

# Saperi e Sapori nella provincia di Foggia

**Nella Daunia esiste da sempre una cultura gastronomica conservatrice e tradizionale, profondamente radicata nel territorio, che utilizza esclusivamente prodotti locali**

di Lamberto Selleri



Il popolo foggiano è molto legato alle proprie origini, tanto è vero che la provincia di Foggia viene comunemente chiamata Capitanata in onore di un funzionario bizantino (Catapano) che nel VI secolo amministrava questo territorio. Daunia, invece, era il nome antico che indicava la regione settentrionale della Apulia (ora Puglia), all'epoca abitata dai Dauni di origine greca (IV sec.a.C.). La provincia di Foggia viene frequentata dai turisti a cui piace la costa sabbiosa del Golfo di Manfredonia o sostare sul Promontorio del Gargano la cui montagna più alta, Monte Calvo, sventa a 1050 metri e le cui pendici si tuffano nella marina di Vieste. Il promontorio ospita anche due laghi: Varano e Lesi-

na che guardano le isole Tremiti. Al confine con il Molise e la Campania ci imbattiamo nell'Appennino Dauno ricoperto di foreste di querce e faggi, il non plus ultra per chi pratica il trekking. Al centro della provincia si trova "Il Tavoliere della Puglia" chiamato comunemente il Granaio d'Italia. Si tratta di un magnifico eden dove crescono in abbondanza cereali, ortaggi, legumi, frutta, ulivi, mandorli e la vite da tavola.

Nella Daunia esiste da sempre una cultura gastronomica conservatrice e tradizionale, profondamente radicata nel territorio, che utilizza esclusivamente i prodotti locali e i ristoranti sono i primi ambasciatori di questa cultura. Attenzione però: anche questa terra baciata dal sole, dalla fertilità e da una cucina tradizionale mediter-

anea d'eccellenza non si sottrae alla globalizzazione alimentare che fa rima con contaminazione alimentare. I cuochi della Daunia, che sono l'anello di congiunzione tra la tradizione e l'innovazione gastronomica, hanno recentemente affermato la loro fedeltà alla cucina territoriale e disdegnano coloro che sconsideratamente vogliono imporre una gastronomia omologata, dove non sono più le materie prime naturali autoctone gli "attori" che determinano i sapori e i valori della cucina tradizione alimentare.

Recentemente l'Associazione di Promozione dell'Arte Culinaria con sede a Foggia ha promosso, testimonial l'illustre dauno Michele Placido, una importante iniziativa gastronomica ed editoriale che ha coinvolto i più qualificati cuochi della Capitanata. Con la collaborazione della Provincia di Foggia, della società Consortile Promodaunia Spa e dell'Università di Foggia, è stata promossa una iniziativa non competitiva tra i cuochi che operano nella Daunia. Compito dei partecipanti era di eseguire una ricetta in cui i prodotti del territorio, le tradizioni, la cultura gastronomica locale fossero gli elementi che dovevano emergere dall'elaborato culinario. Una commissione di esperti gastronomi doveva verificare se i piatti dei cuochi fossero realmente l'espressione della cucina della Capitanata, anche in presenza di eventuali rivisitazioni delle ricette tradizionali, purché venissero tutelati il gusto, la tipicità e la territorialità dei prodotti utilizzati. Gli esperti super partes, sono stati coordinati da Alessandro Circiello, chef di fama internazionale, docente presso l'Università Luiss per il Master in Restaurant manager e consulente culinario Rai.

I cuochi che hanno condiviso questa prova d'autore, dimostrando una alta professionalità, hanno rispettato i canoni del regolamento, e quindi verranno tutti inseriti nella pubblicazione che riporterà le schede di ogni piatto proposto. Questi i cuochi che hanno aderito all'iniziativa: Antonietta Ruscito "Ristorante Donna Cecilia" (Orsara); Francesco Paolo Villani "Wasabi Cafè" (Foggia); Massimo Rinaldi, "Il Rifugio" (Manfredonia); Francesco Aquilino "Pasticceria Aquilino" (Troia), Nicola Russo "Ristorante al Primo Piano" (Foggia); Marioara Lohan, "Ristorante da Maria" (San Giovanni Rotondo); Domenico Di Paola (Peschici); Mario Ottaviano "Ristorante Il Trabucco da Mimì" - (Peschici);

Stefano Pupillo "Hotel Paglianza" (Peschici); Giovanni Vecera "Ristorante la Buria" (Peschici); Domenico Cilenti "Ristorante porta Di Basso" (Peschici); Giacomo Scirpoli "Ristorante Borgo Antico" (Peschici); Sabrina Scalera "L'angolo Preferito" (Foggia); Samuele Sasso "New Cantina del Pozzo" (Lucera). Alla cerimonia di consegna ai cuochi dell'attestato di partecipazione a questa manifestazione era presente come ospite d'onore l'attore Michele Placido, che ha apprezzato pubblicamente l'iniziativa. Per gentile concessione di Futur Chef segnaliamo due ricette che saranno pubblicate nel volume sulla cucina della Daunia prossimamente in uscita. ■



## Le ricette

### Zuppa di finocchietto selvatico e carne d'agnello

Autore: Chef Antonietta Ruscito, in arte Donna Cecilia e proprietaria del Ristorante Donna Cecilia ad Orsara di Puglia in provincia di Foggia; specializzata nel proporre tipicità assolute dell'Appennino della Daunia..  
Secondo Piatto: Zuppa di finocchietto selvatico e carne d'agnello

Ingredienti: 1 kg di finocchietto - 300 gr. Carne d'agnello: - acqua - sale q.b. - 100 gr di Olio - 20 gr di cipolla  
Procedimento: Spuntare i finocchietti, lavarli - Far bollire l'acqua in pentola, aggiungere il sale e lessare i finocchietti - Preparare in una casseruola l'olio con cipolla (solo doratura della stessa) - Aggiungere carne d'agnello a pezzi e per 5 minuti girarla continuamente con mestolo in legno con aggiunte intervallate di acqua in bollitura e salata dei finocchietti - Portare a cottura la carne - Miscchiare i finocchietti alla carne e servire caldo e brodoso.

### Troccoli con Ragù di polipo su crema di fave ed olive nere

Autore: Chef Lohan Maria - Specialità pesce - proprietaria dell'hotel Ristorante Lohan a San Giovanni Rotondo (Foggia)  
Primo Piatto: Troccoli di polipo su crema di fave ed olive nere

Ingredienti: 400 gr. di Troccoli - 300 gr. Pomodorino freschi ciliegina - 400 gr. Polipo cotto al vapore - 1 cipolla - 1 carota - 1 gambo di sedano - 200 gr di fave secche bollite - sale, pepe, olio di oliva, formaggio qb.  
Procedimento: Mettere in un tegame dell'acqua e versare contestualmente a freddo le fave, farle cuocere a fuoco lento fino a farle diventare crema - Cuocere il Polipo al vapore - Mettere in una casseruola bassa la cipolla, l'olio e far dorare la cipolla, poi aggiungere il pomodorino fresco, la carota, il sedano, pepe e far cuocere a fuoco lento, aggiungendo dell'acqua bollita per portare a cottura il pomodorino (sugo) - Mettere l'acqua in un tegame, portarla a bollitura e salarla q.b. - Mettere i Troccoli nell'acqua che bolle e già salata e poi a cottura spadellarli nel sugo - Servirli caldi su un letto di crema di fave e versare dell'olio q.b. - Un pizzico di formaggio per chi piace