



Dalla PUGLIA  
*con amore*

Foto di Barbara Santoro

“**Q**uando Massimo (d'Amore, ndr) mi ha portata per la prima volta al Castello di Ugento, ho pensato fosse un pazzo o un visionario” scherza Diana E. Bianchi, raccontando del suo primo incontro con questo palazzo, che era poco più che un rudere, e dell'avventura intrapresa insieme al compagno che li ha portati a creare un boutique hotel di charme nel cuore del Salento, ma soprattutto una scuola in residence per chef da tutto il mondo. Con un passato da manager in PepsiCo lui, Massimo Fasanella d'Amore, e toscana per metà lei, un po' stanchi della frenetica vita newyorkese e con la voglia di promuovere l'Italia, decidono nel 2013 di avviare un lungo percorso di restauro del Castello, in posizione spettacolare, nel cuore del Salento più autentico, ma a lungo rimasto in disuso.

“Con lo studio associato di architettura Carafa e Guadagno di Caserta abbiamo lavorato fianco a fianco per riportare in vita questo luogo che dal 1643 porta il nome dei d'Amore; qui Massimo aveva trascorso l'infanzia, poi a vent'anni era partito per l'estero e da sempre covava il sogno di rientrare per il grande affetto che nutriva verso questo monumento”. Il risultato è sorprendente: pietra leccese bianca, affreschi



originali restaurati, alti soffitti a volte, ma al tempo stesso un interior design moderno e raffinato; un restauro conservativo, in accordo con la Sovrintendenza alle Belle Arti, che è perfetta sintesi tra antico e moderno.

“È stato un vero e proprio atto d'amore: eravamo novizi nel settore dell'ospitalità e della cucina. È stata una bella sfida” racconta Diana, e spiega come sin dall'inizio abbiano seguito un business model preciso. “Abbiamo studiato cosa si poteva fare per rendere il Castello attivo tutto l'anno” continua “da qui l'idea di una scuola di cucina che fosse un'eccellenza a livello gastronomico e desse la possibilità a chef di tutto il mondo di fare corsi, stage e formazione”. Nel Castello ha sede infatti il *Puglia Culinary Centre* che è stato scelto dal Culinary Institute of America come primo campus europeo per la sua prestigiosa università: “ogni anno un gruppo di studenti del quarto anno trascorre qui 15 settimane per apprendere la cultura italiana del cibo e dell'alimentazione” spiega Diana.

I corsi di cucina professionali sono seguiti dall'House Chef Odette Fada, rientrata in Italia dopo 25 anni in America per questo progetto mentre il ristorante *Il Tempo Nuovo*, aperto anche agli esterni, è il regno dell'executive chef Tommaso Sanguedolce, pugliese, portavoce di una cucina di grande leggerezza con prodotti freschi locali e sapori della tradizione. Oggi Castello di Ugento lavora a pieno regime con le sue 9 suite, l'aula magna per eventi e conferenze, l'orto conchiuso tra le mura con oltre 100 varietà di erbe, verdura e frutta. “Non riesco a immaginarlo, ma ci ho creduto” conclude Diana. E il coraggio e l'amore le hanno dato ragione.



**Storia di una rinascita e di un sogno trasformato in un business model: il Castello di Ugento e il suo Puglia Culinary Centre.**