

29 Marzo 2017

Viaggio a Manduria: la città del Primitivo Doc

Qualche piccolo spunto per muoversi nel cuore del Salento seguendo i ritmi della primavera e i sapori forti di questa terra dove nasce un vino unico



Puglia

Nel cuore della Puglia c'è una terra in cui gli ulivi si perdono tra i colori del mediterraneo, e dove allungando lo sguardo fino all'orizzonte si potrà sempre intravedere il mare. È quella parte del **Salento** che conserva un fascino mistico e pagano: ricca di un terreno rosso e di sabbie preziose da attraversare a primavera, quando l'aria si fa tiepida e i colori più intensi. Stiamo parlando delle **terre del Primitivo Doc**, il vitigno che matura anzitempo, si vendemmia a fine agosto, ed è il re indiscusso di una tradizione antica che da Taranto si allarga verso sud-est.

Vini del Salento: baciati dal sole, cullati dalla roccia [1]

L'area del Primitivo ? come indicato dal disciplinare Doc [2] ? appartiene alle **province di Taranto e Brindisi** e ha il suo culmine a **Manduria**, tradizionale porta del Salento nella provincia di Taranto. Si tratta di una città messapica [3] che sorge sulle Murge, affascinante altopiano carsico della Puglia Centrale. Visitare Manduria significa allora immergersi nella sua storia, nella natura intatta e protetta dei suoi dintorni, ma anche e specialmente nel gusto intenso del suo Primitivo Doc [4].

A colpire qui sono innanzitutto le **mura megalitiche** ? risalenti appunto alla civiltà messapica - che circondano la città con i resti del fossato e la più grande necropoli mai scoperta (circa 2500 tombe). Di quell'epoca è anche il **Fonte Pliniano**, una grande grotta naturale situata a nord-est della città, all'interno del Parco archeologico [5] delle Mura messapiche. Merita senz'altro una visita anche la **Chiesa Madre**, che risale al 1400, a cui si aggiungono altre chiesette appartenenti a varie epoche e disseminate per le stradine tortuose del centro storico, lo stesso vale per le antiche torri di avvistamento come la nota Torre Borraco.

Prima di dedicarsi alle specialità enogastronomiche del territorio si può inoltre fare tappa al **Museo della Civiltà del Vino Primitivo**

[6], ospitato sotto le volte ottocentesche della **Cantina Produttori Vini Manduria**. Un percorso fatto di gusto e tradizione: se da un lato gli oggetti di vita quotidiana e i vetusti attrezzi di lavoro del contadino narrano la storia sociale e l'economia agraria di queste zone, dall'altro l'esposizione cronologica di attrezzature per opifici vinari, testimoniano l'evoluzione della tecnologia nei campi della vinificazione e dell'enologia.

Vino strutturato e di grande equilibrio, il Primitivo racconta, già dal primo assaggio, la storia secolare [7] della sua zona di produzione in un territorio caratterizzato da roccia calcarea tufacea. Il Primitivo di Manduria Doc è un vino **caldo pieno e armonico** come una giornata trascorsa in Puglia: **si abbina** perfettamente a piatti dai sapori strutturati tra cui le degustazioni di salumi e formaggi e i primi piatti a base di ragù di carne. Il **Primitivo di Manduria Liquoroso Dolce**, invece, si accompagna meglio con specialità di pasticceria e torte a base di crema.

Lasciandosi cullare dal centro storico della città, il Primitivo può diventare infine protagonista di un aperitivo, magari accompagnato da **taralli o tarallini** [8] preparati ad arte con farina, olio extra vergine pugliese, sale e vino. Si trovano aromatizzati con semi di finocchio, origano o peperoncino e sono perfetti da accompagnare con i **formaggi**, come le gustosissime scamorzine, spesso servite con la carne, o la burrata [9], formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino o di bufala o, ancora, con il famoso Pallone di Gravina [10], il formaggio dal maxi formato simile al caciocavallo dal sapore leggermente piccante. Un posto d'onore in Salento lo occupa da sempre anche il **sedano**, che pare non manchi mai tra assaggi e stuzzichini.

Non è Salento senza sedano: consigli per una vacanza full immersion [11]

In quanto a gusto, qui c'è poi l'imbarazzo della scelta, compresi i **salumi** come soppressata o u' capecudde [12] (il capocollo); perché un assaggio pugliese può davvero trasformarsi in un pasto non solo completo ma certamente abbondante. E se volete indulgiare nella cucina tradizionale, allora non potete farvi mancare un bel piatto di **orecchiette** [13], magari condite con cime di rapa e acciughe, oppure con sugo di carne. Il tutto da gustare mentre l'aria di mare già trasporta i profumi dei vigneti e i sapori inaspettati di questa regione intensa, spontanea e poetica proprio come il suo vino.

Cose da non perdere:

Il Museo della Civiltà del Vino Primitivo <http://www.museodelprimitivo.it> [6]

Parco archeologico delle Mura messapiche

<http://www.parcoarcheologicomanduria.it> [5]

Cosa bere

Primitivo di Manduria Doc

Negroamaro

Cosa mangiare

Taralli e tarallini

Burrata

Scamorzina

Pallone di Gravina

Soppressata

Capocollo

Orecchiette

Sedano

Gallery <http://www.territori.coop.it/foto/le-produzioni-che-sanno-di-buono-sfoglia-la-gallery> [14]

Gallery <http://www.territori.coop.it/foto/la-burrata-conquista-il-mondo-parte-dalle-murge-il-nuovo-cavallo-di-battaglia-del-made-italy> [15]

Fonte immagine: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Manduria_Piazza_Garibaldi_panorama.jpg [16]

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/vini-del-salento-baciati-dal-sole-cullati-dalla-roccia>

[2] <http://www.quattrocalici.it/disciplinari/primitivo-di-manduria-doc>

[3] <http://www.salentolento.it/messapi.html>

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/primitivo-e-negroamaro>

[5] <http://www.parcoarcheologicomanduria.it>

[6] <http://www.museodelprimitivo.it>

[7] <http://www.salentoreview.it/le-terre-del-primitivo-quando-e-il-vino-a-raccontare-i-suoi-luoghi-viaggio-alle-origini-di-un-mito/>

[8] <http://www.territori.coop.it/territori/tarallini-farinella>

[9] <http://www.territori.coop.it/territori/la-burrata-conquista-il-mondo-parte-dalle-murge-il-nuovo-cavallo-di-battaglia-del-made>

[10] <http://www.territori.coop.it/territori/il-pallone-che-pesa-10-chili-%C3%A8-un-formaggio-della-generosa-alta-murgia>

[11] <https://territori.coop.it/territori/non-%C3%A8-salento-senza-sedano-consigli-una-vacanza-full-immersion>

[12] <http://www.territori.coop.it/territori/salsicce-capocollo-soppressata>

[13] <http://www.territori.coop.it/territori/videoconsiglio-come-cucinare-le-orecchiette-con-le-cime-di-rapa>

[14] <http://www.territori.coop.it/foto/le-produzioni-che-sanno-di-buono-sfoglia-la-gallery>

[15] <http://www.territori.coop.it/foto/la-burrata-conquista-il-mondo-parte-dalle-murge-il-nuovo-cavallo-di-battaglia-del-made-italy>

[16] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Manduria_Piazza_Garibaldi_panorama.jpg