



DUCIDUS DENIET EX ET VERIBEA QUISSIM VOLORENIHIT, ULLAMUS
DOLUPTAS CONSERI ANIHITATE SUNDEBIS CONSEQUAM INVENIDIO

LA PUGLIA NON ANCORA SCOPERTA

Tra le colline della Daunia,
tesori d'arte e di natura ancora
poco conosciuti



Se siete alla ricerca di un territorio capace di sorprendere per la sua bellezza sconosciuta, la Daunia è il posto giusto. Situata nella Puglia settentrionale, in provincia di Foggia, è caratterizzata da un ambiente molto diverso da quello del resto della regione: un paesaggio collinare punteggiato da **borghi**, chiese e fortezze, che per molti aspetti ricorda la ben più nota Toscana. Disegnato dai campi di grano, dalle

coltivazioni di **fave**, dai **filari** delle **viti**, dagli ulivi, e dai **girasoli** che si alternano a boschi di **roverelle** e **faggete**. La Daunia ha avuto un passato illustre e per secoli è stata una zona di passaggio molto frequentata, grazie alla posizione elevata che consentiva di dominare dall'alto l'intera **pianura** del Tavoliere. Questa posizione naturale ne ha fatto un punto di osservazione strategico per controllare eventuali nemici in arrivo dalla costa adriatica, tanto che le prime fortificazioni



borghi small villages/
hamlets | **fave** fava
beans | **filari** rows
viti vines | **girasoli**
sunflowers | **roverelle** downy oaks
faggete beech woods | **pianura**
plane | **eserciti** armies

risalgono al secondo millennio avanti Cristo. Di qui sono passati un po' tutti: **eserciti** cristiani e saraceni, bizantini, normanni, svevi, angioini e aragonesi, ognuno ha lasciato qualche testimonianza. ►



Quella che nell'antichità era una posizione centrale e dominante è oggi difficilmente immaginabile. La Daunia è isolata, ha perso l'originaria funzione strategica ed essendo distante dal mare è fuori anche dalle rotte turistiche più comuni. Insomma, per scoprirla bisogna andarci apposta. Tale isolamento ha i suoi vantaggi, perché ha permesso alla Daunia di conservare una vocazione agricola e uno stile di vita autentico, ormai raro da trovare. Basta camminare tra le vie di Bovino, di Lucera o di Roseto Valfortore, entrare in un alimentari per comprare il pane o chiedere un'informazione per godere di un'ospitalità sincera, **assaggiare** cibi genuini, respirare l'odore della legna che, quando fa freddo, arde dentro le case e invade le strade, assistere in estate alle tante feste religiose ricche di decorazioni, di fantasia e di colori intorno al santo patrono. Di fronte a questa semplicità frugale, l'improvviso **fasto** di una cattedrale romanica o dalla grandiosità di un castello normanno incantano.

Qualche **pennellata** di modernità è arrivata qui e là. Percorrendo in macchina le strade silenziose che **s'inerpicano** sulle colline, talvolta prive perfino di **segnaletica**, il contrasto surreale tra il paesaggio e le **pale eoliche**, tantissime, che

svettano sui **crinali** ventosi. Gli antichi sentieri dei **pastori** e le foreste che fino a ieri ospitavano bande di briganti, sono diventati percorsi naturalistici molto apprezzati dagli escursionisti con lo zaino. Tutto si mescola in un suggestivo contrasto di paesaggi antichi e tempi moderni. A cominciare dalla storia di un principe dauno del IV sec.a.C. fino ad arrivare allo chef Peppe Zullo, ambasciatore della Puglia per Expo 2015.

LA TOMBA DEL PRINCIPE DAUNO

Il noto critico d'arte Vittorio Sgarbi avrebbe voluto presentare all'Expo di Milano i Bronzi di Riace della Magna Grecia, ma il Museo Archeologico di Reggio Calabria non glieli ha voluti prestare. Dopo tante polemiche, si può dire che questa sia stata una fortuna, perché oggi i visitatori di Expo possono ammirare un'opera scultorea assai meno famosa, ma di eccezionale valore, proveniente dalla Puglia, un'opera

che è sconosciuta agli stessi italiani: i Grifi della Daunia (IV secolo a.C.).

Si tratta di un gruppo marmoreo, di circa un metro e mezzo di base e uno di altezza, che raffigura due grifoni (uccelli mitologici) con il corpo di leone e la testa di drago, mentre **sbranano** un **cervo** femmina. La plasticità della scena e la qualità dell'esecuzione sono stupefacenti. L'artista mostra tutta la drammaticità dell'atto che si sta compiendo: la **preda** è distesa sotto gli **artigli** delle **belve** che la bloccano ai due lati, prova ad alzare la testa per ribellarsi, ma ormai **è spacciata**. Il collo dei due mostri si curva sinuoso per mordere la carne dell'animale ferito. All'altezza delle **zampe** anteriori dei grifoni **s'innestano** le ali, **incise** da larghe piume, che in passato servivano a sostenere il tavolo mensa (*trapezophoros*) scolpito nel prezioso marmo pario di origine greca. Dipinto come le statue classiche, tanto che



ULPA DOLORUM QUE MINTIANIMET UT ESTIO. NEQUATASIM UTAE PLAB IN EOSAE SIT, OMNIATE DELLORE SI REPUDI OMMOLORPORIS DOLENIT QUOSAM, ENT LAUT ABORIO ET LAME NIS VOLLACIT VELENIMUSAM

ancora si vedono le tracce di vernice: rossa lungo il collo delle belve, azzurra sulle piume delle ali.

Il *trapezophoros* è un pezzo unico al mondo, tornato in Italia solo nel 2007, restituito contro voglia dal Getty Museum di Malibù che lo aveva acquistato nel 1985 da un mercante d'arte. La qualità del pezzo indica che apparteneva alla tomba di una persona importante, colta e raffinata, probabilmente un principe dauno sepolto quasi 2500 anni fa nei pressi di Ascoli Satriano.

La storia del suo ritrovamento è **rocambolosa**. Comincia a metà degli anni Settanta con uno scavo archeologico illegale e la conseguente vendita del **reperto** nel mercato clandestino internazionale. Dopo alcuni passaggi di mano, i grifi della Daunia vengono acquistati dal museo della California, il quale non approfondisce, o finge di non conoscere, la provenienza ambigua del manufatto.

Non si sono trovate prove del furto fino al 1995, quando finalmente i carabinieri hanno scoperto in Svizzera un **magazzino** di un noto



trafficante d'arte, Giacomo Medici, pieno di documenti e fotografie che ritraevano i pezzi rotti del *trapezophoros* appena scavato. Le **indagini** successive portano a un **tombarolo** pugliese, un certo Savino Berardi, che a quel tempo era gravemente malato. Forse per questo, il Berardi decide di confessare agli **inquirenti** tutta la verità sui suoi traffici illeciti, che non riguardavano solo i grifoni ma anche altri marmi provenienti dalla stessa tomba del principe dauno. Dopo averli scavati clandestinamente, il Berardi aveva sistemato questi preziosi oggetti, di cui però non conosceva il valore, in una **cassa** che tempo dopo gli fu sequestrata dalla Guardia di Finanza. Neanche le autorità però capiscono subito quanto siano importanti quei reperti archeologici e, per farla breve, della cassa si persero le tracce. Dopo la confessione di Berardi, apparso evidente che la cassa conteneva il resto del prezioso **bottino** (i grifi furono acquistati dal Getty a oltre 5 milioni di dollari), si scatena una specie di **caccia al tesoro**, **si fruga** ovunque negli archivi; ma solo nel 2006 la cassa è individuata nei

magazzini della Soprintendenza di Foggia, anche grazie al fatto che sull'esterno compare ancora il nome di Berardi. Dentro ci sono il resto del **corredo funerario** del principe, otto vasi e due **mensole** marmoree. Il puzzle ora è completo. Anche se purtroppo della tomba non si sa nulla, ormai distrutta dallo scavo clandestino, gli oggetti che conteneva ci sono tutti, compresa la preziosa **vasca** rituale (*podanipter*) con dipinta una scena policroma del mito di Achille, che era stata venduta insieme ai Grifoni nel mercato clandestino di antichità.

Questi oggetti sono esposti nel piccolo museo di Ascoli Satriano dove, una volta finita l'Expo, torneranno anche i Grifi dentro una **vetrina** completamente rinnovata, adeguata al valore della scultura, ammirata da milioni di visitatori. ►

INFO

Ascoli Satriano
Polo Museale Museo Civico e Diocesano
via Santa Maria del Popolo 68
tel. 0885651756
www.comune.ascolisatriano.fg.it



assaggiare to taste | **fasto** splendour | **pennellata** brush strokes
s'inerpicano scramble up | **segnaletica** road signs | **pale eoliche**
wind turbines | **svettano** stand out | **crinali** crests | **pastori**
shepherds | **sbranano** tearing apart | **cervo** deer | **preda** quarry
artigli claws | **belve** wild beasts | **è spacciata** is doomed | **zampe** legs
s'innestano carved | **rocambolosa** fantastic | **reperto** find | **magazzino**
warehouse | **indagini** enquiries | **tombarolo** grave digger | **inquirenti**
investigators | **cassa** crate | **bottino** booty | **caccia al tesoro** treasure hunt
si fruga are searched | **corredo funerario** grave goods | **mensole** shelves
vasca bath | **vetrina** display cabinet



IL CUOCO DELL'ORTO DEI MIRACOLI

Ci vuole tutto il sole del sud e l'energia di Peppe Zullo per trasformare i prodotti della natura più poveri in piatti **prelibati** da portare a tavola. Il "cuoco contadino" di Orsara di Puglia, come lo ha definito il fondatore di *Slow Food* Carlo Petrini, ha ridato orgoglio alla terra dauna riscoprendo tradizioni alimentari antiche, interpretate in chiave moderna. Nel suo "**orto** dei miracoli" ci sono tante erbe spontanee, come la borragine adatta ad un menù mediterraneo che ha il sapore del mare. "È come avere il mare in tavola", assicura lo chef. Il marasciuolo **selvatico**, che profuma di aglio, viene invece usato come pesto per condire le orecchiette al "grano arso", una pasta corta tipicamente pugliese, realizzata con la farina nera ottenuta dalle **pannocchie** che i contadini più poveri andavano a raccogliere, una ad una, sul campo bruciato dopo che si era dato fuoco alle **stoppie**. Oggi è diventata un prodotto da **intenditori**, che si intona perfettamente con il sugo rosso dei pomodorini, il basilico verde e le **scaglie** di cacio-ricotta grattugiato sopra.

In questo tempio del mangiare bene, di una semplicità quasi frugale, si segue l'intera **filiera** del cibo dalla terra alla tavola. Diciotto ettari di **azienda agricola**, tra orti coltivati e boschi, dove crescono alberi da

frutta di qualità quasi scomparse, come la mela "limoncella" che profuma di limone, o la "chianella" molto resistente, che si conserva per tutto l'inverno. In collaborazione con il Centro di ricerca del Ministero delle politiche agricole, Zullo sta recuperando anche i grani antichi: il Cappelli, lo Scorza nera ed altri. Tre ettari e mezzo di Tuccanese, un **vitigno autoctono**, producono circa 20mila bottiglie l'anno di Ursara e Aliuva, rosso IGT. La cantina di Peppe Zullo è diventata ormai un luogo di **ritrovo** per intenditori e appassionati di degustazione. Al centro dell'azienda, nella settecentesca villa Jamele le anziane donne del paese tengono corsi di cucina pugliese a chef internazionali, che arrivano qui perfino dall'Australia e dagli Stati Uniti. Anche i bambini hanno molto da imparare, riconoscono le erbe spontanee e le cucinano sul fuoco all'aperto in mezzo ai campi. Intorno **strillano** le **oche**, pascolano le **capre**, **grufolano** i maialini neri, tutti protagonisti di prodotti regionali protetti, dal prosciutto di Faeto, al cacio-caprino di Orsara di Puglia. Qui si usa lo stesso riguardo per un **cipollotto selvatico** o un nobile vitigno. Una cucina democratica e povera, nel senso più ricco del termine, archivio della memoria. Il motto di Peppe Zullo è: cibo semplice per gente intelligente.

INFO

Orsara di Puglia
Peppe Zullo
Ristorante, B&B e Cantina
via Piano Paradiso
tel. 0881964763 - 3207470093
www.peppezullo.it
> Azienda Agricola
via Piana della Corte
www.villajamele.it

DA TROIA A LUCERA, LE VIE DEI PELLEGRINI E DEI PASTORI

Fontane, chiese, castelli, mulini e borghi sono le tracce visibili delle antiche strade che attraversavano il territorio della Daunia. Le principali erano la via Traiana e la via sacra Longobardorum. La prima conduceva a Brindisi, **staccandosi** dall'Appia (proveniente da Roma) all'altezza di Benevento; la seconda collegava l'Appia alla Traiana attraverso i monti Dauni.

Si tratta di importanti vie di comunicazione, **percorse** da eserciti conquistatori e da pellegrini che si recavano al porto di Brindisi diretti verso la Terra Santa. A queste si aggiungeva una rete di percorsi della transumanza, chiamati "tratturi", che i pastori dell'Appennino abruzzese affrontavano all'inizio dell'inverno per condurre le loro greggi a sud. Vie meno nobili, ma altrettanto

importanti nell'economia del Tavoliere delle Puglie.

Lungo queste arterie sono cresciuti i borghi di Roseto Valfortore, Faeto, Pietramontecorvino, Lucera e molti altri. L'incrocio più strategico era Troia e questo spiega perché in un luogo che oggi può apparire **sperduto** ci sia una cattedrale tanto bella. A volerla nel 1093 era stato proprio il Papa delle Crociate, Urbano II, che qui tenne il primo Concilio. Chissà che non sia stato lui a suggerire all'artista della facciata di suddividere il **rosone** in undici **spicchi**, come il numero degli Apostoli, escluso Giuda. Riflessioni che vengono presto dimenticate, sopraffatte dal gusto sublime di un dolce locale, la "passionata", prodotto dalla pasticceria a fianco della chiesa, molto rinomata nella zona.

Il fervore religioso medioevale popolò la Daunia anche di Templari, i cavalieri del tempio di Gerusalemme che hanno lasciato numerose testimonianze soprattutto a Lucera e ad Alberona. Quando **vennero scacciati** alla fine del XIII secolo dal re francese Carlo d'Angiò, i soldati chiamati dal sovrano non rientrarono in Francia, ma **s'insediarono** sui monti Dauni, costituendo delle comunità linguistiche franco-provenzali che tutt'oggi sopravvivono. Nel piccolo paese di Celle San Vito, **arroccato** su di un **poggio** molto panoramico, si leggono ancora i cartelli delle strade scritti nelle due lingue, italiana e franco-provenzale. Ai Normanni e in particolare a Federico II di Svevia si devono invece le più belle **roccaforti** e la trasformazione dei castelli in eleganti residenze aristocratiche. Sono un esempio Bovino e Lucera. Mentre Alfonso d'Aragona ha

dato grande sviluppo all'attività pastorale della transumanza, istituendo una **dogana** per le greggi che durò per quattro secoli, con tre principali tratturi che dall'Abruzzo attraversavano il Molise e raggiungevano il Tavoliere. Il tratturo doveva essere largo 111 metri e questo dà l'idea dell'ampiezza che dovevano avere le greggi. La tassa venne tolta nell'800 sotto il Regno dei Borboni, ma molti pastori abruzzesi hanno proseguito la tradizione della transumanza fino all'immediato dopoguerra. Ponti **a schiena d'asino** e architetture rurali ne delineano ancora oggi il tracciato. Un vero concentrato di culture e di popoli che si sono incontrati, combattuti e mescolati. Dove le pietre antiche, i campanili rivestiti di maioliche gialle e verdi (tipicamente saracene), le strade **lastricate** e le vecchie **masserie** di campagna hanno ancora tante storie da raccontare. ■

INFO GENERALI

www.viaggiareinpuglia.it

www.weareinpuglia.it



prelibati delicious
orto garden | **selvatico**
wild | **pannocchie** corn
cobs | **stoppie** stubble
intenditori gourmets | **scaglie**
flakes | **filiera** chain of production
azienda agricola farmland | **vitigno**
autoctono native vine | **ritrovo**
rendevous | **strillano** squawk | **oche**
geese | **capre** goats | **grufolano**
rooting about | **cipollotto selvatico**
wild onions | **staccandosi** dividing
percorse covered | **sperduto** isolated
rosone rose window | **spicchi**
segments | **sopraffatte** overcome
vennero scacciati were thrown out
s'insediarono they set up | **arroccato**
nestled | **poggio** knoll | **roccaforti**
stronghold | **dogana** customs | **a**
schiena d'asino humpback | **lastricate**
paved | **masserie** manor farms



ULPA DOLORUM QUE MINTIANIMET UT
ESTIO. NEQUATASIM UTAE PLAB IN EOSAE SIT,
OMNIATE DELLORE SI REPUDI OMMOLORPORIS
DOLENIT QUOSAM, ENT LAUT ABORIO