

A Lecce in febbraio Spazio al food durante la fiera del Business Tourism Management

Corriere del Mezzogiorno | Giovedì 23 gennaio 2020

TEMPO LIBERO | 11



A Lecce in febbraio Spazio al food durante la fiera del Business Tourism Management

È italiano (72,5%), proviene dalla Lombardia (18%) e ha fra i 131 e 155 anni. La vacanza è il principale motivo del suo viaggio (95% per gli stranieri e 73% per gli italiani), cerca in primis il relax, poi l'arricchimento culturale. Richiede la guida turistica e cerca

buon cibo. Sceglie la Puglia principalmente per il buon clima. Questo è l'identikit del turista tipo che decide di visitare la Puglia, e su questi dati sta per aprire i battenti la sesta edizione di Btm - Business Tourism Management, una delle più

interessanti manifestazioni internazionali sul turismo. Dal 20 al 22 febbraio a Lecce (Lecce Fiere) l'evento metterà in comunicazione i principali attori del settore turistico quali buyer e seller, enti, esperti, operatori turistici, consentendo un

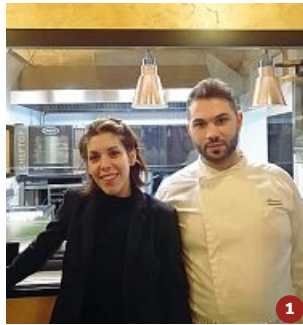
confronto fra domanda e offerta per pianificare nuove strategie di marketing per la crescita del territorio pugliese. Un focus particolare sarà poi riservato al turismo enogastronomico (la Puglia risulta essere la terza regione italiana preferita dai turisti enogastronomici). Il programma completo sarà presentato l'11 febbraio alla Bit di Milano.

Il ristorante Un viaggio intorno al mondo senza uscire dall'Habla Bistrot

Un quartiere di Andria centrale, elegante e commerciale, tra zone pedonali, palazzi signorili e bel negozi. E poi la prospettiva cambia radicalmente, una volta varcata la soglia di Habla Bistrot, il cui ingresso appare all'improvviso in una di queste strade. All'interno si parte infatti per un affascinoso viaggio gastronomico intorno al mondo, durante il quale si viene guidati dai due giovani padroni di casa (foto 1), compagni nella vita e nell'attività. Angela Valiente, nata a Siviglia, accoglie gli ospiti con un sorriso e si occupa del settore enologico. Mentre lo chef pugliese Michele Melillo fa tesoro delle numerose esperienze vissute all'estero per creare piatti che spaziano tra la Spagna e l'America Latina, per poi virare ad est in direzione del Giappone, e quindi rientrare nelle nostre regioni. Il tutto restando comodamente seduti a tavola in un ambiente caldo e accogliente, con piccole salette che si aprono una dentro l'altra (foto 2), cucina a vista, e il valore aggiunto del dehors estivo.

La scheda

- Habla Bistrot, via Lorenzo Bonomo 11, Andria. Tel. 327.692.6739
- Chiusura: lunedì e domenica sera
- hablabistrot@gmail.com
- Prezzo 30-35 euro esclusi i vini



L'inizio, naturalmente, è affidato alle tapas. Tapas classiche, come il crostino di pane tostato con burro chiarificato e acciuga del Cantabrico; oppure tapas in versione innovativa. Che si tratti dell'ostrica con salsa ponzu (salsa giapponese a base di soia) coriandolo e lampone; o di un esempio di peruviano *cheviche*, e cioè una deliziosa tartare di ombrina con patate dolci, cipolla, mais tostato e guacamole. Particolarmente significativa, tuttavia, ci è sembrata una soluzione che vuole essere una sorta di gemellaggio tra la tradizione iberica e quella a noi più vicina, ovvero i magnifici tortelli con coda di toro, fondata di caprino lucano e il tocco di classe della sdrammatizzante aggiunta dell'arancia (foto 3). Tanto più apprezzabile in quanto l'arancia proviene dal giardino interno, come quella che ritroviamo insieme al loto nel fresco e delicato sorbetto finale. Servizio corretto ed efficiente, e un'interessante selezione di vini.

Vincenzo Rizzi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il vino Capocasale, un Nero di Troia elegante e fresco

«Vaso di coccio tra vasi di ferro»: potrebbe a prima vista sembrarlo, ma non è così, perché il Nero di Troia ha saputo conquistarsi uno spazio tra i due più conosciuti vitigni della Puglia, Primitivo e Negroamaro. Da sempre coltivato nella parte nord della provincia di Bari e in quasi tutta quella di Foggia, il Nero di Troia ha trovato storicamente nelle terre della Murgia barese la sua zona d'elezione. Contrariamente al terreno della Capitanata, che è calcareo-argilloso con presenza di limo e sabbia e ha altitudini che non superano i 100 metri, quello della Murgia barese è terreno carsico, a volte con rocce affioranti e con altitudini che superano abbondantemente i 200 metri. Questa diversità nei terreni segna anche, come è facile intuire, una diversità nelle uve e quindi nei vini che da esse si ottengono. Non si tratta di stabilire una supremazia ma semplicemente segnare una diversità che si può cogliere degustando i vini.

Vi segnaliamo il Capocasale di Francesco Mazzone, proveniente dalle terre dell'agro di Ruvo di Puglia che circondano prevalentemente la sua piccola azienda. Un vino dal carattere austero, come sono un po' tutti i vini di Francesco, teso, diretto, fresco, con quel po' di tannino importante e quella giusta acidità che gli assicurano un bel tratto di vita ancora da percorrere. Granato. All'olfatto emergono note di ciliegia e macchia mediterranea. Al palato è fresco, armonico con buona trama tannica, fita ed elegante.



Capocasale 2018
Murgia Igp
Azienda: Mazzone
Uve: Nero di Troia
Voto: 87/100
Prezzo: 10 euro

Pasquale Porcellì
© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE AZIENDE ►► INFORMANO

a cura della MEDITERRANEA SPA

L'agroalimentare volano di sviluppo del Sannio

Interviene il Ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova

Venerdì 24 gennaio 2020 - ore 15 - Auditorium Sant'Agostino - Benevento

Il Sannio territorio di agricoltura d'eccellenza, un'opportunità di sviluppo da valorizzare. Se ne discuterà all'Università del Sannio, all'Auditorium Sant'Agostino, venerdì 24 gennaio, alle ore 15, alla presenza del ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova. L'evento organizzato dalla Banca Popolare Pugliese, coinvolge anche Confindustria, Coldiretti e le imprese locali. Saranno presenti le massime autorità di Benevento e provincia, mentre le relazioni saranno affidate a Giuseppe Marotta, pro-rettore dell'Università del Sannio, Gennaro Masiello, vice presidente nazionale della Coldiretti, Filippo Liverini, presidente di Confindustria Benevento, Alessandro Mastrocinque presidente regionale CIA Campania e Mauro Buscicchio, direttore generale della Banca Popolare Pugliese. L'incontro sarà occasione anche per indirizzare le nuove sfide dell'agricoltura e dell'agroindustria sannite.

“L'agroalimentare del Sannio – dichiara il prof. Giuseppe Marotta, prorettore dell'ateneo sannita - è caratterizzato da numerose potenzialità ma presenta, al contempo, alcune criticità, sia strutturali che di contesto, che ne limitano fortemente lo sviluppo e che, pertanto, necessitano di essere affrontate. La forte frammentazione produttiva, l'incapacità di valorizzare i prodotti soprattutto sui mercati internazionali, la carenza di infrastrutture e di servizi alle imprese sono alcuni dei fattori che ostacolano la crescita del settore agroalimentare locale. Da qui la necessità di promuovere nuovi modelli organizzativi, migliorare la governance di filiera e valorizzare le produzioni di eccellenza. Allo stesso tempo – continua Marotta -, è necessario affiancare alle policy comunitarie nuove tipologie di interventi in grado di favorire il ricambio generazionale e a supportare la formazione del capitale umano. È

necessario, inoltre, continuare ad incentivare l'innovazione sia all'interno delle singole imprese che delle filiere produttive allo scopo di fronteggiare una delle principali sfide del secolo attuale, ovvero quella dei cambiamenti climatici”. “Abbiamo fortemente voluto questo appuntamento sul comparto dell'agroalimentare nel Sannio – ha dichiarato il direttore generale della Banca Popolare Pugliese, Mauro Buscicchio – in quanto vorremmo far convergere l'interesse e l'operatività della Banca verso uno dei settori trainanti dell'economia sannita. La presenza dell'Università degli Studi del territorio di riferimento, con le proprie competenze e professionalità, favorirà un costruttivo confronto, anche con la Ministra Teresa Bellanova, sulle possibilità di intervento e di indirizzo per la crescita dell'economia della Provincia di Benevento”.