SABATO 6 APRILE 2013 ANNO XIV - N. 82 | REDAZIONE: Via V. Emanuele, 29 - 73100 Lecce - Tel. 0832 - 257804 - Fax 0832 - 240725 | Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

www.corrieredelmezzogiorno.it

LECCE E PUGLIA

lecce@corrieredelmezzogiorno.it

Oggi
Tempo libero

Storia e vino
Né Usa né Puglia: il primitivo è croato
di **Guglielmo Bellelli**
a pagina **19**

Palato
Le burrate travolgono Parigi
di **Giusi Alessandra Falco**
a pagina **21**

Collezioni
I vasi cinesi di casa Franzutti
di **Francesco Mazzotta**
a pagina **20**

Cultura
«Mondo 2», il futuro visto dalla scuola
di **Rossella Trabace**
a pagina **15**

Spettacoli
Sguardi d'autore sulla città
a pagina **17**

PERCHE' A BARI SI TORNA A SPARARE

I CLAN DI NUOVA GENERAZIONE

di **ALESSIO VIOLA**

Sembra una coincidenza, la polemica che sta montando sull'allarme criminalità lanciato dal sindaco di Bari e l'omicidio di ieri in un mercato rionale. Ma le coincidenze in questi casi non esistono. La preoccupazioni espresse dal sindaco, per altro tardive e in controtendenza con le tante affermazioni degli scorsi anni sul ritorno trionfale della legalità a Bari, sono la spia di una situazione per troppo tempo e colpevolmente ignorata. Il fenomeno vero non sono gli omicidi per strada, momento finale a volte semplicemente di piccole faide di quartiere, di rancori personali o di clan. E' tutta la dimensione di macro economia criminale che è alle spalle di questi fenomeni il motivo vero di preoccupazione per tutti. Per troppo tempo le pistole hanno taciuto in città, e solo gli ingenui potevano pensare che fosse il risultato del contrasto alla malavita attuato dalle istituzioni. Le quali, oltre ad «arrestare i soliti sospetti», non è che abbiamo fatto poi tanto se pensiamo a certe grandi inchieste degli anni scorsi e ai processi che misero in moto. Per esempio sono sparite le indagini sui mercati finanziari clandestini, sul racket e l'usura, sul fantastiliardico giro di scommesse che ha coinvolto anche la squadra di calcio; quelle a tappeto su banche ed istituti di credito; oppure quelle per seguire le tracce dei capitali che si muovono e stanno dietro alle ristrutturazioni faraoniche di negozi, ai cambi di gestione, all'immensa ricchezza che sta dietro gli imperi del mattone. Un fiume di denaro sporco circola nelle vene dell'economia pugliese: la droga, certo. Ma anche il traffico di esseri umani, spaventosamente redditizio; il traffico di armi dai paesi balcanici che utilizzano la Puglia come sponda di un biliardo da cui far ripartire i carichi verso il sud del mondo; il gioco d'azzardo che si intreccia inestricabilmente con l'usura che è ormai la dimensione del vivere quotidiano di tutte le vittime della crisi, ovvero una intera popolazione. Un poliziotto che si suicida per i debiti è un fenomeno di una tragicità spaventevole, eppure dopo un paio di giorni l'episodio è stato già rimosso. Così come lo sarà l'omicidio di ieri. E probabilmente anche le polemiche fra sindaco circoscrizioni commercianti e tutti gli altri attori in scena. La dimensione dell'economia malavitosa è semplicemente e totalmente sovrastante quella dell'economa legale, a dispetto dell'ipocrisia di chi invoca prove provate. Non ce ne sono, prove. Ma negli occhi di tutti c'è una città che a dispetto del numero dei suoi abitanti, sempre fisso da decennio a circa 350 mila, per esempio, vede un continuo inarrestabile incredibile sviluppo edilizio, una macchia d'olio e di cemento che tutto copre, soprattutto l'economia legale. Ora tocca anche alle energie pulite. E le seconde e terze generazioni del mattone come delle famiglie dei clan, immacolate ed incensurate, sono ormai assise stabilmente nel gangli reali dell'economia, della politica, del commercio, controllano e gestiscono la vita quotidiana delle persone al tempo della crisi. Che è ormai il più grande affare che la malavita abbia mai avuto da gestire. Peccato che nessuno se ne sia accorto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un'ordinanza della Provincia di Brindisi dispone l'intervento a carico di Eni, Edison, Syndial e Micorosa

Bonifiche al Petrolchimico a carico di quattro società

Il petrolchimico Aree da bonificare dopo la dismissione degli impianti

BRINDISI — Eni, Edison, Syndial e Micorosa dovranno bonificare 50 ettari di fanghi chimici velenosi sversati per oltre vent'anni dalle società che hanno gestito il petrolchimico. Lo dispone una ordinanza della Provincia di Brindisi alla quale, molto probabilmente, le aziende si opporranno facendo ricorso al Tar. Lo stagno trasformato in discarica confina con un Sito di interesse nazionale, quello delle Saline di Punta della Contessa. Prosegue, intanto, la protesta dei 5 dipendenti Sogesa che occupano il nastro trasportatore della centrale A2A.

A PAGINA **3 Mandese**

L'incontro

Curia-Confindustria, alleanza per i giovani che sognano di diventare imprenditori

A PAGINA **2 Della Rocca**

I sindacati non prendono in considerazione la seconda ipotesi. Il 16 aprile prossimo incontro a Roma

Bridgestone, meno costi o vendita

La multinazionale nipponica vuole aiuti per la ristrutturazione

BARI — Per la Bridgestone ci sono solo due opzioni e la multinazionale nipponica le ha presentato al tavolo di discussione ieri al ministero del lavoro: 1) verificare se ci sono le condizioni per una ristrutturazione con abbattimento dei costi; 2) vendita della fabbrica a competitor interessati ad entrare nel mercato. Sindacati e istituzioni si batteranno per la prima soluzione, ma il ministero si è mostrato freddino, immaginando già il finale della vendita. Nel merito si entrerà il prossimo 16 aprile.

A PAGINA **2 Saracino**

L'inchiesta

Baiardo paga la penale Tolti i sigilli alla Iris Sud A lavoro 200 operai

A PAGINA **7**

A Conversano

Procreazione assistita, donne in maschera per protesta

BARI — Maschere bianche, drappi rosa e celeste, un fiocco nero in segno di lutto. Una cinquantina di pazienti del Centro di procreazione di Conversano, hanno protestato contro il rinvio continuo dell'avvio del servizio. A PAGINA **4**

Commissione tributaria in tilt. Pochi per discutere tutti i ricorsi

Estimi, caos per i giudici

LECCE — Alla commissione tributaria di Lecce sono arrivati migliaia di ricorsi contro l'aumento degli estimi catastali sui fabbricati. Negli uffici di via Rubichi, nel centro storico di Lecce (accanto alla sede del Tar salentino) però, la situazione è difficile in quanto i giudici sono pochi e le udienze si stanno svolgendo lentamente. Fino a qualche anno fa i giudici erano 54, oggi sono 23. La direttrice degli uffici, Amalia Borrelli, lancia l'allarme: «Rischiamo di andare in tilt, troppi i ricorsi e poco personale. Addirittura centinaia di faldoni sono accatastati nei corridoi».

A PAGINA **6**

I progetti

Il piano città decolla Subito gli appalti per utilizzare i fondi

A PAGINA **8**

HUMANITAS®
ORGANIZZAZIONI FUNEBRI DAL 1940
SERVIZIO CREMAZIONI
di MARCO TRANI & POTERE
Pratiche per Reversibilità e/o chiusura rapporto pensionistico INPS
Pratiche per successioni - Consulenza legale gratuita
Via Calefati 224 - Bari - Italy
Tel. 080.521.23.34 - cell. 338.855.09.50
Scaricate l'applicazione direttamente da
www.humanitasbari.it

Nella sfida di Reggio Calabria decide l'ex leccese con un gol in apertura

Di Michele mette nei guai il Bari

Si fa impervia la strada del Bari verso la salvezza. Con un gol firmato dall'ex leccese David Di Michele quando non era nemmeno scoccato il primo minuto di gioco, la Reggina si è aggiudicata sul terreno amico l'anticipo della 35esima giornata di serie B ed ha scavalcato in classifica i biancorossi, che adesso vedono compromessa non poco la possibilità di evitare i play out. Non buona la prestazione della squadra di Torrente, che nella ripresa ha costruito diverse occasioni per agguantare il pareggio, fallendole in alcuni casi di un soffio.

A PAGINA **13 Lattanzi**

Sotto controllo La marcatura asfissiante di Adejo su Ghezzal

Tempo libero

Stili di vita, viaggi tecnologia e benessere

Il Primitivo Es

Il vitigno conteso: è americano o pugliese? No, nasce in Croazia

di GUGLIELMO BELLELLI

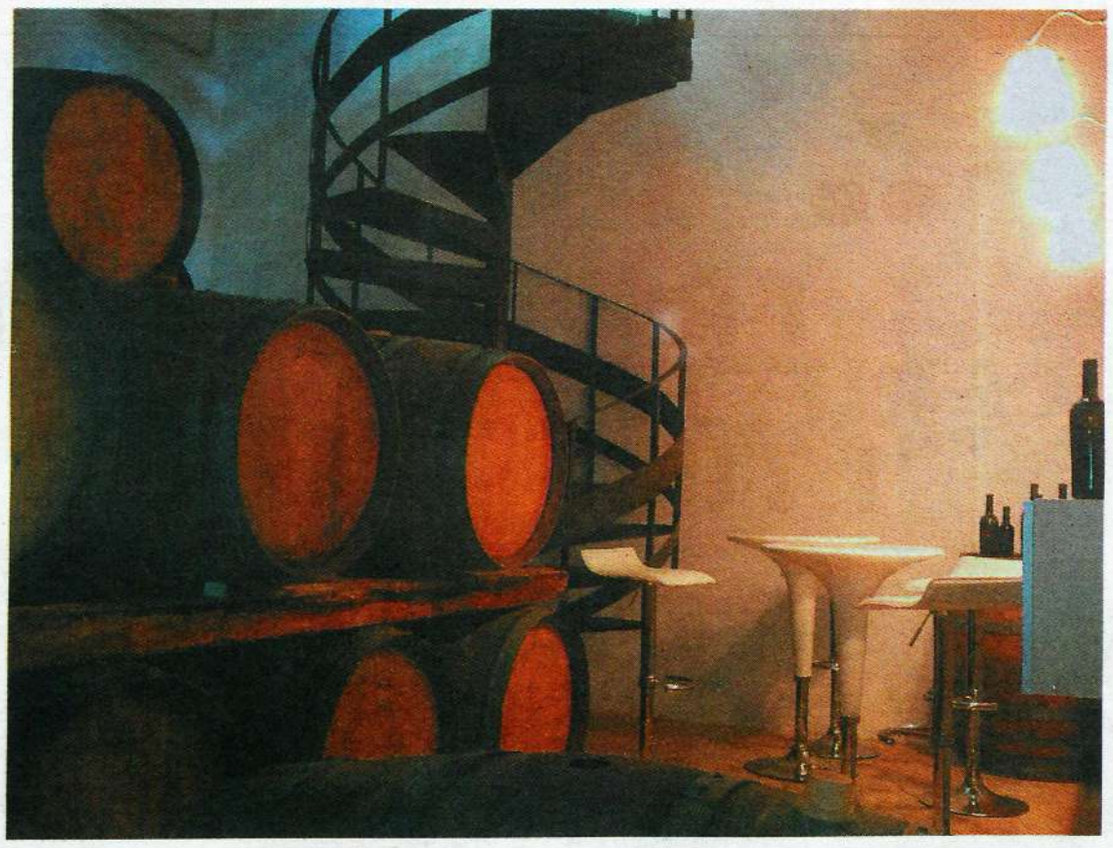
La storia della vite è strettamente intracciata a quella dell'uomo: guerre, migrazioni, malattie hanno profondamente modificato il mondo umano, ma anche quello del vino. Oggi, con l'aiuto delle tecniche di indagine genetica, basate sullo studio del Dna, cominciamo a ricostruire pezzi importanti di questa storia, ricavandone molte sorprese rispetto a conoscenze che si ritenevano consolidate. Chi avrebbe detto che il Sangiovese del Chianti, che già nel 1600 veniva menzionato in Toscana con il nome sangiogheto, non ha origini interamente toscane, ma è per metà calabrese? Eppure è un incrocio tra il toscanissimo ciliegiolo e un oscuro vitigno del sud, il Calabrese di Montenuovo.

E il Primitivo? E' stato finora considerato uno degli autoctoni più caratteristici della Puglia, anche se in California, dove questa varietà, seconda per estensione solo al Cabernet Sauvignon, è molto amata, in molti giurerebbero che il «loro» Zinfandel (nome americano del Primitivo) è «nativo» americano, come la pizza. Niente di tutto ciò: oggi sappiamo, grazie al Dna, che lo Zinfandel è il nostro *Primitivo, ma che né l'uno né l'altro sono originari delle terre in cui sono oggi coltivati.* Vengono entrambi dalla Croazia, e precisamente dal Tribidrag, nome che ha ormai scalzato quello del Crljenak Kastelanski, finora il più accreditato genitore del Primitivo, essendo citato con questo più antico nome già nel XV secolo.

Dunque,rassegniamoci: nella nuova, monumentale edizione del Wine grapes di Jancis Robinson, Tribidrag è il nome adottato come prime name per questa varietà, e Primitivo e Zinfandel appaiono solo tra i synonims.

Consoliamoci assaggiando uno straordinario Primitivo di Manduria, dal nome di ispirazione freudiana, *Es* (l'istinto, il piacere, la libertà assoluta), espressione di vertice di questa affascinante varietà, che la Robinson considera una delle 10, di tutto il mondo, da conoscere assolutamente.L'Es è un vino giovanissimo, avendo appena nove vendemmie di vita, da quella del 2004, sua data di nascita, ma le vigne da cui proviene sono ben più antiche, con viti che superano i 50 anni, ed alcune arrivano a 90. Mi piace parlare proprio del vino del 2004, forse non il migliore in assoluto (2009? 2010?), ma certo il più disrupting, quello che più sconvolge i nostri schemi gustativi. Un vino per certi versi «scorretto», con la sua carica alcolica esagerata, 18,6°: basterebbe bagnarsi la lingua con una goccia per farsi ritirare la patente. Eppure incredibilmente, miracolosamente, equilibrato: a partire dal naso, che regalava uno stupefacente ventaglio olfattivo, nel quale l'alcol era certo presente, ma non dominante, più presenti le visciole,la prugna, il cacao,le more, il tabacco. Denso, con tannini vellutati, sul palato.Il vino del 2005, forse più elegante, bevuto insieme a quello dell'anno precedente, ne era praticamente annullato. Nel corso degli anni Fino ha trovato la quadratura del cerchio, e il vino, pur mantenendo le sue caratteristiche fondamentali di potenza, alcolicità e straordinario frutto, ha maggiore misura. *Es* resta un vino possente, con i suoi oltre 16° di alcol e i suoi più di 40 gr./litro di estratto secco, ma con una inconfondibile identità.

Un *vin de garage*? L'espressione *vin de garage*(donde anche *garagiste*,l'enologo che lo produce)indica un vino innovativo e molto raro, dalle caratteristiche eccezionali,diventato oggetto di culto da parte degli appassionati, e quindi costosissimo. In Francia, *Le Pin* a Pomerol e *Valandraud* e *La Mondotte* a Saint-Émilion, sono riusciti a spuntare prezzi altissimi, vicini a quelli dei premiers crus. In Italia non esistono *vin de garage* in senso stretto, e neppure l'*Es* di Fino lo é, anche se ne possiede alcuni tratti, come la potenza, l'alcolicità e la straordinaria ricchezza di frutto, i volumi irrisori di vino prodotto, e i prezzi eccezionalmente elevati per una tipologia di vino, il Primitivo pugliese, che si può ancora trovare in boccioni da 5 litri a 2.99 euro nei supermercati.



Ma l'*Es*, prima che il prodotto di sofisticate tecnologie di cantina, è un vino di vigna, basato sull'estenuante e appassionato lavoro in vigne vecchissime a bassissima produttività (400 gr.di uva per vite), che poco si prestano alla meccanizzazione. Più che il *garagista* di Manduria, Fino potrebbe esserne il giardiniere, viste le dimensioni della sua vigna, o il geriatra delle sue vigne. E di fatti,quando decise di fare il gran salto e produrre un vino proprio, Fino cercò una vigna molto vecchia, come a Manduria ancora se ne trovano, spesso abbandonate o in stato di pre-abbandono per la loro scarsa redditività. Una vigna ad alberello,impianto tradizionale nella Puglia più antica, adatta a potature cortissime, e quindi in grado di garantire la vitalità della pianta: con due tre branche portanti e altrettanti speroni a due gemme, danno rese di 18-20 q.li di uva per ettaro, paragonabili a quelle di un grandissimo cru di Borgogna. Si tratta di cloni antichi, a grappolo spargolo, con acini più piccoli e la buccia più spessa, che Fino cerca di preservare, caratterizzati da un alto equilibrio tra i vari componenti (zuccheri, polifenoli, acidi),ciò che in definitiva dà la complessità di un vino. Dopo la prima vigna (appena 1,2 ettari) di Primitivo, in località Meshckinella, acquisita nel gennaio 2004 (quella del vino della prima straordinaria vendemmia), sono venute le altre: nel 2006 una di un ettaro, di Negroamaro, da cui viene un secondo vino, lo *Jo* (che evoca per metà lo Jonio, poco distante, per metà l'Io, il principio di realtà freudiano), poi, nel 2007 altre parcelle nelle contrade Scrasciosa e Le Monache (quest'ultima a Sava),tutte a Primitivo, per poco più di altri 6 ettari. *Es* è oggi una cuvée dei vini di queste vigne, tutte di età tra i 60 e i 90 anni, con rese tra i 18 e i 25 q.li per ettaro,le cui uve sono vinificate separatamente; il vino matura un anno in barriques di rovere francese, *(nella foto)* metà nuove e metà di secondo passaggio,e poi assemblate per ottenere il miglior prodotto possibile, restando infine ad affinarsi in bottiglia per alcuni altri mesi. Poco più di 15.000 bottiglie contese dagli appassionati a un prezzo superiore ai 35 euro l'una. Solo in annate eccezionali (nel 2008 e nel 2012) da una piccola vigna dedicata, i Fino producono poche, preziose bottiglie di Primitivo dolce da uve essiccate sulle piante,l'*Es + Sole*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è

Tarantino, il futuro di Gianfranco era stato già tracciato dal padre quando, compiuti i 13 anni, gli chiese di partecipare al concorso di ammissione all'istituto Morosini di Venezia,la scuola che gli avrebbe dischiuso una carriera nella Marina militare. Ma il ragazzo rifiutò, preferendo seguire l'esempio di un cugino di Milano, sceso al Sud per frequentare l'istituto agrario di Locorotondo. Il padre dovette cedere e Gianfranco iniziò la sua avventura di perito agrario, poi di consulente nel campo della produzione dell'olio. Decisivo fu poi l'incontro con Gino Veronelli, col quale collaborò in modo molto stretto nelle elaborazione di un protocollo per la produzione di olio extravergine di alta qualità, l'Olio secondo Veronelli. Quell'esperienza contò moltissimo e ancora conta per Gianfranco Fino, che ne parla con commozione. Dall'olio al vino non fu vero e proprio salto. Olio e vino sono sempre stati i prodotti storici della Puglia: le vigne si alternano agli oliveti e la cultura mista (vite e olivo) è la regola. L'agro di Manduria è un vero tesoro archeologico della vite. La sua coltivazione vi è antichissima, vi sono vigne quasi centenarie, allevate sui caratteristici suoli a terra rossa, calcare e argille ricche di ferro, con frequenti affioramenti rocciosi. Qui il clima é siccitoso, e spesso torrido, ma con forti escursioni notturne, quando le temperature possono scendere da 40 a 16 gradi. Le viti, che giungono a trenta centimetri dal terreno, possono beneficiarne al massimo. Qui le varietà internazionali non hanno fatto breccia, e Gianfranco, con la moglie Simona, *(foto al centro della pagina)*non meno coinvolta nel suo progetto, in pochi anni hanno raggiunto una notorietà, anche internazionale, straordinaria per un vino ricavato dall'umile Primitivo. Tanto straordinaria che, per ben due volte,l'Es ha ottenuto il riconoscimento di «vino dell'anno».Per finire, assaggiamo l'Es 2011, ora in vendita: un vino carnoso, dal colore rubino profondo, appena venato di porpora, dal naso intenso, nel quale si rincorrono note di amarena,frutti scuri, cacao e caffè tostato; sul palato è morbido e avvolgente,quasi sensuale, evoca frutti di bosco maturi, lunghissimo.

L'iniziativa L'agenzia del turismo ha lanciato «MyPugliaExperience»: un'applicazione per accedere a un concorso on line riservato ai giovani

Foto su Facebook e vinci un viaggio in Puglia

Fatti una foto e postala su Facebook: in palio, stavolta, c'è un viaggio in Puglia. Per promuovere il Tacco d'Italia tra più giovani PugliaPromozione ha deciso di cavalcare la mania del momento puntando tutto sul passaparola nel più grande e diffuso dei social network. In collaborazione con l'associazione Cts (centro turistico studentesco e giovanile) e curata e gestita dall'agenzia IMWT -In Marketing We Trust - l'agenzia regionale del turismo ha infatti appena lanciato «MyPugliaExperience»: un'applicazione per accedere a un divertente concorso on line riservato esclusivamente ai giovani tra i 18 e i 35 anni. Partecipare è molto semplice: basta cliccare sull'applicazione tramite la pagina Facebook di PugliaPromozione (www.facebook.com/viaggiareinpuglia.it), caricare la propria foto accompagnata da breve descrizione e quindi sperare di guadagnare voti per scalare le classifiche ed essere selezionati da una giuria che decreterà gli otto internauti che si aggiudicheranno un ambitissimo premio. In palio ci sono quattro tour tematici fissati per il prossimo giugno in alcune tra le zone più suggestive della regione rappresentative delle tante eccellenze culturali, ambientali, agroalimentari e artigiane oltre che meramente turistiche della Puglia. «Storia e avventura» sarà il leit motiv del tour alla scoperta della Magna Grecia, il «mare e il Barocco» il filo conduttore in giro per il Salento, i «borghi e la natura» per il Gargano mentre «riti e sapori» sarà il goloso tema del viaggio in Terra di Bari e Valle d'Itria. I vincitori potranno dunque partire alla scoperta della regione a patto però di tenere contemporaneamente un fittissimo diario di viaggio elettronico: raccontare cioè in tempo reale attraverso post e foto su Facebook i posti, gli incontri e le curiosità che scoveranno durante il cammino. A guidarli ci saranno delle guide d'eccezione, rigorosamente pugliesi. MyPugliaExperience riserva infatti altri quattro posti a giovani residenti in regione che, con le stesse modalità di partecipazione, potranno essere selezionati come tour leader per condurre i «testimonial» alla scoperta della loro terra natìa. Partito da meno di un mese, MyPugliaExperience scadrà il 19 maggio ma è già un grande successo. A provarlo sono i numeri da capogiro: oltre 23.500 i nuovi fan della pagina di PugliaPromozione, 47mila gli iscritti all'applicazione. I candidati al concorso, invece, sono già oltre 500 e complessivamente hanno guadagnato 15mila voti. «È la prima volta che sperimentiamo questo tipo di promozione», dice il direttore generale di PugliaPromozione Giancarlo Piccirillo.

Fabiana Salsi

© RIPRODUZIONE RISERVATA