zuccheri semplici, sali minerali e vitamine, le ciliegie sono molto dissetanti, favoriscono l'abbronzatura e prevengono l'invecchiamento cutaneo, sono inoltre depurative, diuretiche, disintossicanti. Una cura a base di ciliegie, circa una ventina al giorno, la mattina a digiuno, depura e disintossica l'organismo. Ricercatori americani affermano che questi frutti hanno anche proprietà quasi taumatugiche nella cura dei dolori, perchè ricchi di sostanze assimilabili agli antinfiammatori. In quantità moderate sono adatte anche per i diabetici, dato che contengono il levulosio, uno zucchero non controindicato. Questi golosi frutti vantano un buon contenuto di flavonoidi, grazie al quale stimolano la produzione di collagene, e sono un toccasana per la salute cardiovascolare, in quanto aiutano a controllare i livelli di colesterolo nel sangue.

# Percorsi dell'anima. In Valle d'Itria



Testo e foto  
GIOVANNI MIALI

**Q**UALE BELLEZZA SALVERÁ IL MONDO? DOMANDA PIÙ che enigmatica quella che Dostoevskij, nell'Idiota, fa rivolgere da Ippolit, giovane ateo gravemente ammalato di tisi, al principe Myskin, cristiano zelante, che lo assiste. Domanda senza risposta, il principe non si pronuncia. Quesito irrisolto, dalle tante possibili soluzioni, ma basato su un assioma: la civiltà non può fare a meno della bellezza. E neppure della cultura. È grazie alla cultura che le società evolvono, le economie crescono, le coscienze civili si formano e le identità si consolidano. La cultura conta, anche in termini economici. Senza cultura non può esserci sviluppo.

Quello culturale è il principale collante capace di aggregare dal nulla, o dal poco, e di rendere poi facile costruire tutto il resto. La promozione della propria identità culturale può trasformarsi per un Paese in una autentica e formidabile leva di ricchezza, per aprire al mondo i mercati del turismo e il business del commercio.

Dal binomio cultura e sviluppo, dovremmo passare all'equazione cultura = sviluppo, ossia cultura è sviluppo. Col crescere della cultura, cresce proporzionalmente lo sviluppo, e viceversa.

Siamo favoriti dal brand Made in Italy, dal clima e dal cibo, dalla fama del nostro patrimonio culturale e naturalistico in

tutta la Penisola. Pur al primo posto per il proprio capitale culturale, risultiamo al decimo posto per attrattività generale. Il vulnus risiede nella incapacità di agire in maniera sistemica, di presentare il Paese come un unicum dalle tante culture e dai diversi messaggi.

La bellezza è più che estetica, possiede una dimensione etica e religiosa. Papa Francesco, ma anche Papa Giovanni Paolo II (oggi Santo) e il Papa Emerito Benedetto XVI, hanno dato speciale importanza alla trasmissione della fede cristiana attraverso la via della bellezza (la via *Pulchritudinos*). Non basta che il messaggio sia buono e giusto, deve essere anche

bello, perché solo così si arriva al cuore della persona e suscita l'amore che attrae (Esortazione la gioia del Vangelo, n. 167). Gesù stesso è la Bellezza.

Ma in che modo la bellezza salverà il mondo? Solo se saremo noi a volerlo. Il bello è buono, è verità; è una emozione: la troviamo in un paesaggio, sia naturale che agrario, nell'arte, nel gesto, nella bontà, ma anche nel design, nei prodotti artigianali, nella imprenditoria illuminata, in definitiva dipende dall'uomo.

Il mondo può salvarlo solo l'uomo, recuperando la memoria del passato e dare impulso per un nuovo Rinascimento. La bellezza resta, oggi è diventato un hashtag, #labellezzaesta, che unisce tutti coloro che sognano di rendere la bellezza

**EMOZIONE DERIVA DA "MI MUOVO":  
È ANDANDO VERSO QUALCOSA  
CHE SCOPRIAMO LA BELLEZZA**

un messaggio virale, per raccontare la bellezza come motore rigenerativo.

Emozione deriva da *moveo*, mi muovo: è andando verso qualcosa che scopriamo la bellezza. E il viaggio alla scoperta della bellezza non deve fermarsi mai.

All'Expo 2015 è stato presentato il progetto Panorama "Un'immersione nella



bellezza italiana”, una video installazione, unica nel suo genere, che ha raccontato le radici dell’industria culturale e creativa italiana rappresentate dalla moda, dal design, dall’enogastronomia, dalla gioielleria, dai motori, dalla nautica, e molto altro ancora.

Panorama è stato un progetto strategico di sistema che ha consentito di rappresentare ad un pubblico internazionale il meglio del saper fare italiano con una visione culturale omogenea (Davide Rampello, ideatore e regista del progetto).

“Il Bello dell’Italia” è stata l’inchiesta del 2017 del Corriere della sera sulle potenzialità del territorio italiano, attraverso un itinerario che ha interessato sei città (Bari, come prima tappa, e poi Verona, Torino, Palermo, Ravenna, Brescia).

“Export(are)bellezza, dall’economia alla cultura: il modello Puglia nel mondo”, è stato il titolo assegnato alla tappa pugliese, prendendo spunto da una delle leve economiche più interessanti del nostro Paese, ma anche della Puglia, che ha imparato a esportare cinema, musica, arte, stile di vita, che ha allargato l’offerta e il valore della sua architettura e del suo patrimonio artistico, una immagine che ogni anno attrae milioni di turisti, dal Gargano al Salento.

La Puglia è un territorio che ha dato importanza alla cultura e alla sua capacità di creare ricchezza, incentivando e valorizzando settori come il cinema (Puglia Promozione e Apulia Film Commission, Bif&st) e la musica (Medimex).

Settori di nicchia sono rappresentati dal teatro (Petruzzelli), dal melodramma (Festival della Valle d’Itria). Occorre, sempre di più, investire in cultura per superare l’attuale crisi economica e creare valore aggiunto tangibile.

Il problema è il reperimento delle risorse, in una logica di sinergia fra pubblico e privato disposti a investire in progetti di cre-

**LA PUGLIA HA DATO IMPORTANZA ALLA CULTURA E ALLA SUA CAPACITÀ DI CREARE RICCHEZZA. INCENTIVANDO SETTORI COME IL CINEMA E LA MUSICA**

scita del territorio anche attraverso eventi di spettacolo.

La Puglia è la capitale della meccatronica, della sostenibilità ecologica. Vanta un invidiabile patrimonio naturale e ambientale (con due Parchi nazionali, riserve statali e aree protette regionali), nonché culturale, con quattro siti Unesco. Oltre a quelli di Alberobello, Castel del Monte, Monte-

santangelo, si è aggiunto di recente quello delle Faggete del Gargano come Patrimonio naturale dell’umanità. Si tratta di un riconoscimento seriale in quanto comprende ora, in Italia, le faggete del Parco del Gargano, quelle dei parchi del Pollino, dell’Abruzzo e delle foreste Casentinesi, in Toscana, oltre alle foreste di faggi di alcuni altri Paesi (Albania, Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Romania, Slovenia e Spagna).

Nell’intento di (ri)scoprire un angolo di Puglia a me caro, vi invito a fare un viaggio in Valle d’Itria, che coincide con la parte meridionale dell’Altopiano delle Murge. Sono i luoghi dell’anima, dove è possibile riscoprire il fascino della curiosità, ampliare i propri orizzonti di conoscenza, superare le proprie colonne d’Ercole e aprirsi al cambiamento, verso il nuovo e verso gli altri.

Sono i luoghi dove si risvegliano i sensi e dove in una notte piena di stelle è possibile sentire il silenzio e vedere il buio, a dirla con il compianto Lucio Dalla.

È un viaggio attraverso la bellezza, quella del paesaggio, mutevole con i colori del giorno e delle stagioni; quella dei nostri beni d’interesse storico-artistici e architettonici così poco conosciuti, ma che costituiscono il valore aggiunto del territorio;

quella della predisposizione dell'anima alla poesia, alla musica e al canto. Penso al Festival della Valle d'Itria a Martina Franca, che da 44 anni propone al pubblico melomane opere inedite e mai rappresentate in epoca moderna, con la partecipazione di tanti giovani che si formano e si confrontano, in un arricchimento collettivo di arte e bellezza. Il titolo inaugurale dell'edizione 2018 è "Giulietta e Romeo" di Nicola Vaccaj, quindi "Rinaldo" di A. Handel, oltre all'appuntamento in Masseria ("Trionfo dell'onore", di Alessandro Scarlatti), al Concerto per lo Spirito, al Concerto Sinfonico e ai concerti tra le chiese e i chiostri. Penso alle serate coinvolgenti del Festival dei Sensi, nelle location più disparate dei Comuni della Valle d'Itria, nelle masserie, nelle piazze, in cave dismesse, di giorno o di sera, sotto un cielo pieno di stelle, con la luna ammiccante, il contatto con la gente del posto o dei numerosi turisti, tutti affascinati dalla magia del momento, anche dopo le ore luminose e calde del mattino, magari trascorse sulle sabbie dorate delle marine dell'Adriatico o dello Jonio.

Penso al Locus Festival, che a Locorotondo ospita personalità geniali ed esperienze significative della musica contemporanea mondiale prodotta soprattutto in Inghilterra e negli Stati Uniti, ma che valorizza anche importanti esperienze italiane.

Quello nella Valle d'Itria è un viaggio fatto di emozioni, un racconto per immagini, quelle della mia fotocamera, colte durante i miei itinerari di viaggio per conoscere realtà nuove, incontrare persone, per nutrirmi di bello e di buono, di bellezza, appunto.

La Valle d'Itria rappresenta i luoghi del mio ritorno, del diletto, i luoghi della mia infanzia, dove riscopro il senso delle cose, quelle di tutti i giorni, o quelle più occasionali, legati ai luoghi e ai modi di vita delle comunità locali.

Sono i luoghi della memoria, dove la storia si fa racconto, della religiosità, delle tradizioni e cultura, dei prodotti della terra, degli uomini che vi abitano o vi hanno convivialità.

Sono i luoghi del riposo, del vivere sano, della meditazione, del rasserenamento dello spirito, ma anche dello svago, della partecipazione, della condivisione e della convivialità.

È un viaggio di scoperta, dell'incanto della Valle d'Itria, da percorrere attraverso i numerosi itinerari, a piedi e ciclabili, tra paesaggi naturali ancora intatti ricchi di biodiversità, tra campi coltivati ben mantenuti, tra architetture rurali che l'uomo ha saputo adattare e custodire nel tempo



**In alto un appuntamento del Festival dei Sensi. A destra un vicolo di Martina Franca. Qui sopra una serata del Locus Festival. Nelle pagine precedenti il Festival della Valle d'Itria e i trulli di Alberobello illuminati.**

in armonia con le proprie esigenze. Sono luoghi straordinari dove è possibile attivare una nuova imprenditoria giovanile, nei settori dell'agricoltura di qualità, del recupero della biodiversità vegetale, quella dei frutti e dei sapori dimenticati, del turismo e dell'accoglienza, della produzione e spaccio di prodotti aziendali, delle fattorie didattiche.

È un viaggio attraverso i valori più autentici delle nostre comunità locali, dove tradizione, fede, feste religiose e folclore, i prodotti tipici e i cibi locali, si tramandano immutati di generazione in generazione.

Il riconoscimento del valore culturale e la condivisione del modello culturale proprio delle nostre tradizioni, ci aprono scenari nuovi di scoperta, delle nostre origini, del nostro presente, per programmare un futuro e forme di sviluppo durature nel tempo. È un viaggio che ha l'ambizione di aumentare la coscienza e la conoscenza, il senso di appartenenza e l'identità dei luoghi, di favorire forme di comunicazione e di partecipazione attiva alle scelte di tutela e valorizzazione del patrimonio, da considerare come bene collettivo comune e risorsa da attivare per uno sviluppo locale auto-sostenibile, come volano di una nuova economia legata al territorio e al suo ambiente, al senso di comunità, ai valori dell'accoglienza e della ospitalità.

Un patrimonio di cui fanno parte le Feste Patronali e quelle di contrada, le sagre ga-

stronomiche, espressione di attaccamento a valori autentici, semplici e genuini, di svago e convivialità. Le sonorità delle parlate dei conterranei, dei dialetti, dei canti e delle danze popolari, le voci dei ragazzi che giocano nei vicoli, nelle n'chiostre, le musiche delle bande dei Paesi, i canti dei gruppi folk.

Le eccellenze della gastronomia e della cucina locale e pugliese, tra tradizione ed evoluzione. La genialità delle massaie intente a cucire, rammentare, ricamare, a preparare orecchiette, taralli, i tanti dolci delle feste, da quelli di Natale a quelli di Pasqua.

Ne fanno parte i profumi delle erbe spontanee e aromatiche, la serbevolezza ed il gusto di un frutto maturo, la sensuale liquidità di una pera o di una mela, o di un fico o di un grappolo di uva, dei tanti frutti minori, delle tante varietà di ortaggi locali, delle tante specie dimenticate e ora in via di riscoperta ed assurte agli onori della tavola, fonte di ispirazione per i cultori della buona cucina.

Per tutti questi motivi, da anni, provo a raccontare queste suggestioni con le immagini, con la fotografia, diventato il mio mezzo espressivo, dove la mente, il corpo e l'anima si fondono e generano scatti, uno per ogni battito di cuore.

**Giovanni Miali**

*Agronomo,*

*già Dirigente della Regione Puglia*



# Soluzioni strutturali per la logistica e l'architettura

  
**scaffsystem**®

Progettiamo e realizziamo sistemi di immagazzinaggio per l'ottimizzazione dello spazio e la gestione delle merci. Con il nostro sistema costruttivo in acciaio proponiamo soluzioni per l'edilizia in ambito industriale e residenziale.

[www.scaffsystem.it](http://www.scaffsystem.it)



ISO 9001:2008  
Certificato n. 930333/5



EN 1090-1:2009/A1:2011  
Certificato di conformità  
N. 0474-CP9-1119

## Uomini e cani, una lunga storia d'amore "in un click".

Patrizia Aversa ha immortalato un rapporto che dura anni e rappresenta una parte importante delle nostre, e delle loro, vite.



In alto: a sinistra Gianni e Leo, a destra Massimo e Ciak.  
Qui a sinistra: Patrizia e Asia.  
Sopra: Carlotta e Pina.





In tono scherzoso ma in parte con intenzioni serie l'autore di queste foto, Patrizia Aversa vuole provare a racchiudere "In Un Click" una relazione che dura da 15mila anni, fatta di fedeltà e amore incondizionato: quella tra uomo e cane, il miglior amico dell'uomo. La mostra, una piccola selezione di ritratti e backstage, vuole essere un modo per celebrare questa amicizia secolare. Negli scatti si coglie l'energia positiva di cui il cane simbolo della fedeltà, della dedizione e dell'amore, è portatore. L'approccio fotografico dell'autore vuole provare quindi a mettere in mostra la forte relazione del binomio uomo-cane attraverso i loro ritratti. Infatti oggi, nella società moderna più che mai, il cane è per molti la famiglia, con cui condividere momenti difficili e belli, momenti fatti di strada, lunghe passeggiate, monologhi, lacrime ma anche tanti e tanti sorrisi.

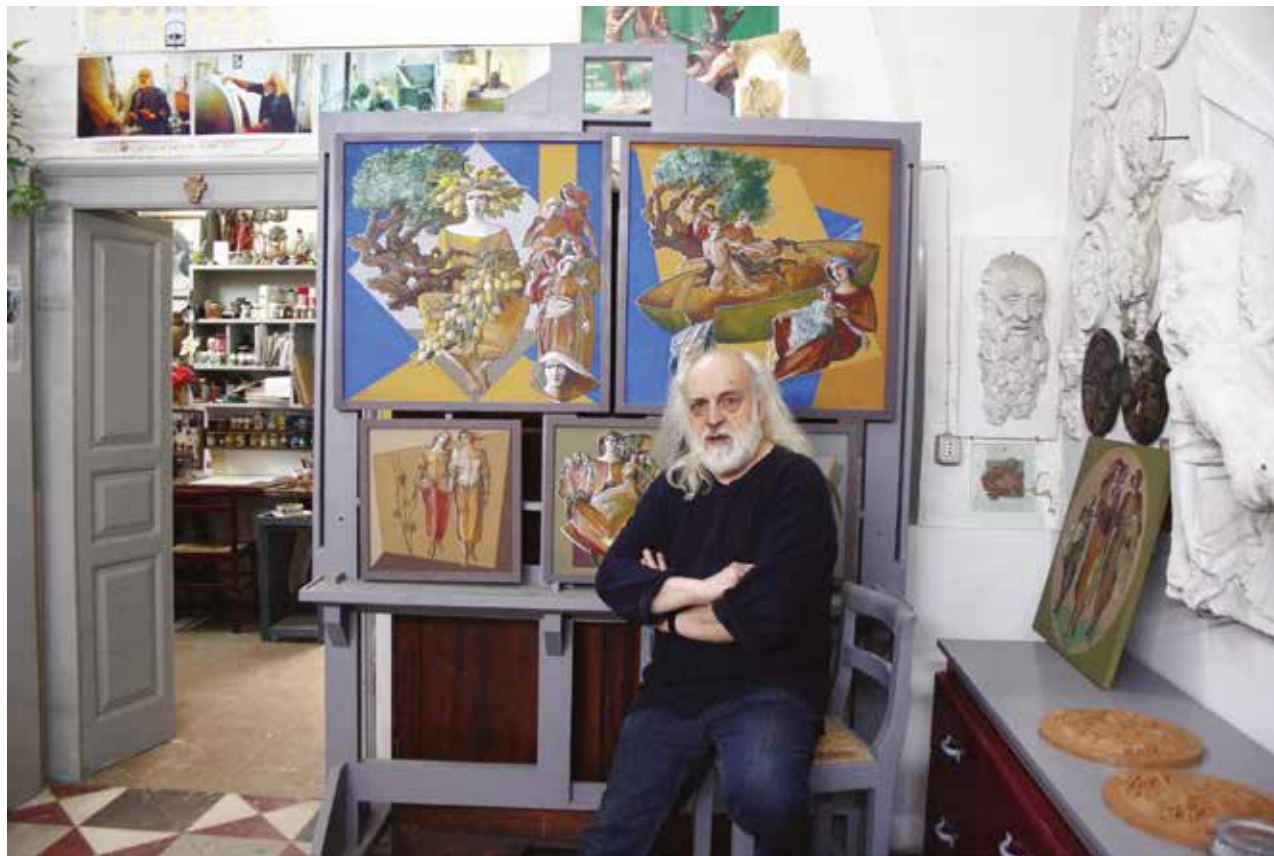
Gli scatti sono stati realizzati grazie alla disponibilità di moltissimi a farsi riprendere per cogliere quel momento unico, congelato "In Un Click", che solo grazie ai loro cani si è potuto realizzare spesso, tra il serio ed il faceto.



Dall'angolo in alto a sinistra, in senso orario: Antonella e Megghy, Valentina e Chanel, Vanessa e Tigre, Davide e Pluto, Celestino e Anuby, Rita e Paco, Angelo e Cesare, Angelo e Bulma.

## Carmelo Conte, l'uomo della terra, prestato all'arte.

«Sono sempre stato libero, incontaminato. Ho rifiutato il corteggiamento di importanti galleristi proprio per non avere padroni». Lo scultore che ha preferito Latiano a Milano si racconta a **Laura Fino**.



CARMELO CONTE, CLASSE '46, È UN UOMO del Sud, di quelli che si nutrono di odori e colori della propria terra per vivere. Quando era a Milano, nel pieno della carriera artistica, davanti ad un cielo inaspettatamente soleggiato, condito da un profumo di basilico e menta, non ha avuto più dubbi: il suo posto non era quello. Da allora vive e opera a Latiano, che descrive come “una piccola realtà di provincia che a volte elargisce solitudini incolmabili ma che, nel momento del bisogno, sa regalarti la soluzione semplicemente immergendo il dito nella terra rossa, una terra che germoglia...”.

Conte vive con questa terra un rapporto ossessivo, di simbiosi e intinge i pennelli nei suoi colori per raccontarla. «Io sono la “gnofa”, la zolla, sono un contadino prestato all'arte». Un uomo libero, senza tempo e senza padrone, che si stupisce ancora per quello che la vita gli offre e che, con trepidante attesa, guarda al domani. Ha rifiutato i corteggiamenti di importanti galleristi per non avere padroni: «Sono sempre stato libero, incontaminato».

Dai suoi genitori, contadini, ha ereditato la dignità e il pudore, lo stesso con cui guarda le sue opere per non sembrare vanesio.

Nel suo studio le statue, i bozzetti, i quadri, gli oggetti e le frasi scritte sui muri sono un viaggio in

più di mezzo secolo di attività.

Con parole leggere, quasi fossero poesia, ci racconta la sua vita da artista, le sue mostre in tutta Italia, i suoi monumenti arrivati fino in Sud America e in Francia, i suoi incontri con Testori, Bodini, Minguzzi e i grandi artisti che ha avuto il piacere di conoscere e che continua a portare dentro di sé, come un bagaglio prezioso, in questa provincia che a volte ti sta un po' troppo stretta.

### Quando ti scopri artista?

«In realtà, sono stato scoperto. È stata la mia maestra Ester Balestra Montanaro, durante le scuole elementari, a scorgere nei miei “scarabocchi” un talento da coltivare. Una volta si era allontanata dalla classe ed io ho sentito che la lavagna nera mi chiamava a graffiarla, ad aggredirla con i gessetti. Appena la maestra vide il mio disegno, senza dire una parola, fece chiamare i miei genitori. Sono figlio di contadini e fargli perdere una giornata di lavoro significava non avere di che mangiare. Io ero preoccupato, temevo una punizione, un rimprovero, invece la maestra aveva voluto mostrare ai miei genitori il mio disegno, per chiedergli di farmi fare una scuola d'arte.

Naturalmente non c'erano le possibilità così fu la maestra stessa a trovare la soluzione: grazie alla



magnanimità del direttore didattico Antonio Scalerà e ad una colletta, potevo iscrivermi alla scuola d'arte di Grottaglie. Furono anni di grandi insegnamenti in cui mi sono misurato con il tempo, ho sperimentato la materia, conosciuto i miei limiti e le mie potenzialità. Ho scoperto che l'azione è qualcosa che tu hai dentro e la messa in atto deve essere fulminea. Ad esempio, volevo disegnare con l'inchiostro che gocciolava da una penna, ma era troppo lento; invece con la mina della matita il movimento era fulmineo. Quando sono arrivato al liceo mi sono un po' perso, cominciavo a saltare la scuola, ero un ribelle. Così quando mio padre fu chiamato dalla scuola, questa volta per comunicazioni meno felici, svenne, io lasciai la scuola e cominciai la mia avventura da autodidatta. Avevo un fuoco dentro. In quel periodo ho anche conosciuto quella che poi sarebbe diventata la mia futura moglie».

#### **Nasci scultore o pittore?**

«Nasci scultore, già a quattro anni facevo pupazzi con il fango. Negli anni '70, però, avendo deciso di vivere di arte, ho lasciato la scultura per la pittura perché la scultura ha un pubblico più contenuto. Basti pensare che in Italia ci sono 900.000 pittori e 200 scultori. Un giorno, però, per la realizzazione di una piccola opera su commissione, ero in una fonderia a Verona e, vedendo quel fuoco che plasmava l'idea dell'artista, ho capito che

non potevo bluffare, non potevo abbandonare la scultura. Per questo alterno pittura e scultura e dipingo da scultore: quando vedo questi quadri prigionieri delle cornici ho bisogno di farli venire fuori, ed ecco che nasce la scultura».

#### **“Il cuore a Dio, le mani al lavoro” si legge scritto su un muro della tua bottega, ma non eri un bestemmiatore?**

«Sì. Fino ad un certo punto della mia vita sono stato blasfemo, rompevo i crocifissi che mi venivano regalati, qui nel mio studio ci sono le prove di quel periodo. Un giorno, alla fine degli anni '80, un sacerdote, Don Galiano, venne a commissionarmi una Via Crucis ma io, oltre a non sapere cosa fosse, gli risposi categoricamente che non potevo aiutarlo. Poi mi è stato regalato un libro “La via della Croce” di Urs Von Balthasar che mi ha cambiato l'esistenza e che è ancora in bella mostra nella mia biblioteca. All'ottava stazione L'incontro con le donne di Gerusalemme mi rendo conto che Cristo non era solo sulla croce. Ho avuto un brivido nel leggerlo. Da lì mi sono documentato, ho letto tutto Von Balthasar, mi ha aiutato a scavare in fondo per far venire fuori quello che fondamentalmente avevo già dentro.

Dopo quel momento mi sono trovato ad esplorare il mistero di Dio tramite la mia arte e a fare grandi lavori. Mi rendo conto di essere un privilegiato a fare questo lavoro. Sono consapevole di non aver mai venduto davvero un'opera, perché quando qualcuno bussa al mio studio due energie si fondono, sì, mi pagano ma io quei soldi li traduco subito in creta e faccio un nuovo lavoro. Non sono diventato ricco ma dalle mie mani sono passati milioni di euro per portare a compimento le grandi opere che mi hanno commissionato. La mia, è stata più una missione che un lavoro».

#### **Le donne sono uno degli elementi predominanti nei tuoi dipinti...**

«Sono un femminista convinto perché le donne sono il fulcro del mondo. È bello notare come, negli anni, sia cambiato il modo in cui io le rappresento: nei miei dipinti degli anni '60, disegnavo donne curve, che portavano il fardello della loro condizione sociale dovuta anche alla residenza geografica.

Oggi, invece, le ho trasformate in guerriere, regine, spose, che si raccontano nella loro quotidianità. L'opera che sento più mia in assoluto è il “Monumento alle donne vittime del caporalato”: rappresenta queste donne contadine che venivano sfruttate nelle campagne. Rivedo mia madre, serva di questi padroni. È la mia biografia.

Oggi sono anche affascinato dai migranti e dai loro viaggi di speranza. Nell'opera “Il figlio del mare” c'è una donna che è madre, è terra che stringe a sé il figlio. Nel mio racconto questo barcone l'ho riempito di terra per piantarci un Ulivo, simbolo di pace, che nella sua contorsione si trasforma, diventa germoglio».

#### **L'ulivo ritorna spesso nei tuoi quadri, cosa simboleggia?**

«L'ulivo è il simbolo di questa Puglia, una terra generosa che, se ben coltivata, regala grandi frutti. Per me è un albero sacro, un lottatore senza tempo, un vento forte di libeccio che quando arriva ti dà forza, amore, pace».

Uscendo dal suo studio sono proprio queste le sensazioni che ti accompagnano lungo la strada. In fondo, questo artista è proprio come l'ulivo che descrive: un lottatore senza tempo e un vento forte che dona forza, amore e pace.



# Torniamo ad essere

*Viviamo nel mondo delle opportunità illimitate, eppure abbiamo paura di sognare e pensare in grande. Ci accontentiamo di un mondo piccolo, in cui noi siamo origine e centro. Eppure c'è un punto dove molte linee ogni giorno si incrociano. È il punto in cui accadono le cose.*

# gli uomini della pioggia

**J**effrey J. Fox, fondatore dell'omonima società di marketing, Fox & Co., nel suo libro "How Become a Rainmaker" (Come diventare uomini della pioggia), esalta la figura degli uomini che credono nel futuro, dei self-made man, delle persone che si fanno da sé. Nella antica tradizione degli Indiani d'America, gli uomini della pioggia erano coloro i quali utilizzavano i poteri magici per invitare la pioggia a cadere sui prati e sulle colline; senza costoro, le persone della tribù si sarebbero dovute spostare o non sarebbero riuscite a vivere in luoghi altrimenti aridi. Gli uomini della pioggia, dal carisma straordinario, erano la linfa vitale, la quintessenza stessa delle tribù. Erano figure quasi venerate, ed erano garanti e protettori non solo del presente ma soprattutto del futuro. Erano uomini coraggiosi ed innamorati del futuro, attraverso la forza delle loro parole e delle loro azioni. Viene spontaneo domandarsi chi siano oggi gli uomini della pioggia; ma soprattutto, nella nostra società dei Social e dei selfie, anche quale sia il posto che (non) riserviamo a queste figure cruciali per illuminare la strada del nostro avvenire. Senza l'utopia siamo perduti. Dobbiamo resuscitare la vecchia fede nel progresso, dobbiamo riscoprire la dimensione del sogno. Chiacchierando una volta con Gianmario Verona, ora rettore della Bocconi, mi disse: "La nostra intelligenza si sta trasformando sempre più da intelligenza creativa ad intelligenza selettiva." Siamo così sguinzagliati nel grande mondo delle opportunità illimitate, che abbiamo quasi un innato timore di sognare in grande e di fare grandi cose. Ci sentiamo come soffocati ed abbiamo smesso di avere grandi pensieri, grandi idee. È il tempo dei piccoli pensieri frammentati e disseminati nel fiume plastico e liquido della Rete. Dove tutto scorre. Velocemente. Il nostro è sempre meno il tempo dei grandi pensatori, dei grandi idealisti, degli uomini della pioggia, dei pensieri profondi. Il progresso è diventato sinonimo di prosperità economica. Possibilmente da ottenere subito e con facilità. Senza sforzi, come se fossimo al fast food dell'abbondanza.

**di**  
**Michele**  
**Caruso**

# M

a il Duemila ci sta portando una nuova grande sfida: quella di trovare altri modi per migliorare la qualità della vita. Ci sta invitando a riunire mente e cuore, Illuminismo e Romanticismo, per scalfire la rassegnazione e la nostalgia di tutti i nostri giorni. Dobbiamo riprendere con-

sapevolezza di cosa significhi vivere degnamente. Dobbiamo indirizzare la nostra mente verso il futuro, abbandonare la tentazione di rifugiarsi nel passato. Quell'andatura a passo di gambero. Riconoscere il nostro idealismo comune che va oltre il malcontento che viene propagato sempre più aspramente dal populismo mediatico.

Propongo di arrestare almeno un poco questo moto retrogrado. Credere nell'esigenza di una profonda rivoluzione sociale a misura d'uomo che restituisca dignità alle persone e colmi le distanze tra i ceti sociali più ricchi e più poveri, tra i giovani ed i meno giovani, tra provenienze geografiche, tra generi diversi. Promuovere una nuova condizione umana.

Molto resta ancora da fare per garantire il rispetto della persona umana, per la dignità degli stipendi, degli orari e dei ritmi di lavoro, per la diversità, la parità di genere e di età, la tutela delle minoranze, delle disabilità, e della vita privata, spirituale e culturale della persona.

Scriveva Robert Kennedy: "Pochi avranno la grandezza necessaria a piegare la storia ma ciascuno di noi può operare per modificare una minuscola parte del corso degli eventi e tutte queste azioni formeranno la storia di questa generazione". Egli vedeva tre pericoli principali nel lungo cammino verso la speranza dell'uomo: *la futilità*, il credere che non ci sia niente che un uomo o una donna possa fare contro l'enorme quantità di mali del mondo, contro la miseria, contro l'ignoranza, l'ingiustizia o la violenza; *l'opportunismo*, di coloro che dicono che le speranze e le convinzioni debbano piegarsi di fronte alle necessità immediate; *la timidezza*, perché pochi sono pronti a sfidare con coraggio la disapprovazione degli amici, la censura dei colleghi, la vendetta della società. Il coraggio morale è merce più rara del coraggio in battaglia o dell'intelligenza. Tuttavia è la qualità essenziale, vitale per coloro che cercano di cambiare il mondo, mondo che cede al cambiamento.

**“Pochi avranno la grandezza necessaria a piegare la storia, ma ciascuno di noi può modificare una piccola parte del corso degli eventi. E tutte queste azioni formeranno la storia di questa generazione”.**

**ROBERT KENNEDY**

**“Dobbiamo volgere l'animo verso una meta più alta, verso qualcosa che non sarà un fine individuale, un profitto personale né proprio né altrui, ma sia un contributo ben diritto sul cammino della civiltà e del progredire umano”.**

**ADRIANO OLIVETTI**

Il nostro tempo deve ritrovare la forza con cui superare la rassegnazione. In fondo al cuore, ritrovare una fede profonda nello spirito dell'uomo. Un mondo in cui immaginazione e speranza siano attive e vive. Vibra sempre in noi un bagliore di luce quando riusciamo a guardare oltre noi stessi e verso l'umanità intera. Quando lottiamo per una nobile causa che ci eleva e ci fa brillare. E tutto questo ci fa sentire parte integrante dell'umanità e l'umanità è piena di passione, è piena di amore.

# H

anno fatto chissà quante cose in passato, e chissà quante cose succederanno in futuro. Ma questo tempo è il nostro tempo, di noi che siamo qui, questo è il nostro tempo. Ed è una grande opportunità:

ognuno arriva da lontano, tutti tracciamo una linea che parte chissà da dove ed arriva chissà dove. Ma ogni giorno molte linee si incrociano in un punto, il punto in cui accadono le cose.

Evitiamo di vivere in un mondo piccolo dove noi siamo origine e centro; riscopriamo la bellezza della prossimità dando vita ad un dialogo con il mondo. L'ignoranza è l'assenza di rapporti umani; la cultura è sapere ciò che è lontano e capire meglio ciò che ci è vicino. Coltiviamo la delicatezza delle ragioni della speranza e diamo spazio ai nostri angoli di bellezza. Abbracciamo una causa collettiva, serviamo una nobile idea, lottiamo per essa con tutto noi stessi! Perché smettiamo di brillare quando ci limitiamo a pensare solo a noi stessi, al nostro quotidiano, al lavoro, agli esami ancora da sostenere.

Per chiudere con Adriano Olivetti: "Dobbiamo volgere l'animo verso una meta più alta, verso qualcosa che non sarà un fine individuale, un profitto personale né proprio né altrui, ma sia un contributo ben diritto sul cammino della civiltà e del progredire umano".

Dobbiamo tornare ad essere uomini della pioggia. Far tornare a piovere di nuovo.

# PUGLIA

400 pagine dedicate all'enogastronomia **pugliese**



**50 ristoranti, 50 ricette, più di 300 vini degustati.**  
Se siete dei wine-lovers o degli appassionati di cucina, non potete perdervi  
**IL PIÙ BEL LIBRO SULLA PUGLIA!**

Lo trovate in tutte le librerie, oppure potete ordinarlo scrivendo a [pr@nextbook.it](mailto:pr@nextbook.it)

next

## IL MARE E IL VENTO, DA TANTA PARTE DELL'ULTIMO ORIZZONTE

Illustrazione FILIPPO MOTOLE

Testo ROBERTO ROMEO

Il vento risuona come approdo dal mare. Come viaggiatore che attraversa il Mediterraneo e arriva in Puglia, nel Salento, per fare da conduttore della cultura frontaliera. Siamo in Puglia, la terra che fende il mare come a cercare altre terre, le alte quote liquide che trasmettono germi di civiltà e di libertà. Tra questi germi c'è senz'altro la musica, che fa il periplo del bacino per contaminare e colonizzare i suoni possibili, cifra di questa terra, colore di questi pianori. Vento e musica, ritmi e ossessioni esorcizzate, come il ragno che morde e muore, stregato dalle pulsazioni monotone scandite dal sole delle controse. La Puglia è una terra con mille sfumature, che si intrecciano per renderla unica e magica. E tra queste colpisce l'incontro intimo tra la natura e la cultura, al pari dell'uomo che si esprime e inventa un linguaggio ritagliandolo nelle forme aspre delle pietre o nella dolcezza della terra che digrada sul mare. O nella lingua che sembra riflettersi nel bianco delle case o correre tra i filari d'ulivo, o ancora viaggiare verso le influenze della Grecia antica. Non c'è nulla da fare, è questa la nostra Puglia, e Filippo Motole la interpreta lasciando il segno di una mastodontica relazione.

La natura, il mare, da una parte, la voce dell'uomo, dall'altra, con la sua continua ricerca di identità e la necessità di immortalare una memoria. C'è un bel pezzo di Puglia in questo dipinto, la terra che fa la storia, la terra che modella variegata antropologie e leviga i linguaggi. Perfino i volti. «Il viso dei pescatori ha la forma del vento e fra mare e terra vi è un unico spazio», scriveva Vittore Fiore, il paladino di quel Sud che aveva attraversato in bilico tra boom economico e mal di vivere, approdi idruntini e terra arsa di scirocco. E da questa ricchezza può nascere nuova ricchezza, fatta di racconti ed esperienze, di consegne narrative di una terra che ha raccolto nel tempo infinite pieghe e spigolature e ora le affida all'esercizio di un turismo nuovo. Oggi il turismo è racconto, per questo la Puglia si presta meravigliosamente a rivelarsi, a farsi rivelare, attraverso le forme e i tratti unici, attraverso gli strati di offerta che si incrociano e a volte si sovrappongono. «Noi parleremo del Sud, dell'Europa, dell'uggia e del campo di tabacco che avanza in bilico tra noi e il mondo». È il mondo che pian piano si accorge della Puglia, della sua rappresentazione di bellezza messa in questa speciale scena di umanità e natura, nelle sue forme d'arte e di cultura. Ne era convinto Vittorio Bodini, il primo e insuperato traduttore del «Don Chisciotte» di Cervantes.

La Puglia somiglia tanto al mondo immaginario dell'eroe sgangherato, che combatteva contro nemici immaginari, sfidava il vento come fosse il suo peggior nemico ma anche come il più fidato tra gli amici. Il vento porta con sé l'odore della terra, delle piante, dei semi, delle radici, porta con sé l'odore del tempo della pioggia. Esattamente come il mare, due elementi che trasmettono la Puglia, la identificano, ne fissano i colori. Due viaggiatori che contagiano i caratteri, li mescolano, si portano dietro pezzi di civiltà per creare un ecosistema che unisce storia e arte, cammini e misteri, genetica e paesaggio. La terra e la storia hanno lavorato insieme per creare un grande tesoro. La memoria si è ammucchiata, le tradizioni l'hanno risvegliata, il resto lo hanno fatto le esperienze, i viaggi, e ora ci resta un universo di possibili narrazioni, tutte ugualmente plausibili. È proprio vero che la Puglia è malata di nostalgici silenzi e tramonti di porpora, mentre noi restiamo spettatori in ascolto, semplici consumatori di meraviglie. Sul limitare dei nostri mari, a ridosso dei bagliori delle città, a metà strada tra il vento e l'eco delle parole importate. O di pietre all'infrangersi delle onde. Il mare e il vento sono i più grandi maestri della Puglia, padri ostinati, i misteri che da sempre sembrano suggerire la rotta giusta. Poi però il vento cambia, il mare ci ripensa e la rotta giusta prende un'altra direzione. Perché non esiste la Puglia. Ma la magia irrisolta di una terra abbozzata sulle carte di antichi esploratori che non sono riusciti a conquistarla.







# Infine

Omaggio a Phillip Roth / 1933-2018

“La vita è solo un breve periodo di tempo in cui siamo vivi”.

“Scrivere ti trasforma in una persona che sbaglia sempre. La perversione che ti spinge a continuare è l'illusione che un giorno, forse, l'imbroccherai. Che cos'altro potrebbe farlo? Come per tutti i fenomeni patologici, non ti rovina completamente la vita”.

“Se esiste qualcosa di peggio del farsi domande troppo presto nella vita, è farsele troppo tardi”.

“Capita, quando la gente muore: l'aggressività svanisce, e persone così piene di difetti che a volte riuscivano quasi insopportabili in vita, adesso si presentano nel modo più attraente, e ciò che l'altro ieri ti era meno gradito diventa, nella limousine che segue il carro funebre, una causa non soltanto di indulgente divertimento, ma di ammirazione. Una stima che comprende una realtà più vasta - quella poco caritatevole che ci è permessa prima del funerale, forgiata, senza tanti paroloni, nelle scaramucce della vita quotidiana, o quella che ci riempie di tristezza durante la successiva riunione familiare - che perfino un estraneo non può giudicare. La vista di una bara che sprofonda sotto terra può produrre un grande cambiamento nel cuore della gente. Scopri tutt'un tratto che non sei così deluso della persona che è morta”.

“L'immagine che abbiamo l'uno dell'altro. Strati e strati d'incomprensione. L'immagine che abbiamo di noi stessi. Vana. Presuntuosa. Completamente distorta. Ma noi tiriamo dritto e viviamo di queste immagini. «Lei è così, io sono così. È andata così per questi motivi...»”.

“La semplicità non è mai così semplice”.

“Ci sono cento diversi modi di tenere la mano di una persona. Ci sono i modi in cui tieni la mano di un bambino, i modi in cui tieni la mano di un amico, i modi in cui tieni la mano di un anziano genitore, i modi in cui tieni le mani dei parenti, dei morenti, dei defunti. Lui tenne la mano di Dawn come un uomo tiene la mano della donna che adora, con tutta l'emozione che si riversa nella sua stretta, come se la pressione sul palmo della mano producesse uno scambio spirituale, come se l'intrecciarsi delle dita simboleggiasse ogni intimità. Tenne la mano di Dawn come se non possedesse altre informazioni sullo stato della sua vita”.

Pastorale Americana

“Quando invecchi, cominci a domandarti perché fai quello che fai. Non puoi andare avanti senza darti delle ragioni. Limitarsi a sopravvivere, consumare i pasti da soli, senza nessuno accanto, giorno dopo giorno e non avere una ragione per tutto questo, come si fa? Ti domandi il perché... La vita dà da pensare, il fatto è questo. La vita cambia, e devi avere una strategia di riserva”.

Lasciar Andare

 **CANDIDO**1859

# all Colors inside!



73024 MAGLIE (LECCE) - PIAZZA ALDO MORO, 9 - (+39) 0836 42 32 08 - [WWW.CANDIDO1859.COM](http://WWW.CANDIDO1859.COM)

# LAND of FASHION

Summerfest



## FRANCIACORTA OUTLET VILLAGE

**VILLAGE NIGHT** dalle ore 18.30  
7 SETTEMBRE ore 21 - **MUSICA E PAROLE**

PIAZZA CASCINA MOIE 1/2 - RODENGO SAIANO (BS) - FRANCIACORTAOUTLET.IT



## VALDICHIANA OUTLET VILLAGE

**SUMMER FEST**  
14 LUGLIO ore 21 - **VALDICHIANA LIVE**  
- Store aperti fino alle 23.30

**VILLAGE NIGHT** dalle ore 18.30  
25 AGOSTO ore 21 - **GIUSY FERRERI** in concerto  
- Store aperti fino alle 23

VIA ENZO FERRARI, 5 - FOIANO DELLA CHIANA (AR) - VALDICHIANAOUTLET.IT



## MANTOVA OUTLET VILLAGE

**SUMMER FEST**  
29 GIUGNO ore 21 - **ANASTACIA** in concerto  
- Store aperti fino alle 24

**VILLAGE NIGHT** dalle ore 18.30  
1 SETTEMBRE ore 21 - **GIOVANNI ALLEVI** in concerto  
- Store aperti fino alle 24  
23 SETTEMBRE ore 10-20 - **DOGFEST** con Edoardo Stoppa

VIA MARCO BIAGI - BAGNOLO SAN VITO (MN) - MANTOVAOUTLET.IT



## PALMANOVA OUTLET VILLAGE

**SUMMER FEST**  
21 LUGLIO ore 21 - **ANNALISA** in concerto  
- Store aperti fino alle 23.30

**VILLAGE NIGHT** dalle 18.30  
4 AGOSTO ore 21 - **ROBERTO VECCHIONI** in concerto  
- Store aperti fino alle 24

S.P. 126 KM 1,6 - LOC. JOANNIS - AIELLO DEL FRIULI (UD) - PALMANOVAOUTLET.IT



## PUGLIA OUTLET VILLAGE

**SUMMER FEST**  
21 LUGLIO ore 21 - **RON** in concerto - Store aperti fino alle 23  
5 AGOSTO ore 21 - **EDOARDO BENNATO** in concerto  
- Store aperti fino alle 23

**VILLAGE NIGHT** dalle ore 18.30  
22 SETTEMBRE ore 21 - **GIOVANNI ALLEVI** in concerto  
- Store aperti fino alle 24

VIA DEI PORTUALI, 12 - LOC. TORRE CALDERINA - MOLFETTA (BA) - PUGLIAOUTLET.IT