

Dal "Caos" di Vedrò ALLE DELIZIE DEL GUSTO DELLA PUGLIA

DRO' (TN) - Nell'angolo del parco della ex-centrale Enel al break della colazione per gli intervenuti all'8° incontro di Vedrò potevano rifocillarsi per intraprendere la seconda parte della giornata di lavori. Ed è proprio in un angolo un lungo tavolo che erano proposte vere e proprie perle di gastronomia della terra pugliese.

Dietro questo tavolo la figura gentile di Martina sotto gli occhi vigili del padre Mauro la preparazione di bruschette con pane pugliese DOC. con un misto di peperoni ben aromatizzati (denominati *picco pracc* con aromi la cui ricetta è ovviamente segreta) e altre 6 proposte dai grigliati agli agrodolci ecc..

Di carciofi con 11 tipi di ricette e non potevano mancare i pomodori secchi sottolio, ma anche con altre 12 ricette. Si poteva pensare all'assenza della lavorazione delle olive? No di certo e peraltro comun denominatore delle varie confezioni col loro olio. Inoltre, le olive sono in catalogo con 4 prodotti. I funghi che vengono proposti con

sei prelibatezze. Melanzane e zucchine pronti a farsi assaporare in cinque proposte.

E che dire delle cipolline sapientemente grigliate. Se andiamo per gradi possiamo innanzi tutto dire senza timore di smentita che quanto assaporato aveva un gusto davvero sublime. A partire dall'olio dal sapore cor-



poso ma non invadente e dalla giusta acidità e leggerezza. Dai singoli prodotti usati, peperoni, pomodori, carciofi e le altre varie verdure usate per le varie composizioni solo al palato deliziosi anche perché il prodotto, come lo si dice in gergo casareccio e gastronomico, che scrocchia di "fre-

sco" sotto i denti. Il trucco, aggiungiamo noi, è perché abbiamo saputo da una confessione che il signor Mauro si è lasciato sfuggire è che i prodotti sono usati freschi e non hanno avuto trattamenti di salamoia per un periodo di conservazione prima del confezionamento.

Avvicinandoci a Mauro Mastrototaro (presidente della Pugliese sc.r.l.) un po' sorpreso, ma gratificato dal lavoro dei loro prodotti ci ha confessato che i prodotti lavorati arrivano direttamente dalla loro terra coltivata direttamente. I prodotti una volta raccolti vengono inviati alle due linee di lavorazione del

capannone di circa tremila metri quadrati e trattati ed invasati all'istante in poco meno di poco meno di otto ore. Già questa è una prerogativa di

freschezza del prodotto che grandi gastronomi definiscono: come la ricetta della nonna, sono dettami che contrassegnano la flagranza del prodotto finito.

Se la prova del gusto è cosa certa è che dopo avere assaporato i prodotti a distanza di qualche ora senti ancora il sapore in bocca e

non hai la pesantezza di sapori di olio o altro che pesano sullo stomaco e rendono la preziosità della degustazione.

Quello ci ha convinto mag-

non poteva mancare la saggezza della tradizione e il vero creatore e custode delle ricette il padre di Mauro: Giacomo che seppure dai suoi 80anni è sempre pronto alla

scelta dei singoli prodotti nelle sementi selezionate. Nei pomodorini sia esso ciliegino o datterino coltivato nella terra pugliese e non di importazione. Inoltre papà



giornamente è che girando tra i tavoli dei commensali l'approvazione del buongusto delle prelibatezze era con concorde. Tanto da creare le corse a fare il bis, tris, quarter ecc... per riassaggiare quanto gustato o perché appagato provare altri gusti e prodotti.

Un dato di fatto che oltre ai prodotti azzeccati nelle ricette il maggior pregio sia il prodotto che dal campo giunge alle linee di lavorazione senza essere parcheggiato o lasciato in magazzino.

Con Mauro Mastrototaro, 45enne, al fianco suo un socio, Giovanni Pugliese, 60enne, che ha lavorato da sempre il prodotto fresco e che con maestria trentennale nel campo delle conserve dalle ricette segretissime. Ma

supervisione dai campi che ha lavorato per oltre 50 anni direttamente. Controlla direttamente i campi che sono



Mauro Mastrototaro ed il Sindaco di Bari Michele Emiliano

all'aperto, senza coperture tipo serra o similari. Infatti il prodotto lo si sente pieno di polpa e non "acquoso", perché la fibra è forte e prende tutto il sole della Puglia.

Oltre, naturalmente, alla

Giacomo, con gli altri due figli - Giulio 47enne, Roberto 39enne - coordina dalla sua sapienza contadina la lavorazione con esigenze di un giovanotto 40enne in carriera.

Un'azienda che opera nei predetti tremila metri quadrati con l'ausilio tra i venti e i cinquanta dipendenti a secondo dei periodi e di lavorazione.

Un prodotto non abbiamo assaggiato ma ci è stato presentato facendoci venire l'acquolina in bocca ed è la marmellata di uva bianca (anche questa dai loro campi) con il peperoncino.

Se da un lato le lusinghe e le enunciazioni sin qui valutate de visu abbiamo visto quanto le proposte gastronomiche siano state gradite dalle varie personalità, giornalisti, imprenditori presenti come accenniamo con le fo-



Un gruppo di imprenditori, politici, giornalisti protagonisti de il CAOS omaggiano Mauro Mastratodaro

tografie incastonate in questo articolo.

Tra questi anche il primo cittadino di Bari, il dottor Michele Emiliano, il quale oltre a ottimo assaggiatore e de-

gustatore ha raccolto i plausi della terra di Puglia.

Il nostro giudizio gastronomico non è il solo, ma uno dei tanti e tanti sono i nomi di eccellenza che ne hanno de-

scritto le peculiarità della produzione della ditta Pugliese.

Ulteriore prova ne è che la produzione aziendale ha superato il severo test dello staff gastronomico dell'Esselunga del cav. Bernardo Caprotti. Di fronte all'analisi del suo organico sulla qualità del prodotto e non ultima quella gustativa il patron del supermercato Esselunga ha posto i prodotti della ditta Pugliese sc. r.l. di Bisceglie nei suoi supermercati riservandogli uno spazio di nicchia denominato "Top Quality".

Eugenio Valentini

Per scrivere per questa rubrica: gastronomia@infoinrete.com

DUE VINI TARENTINI "BAGNANO" L'ORO DI PAOLO PIZZI MONDIALE DI SCHERMA

CATANIA - Enoteca Italiana - Ente Vini con il Mipaaf ha fatto conoscere le migliori eccellenze Made in Italy a Casa Scherma, lo stand italiano presente alla grande manifestazione sportiva. Per otto giorni dall'8 al 16 ottobre a Catania una serie di degustazioni con un wine bar aperto dalle fino a tarda notte.



Vigneti delle Dolomiti Igt bianco 'Masetto bianco' (Endrizzi Masetto - Trento) e Trento Doc Brut Millesimato 'Altemasi' (Cavit- Trento) sono state protagoniste dell'Happy Wine visitato e apprezzato da tanti atleti, appassionati di sport e giornalisti sportivi.

Due vini trentini hanno brindato presso Il Wine Bar dell'Enoteca Italiana con Paolo Pizzi, medaglia d'Oro nella spada ai mondiali di scherma. L'ente vini su incarico del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha avuto il ruolo fondamentale di far conoscere le migliori eccellenze enologiche del Made in Italy a Casa Scherma, lo stand italiano presente alla grande manifestazione sportiva.

Per otto giorni, dall'8 al 16 ottobre a Catania, Enoteca Italiana ha gestito una serie di degustazioni in abbinamento con i prodotti Food di tutto lo stivale con un wine bar aperto dalle 18 fino a tarda notte.

Vigneti delle Dolomiti Igt bianco 'Masetto bianco' (Endrizzi

Masetto - Trento) e Trento Doc Brut Millesimato 'Altemasi' (Cavit- Trento) sono state protagoniste dell'Happy Wine visitato e apprezzato da tanti atleti, appassionati di sport e giornalisti sportivi.

"Tanti sono stati i momenti di approfondimento enologico grazie all'alta professionalità dei nostri collaboratori e sommelier, Francesco Montalbano, Luciano Nocentini e Niccolò Petrilli. - spiega Salvatore de Lio, direttore di Enoteca Italiana - Sperate all'insegna della giovialità e della conoscenza sull'uso corretto e moderato di uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati, che come molte ricerche scientifiche dimostrano, è un prodotto che fa bene anche a chi pratica sport, sia a livello amatoriale che professionistico. Sono state più di 100 le aziende italiane del nostro stivale, che hanno aderito al progetto, espressione di tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, passando per l'Umbria, la Puglia il Veneto e la Sardegna. Per tanti vini, quindi, c'è stata anche l'opportunità di una grande visibilità internazionale; in linea con i compiti istituzionali dell'Enoteca Italiana che vuole offrire nuove opportunità a tutte le aziende".

A Casa scherma ha voluto anche brindare il senese Matteo Betti medaglia di Bronzo nella spada maschile categoria A anche perché la sede di Enoteca Italiana si trova proprio a Siena.