

PUGLIA

Imparare a **cucinare** al Castello di Ugento

Beba Marsano

Nel Salento un antico convento è sede del Puglia Culinary Centre dove s'insegna il know how della tradizione italiana e pugliese. Per l'innovazione c'è invece Il Tempo Nuovo dello chef Tommaso Sanguedolce

Se c'è ancora in Puglia un angolo da scoprire, quello è il Salento ionico. Terra di tesori appartati, di cripte rupestri (SS. Stefani a Vaste), di musei gioiello (degli affreschi bizantini a Poggiardo), di borghi preziosi. Uno per tutti? Ugento. Sede, nell'antico convento francescano, di un museo archeologico inatteso in questo scampolo di mondo ai margini dei circuiti turistici; museo che sorprende per l'imponente Tomba dell'Atleta (VI sec. a.C.) e per l'infilata delle cappelle murate, tornate in luce nel 2009 con il loro smagliante apparato di affreschi cinquecenteschi. Fuori città pitture molto più antiche, di matrice bizantina, tappezzano di santi e di simboli quella cellula di misticismo ipogeo che è la Cripta del Crocefisso, tappa di devozione per i pellegrini diretti in passato al santuario di Santa Maria de Finibus Terrae a Leuca.

co, appassionato restauro in qualche cosa di più che uno scontato indirizzo di charme. Un tempio all'art de vivre, in cui il lusso è una collezione di esperienze sartoriali consumate nell'atmosfera di una casa privata.

All'interno del maniero soltanto nove suite, una diversa dall'altra per arredi, dimensioni, ambienti (questa sotto ottocentesche volte a stella, quella con terrazza panoramica, l'altra con salone dalla volta affrescata). Tutte, però, vantano antichi quadri di famiglia e mobili vintage in dialogo con pezzi del migliore design made in Italy. Nei salottini che si prestano a fare da reception e da lounge, invece, una scelta attenta, circoscritta, di opere d'arte contemporanea. Autori? Nomi non scontati, per nulla inflazionati dai precetti del mercato. Ci sono le sculture da tavolo di Piero Livio nell'interpretazione fotografica di Patrizia Mussa e c'è Luigi Billi con uno dei suoi candidi *Untitled kisses* ispirati ai bigliettini poetici dei Baci Perugina; i versi, qui, sono di Lord Byron: *"Sapevo che era amore, e sentivo che era gloria"*. Niente di più appassionato e romantico. Un inno all'amore, in quanto leitmotiv di questo maniero dall'aria guerriera ma dal cuore gentile, adornato al piano nobile da affreschi tardo barocchi che, anche attraverso *Le Metamorfosi* di Ovidio, magnificano tanto le vibrazioni del cuore quanto il nome stesso del casato.

Casato legato a un castello, che ha intrecciato la propria storia a quella stessa di Puglia. Costruito su resti messapici, riedificato in epoca romana, trasformato in roccaforte normanna, distrutto da predoni turchi, restaurato da un sovrano francese, ampliato nel XVII secolo da aristocratici italiani e oggi restituito a nuova giovinezza da un progetto filologico di recupero, che ha ripiantato tra l'altro il giardino di piante utili del diciottesimo secolo all'interno delle mura. Il risultato? Qualche cosa a metà strada tra un orto e un giardino di delizia, con panchine di pietra e pergolato avviluppato da glicini e gelsomini, ai cui profumi fanno da contrappunto quelli di erbe aromatiche e piante officinali, utilizzate insieme alle verdure locali dal ristorante fine




Il Castello di Ugento è una dimora nobiliare che oggi ospita nove suite, una diversa dall'altra per arredi, dimensioni e ambienti. Tutte però vantano antichi quadri di famiglia, mobili vintage e pezzi di design. Nelle stanze comuni domina, invece, l'arte contemporanea

Emozioni che valgono il viaggio. Come vale la sosta, alle spalle del museo, nel cuore stesso del centro storico, quell'autentico experience hotel che è il *Castello di Ugento*, con la sua formidabile mole in conci ambrati di carparo che al tramonto si arroventano di bagliori d'oro e di porpora. Una dimora nobiliare (dal 1643 proprietà ininterrotta dei principi d'Amore), trasformata dopo un eroi-



dining e dalla scuola di cucina. Quel Puglia Culinary Centre alloggiato negli antichi magazzini che, con le sue dotazioni tecnologicamente all'avanguardia, fa del *Castello di Ugento* un centro internazionale di cultura gastronomica. Dove lezioni di tecnica e arte culinaria (sotto la direzione di Odette Fada) sono frequentate da settembre ad aprile dagli studenti del Culinary Institute of America e nei mesi estivi da tutti quegli ospiti che desiderano imparare il know how della tradizione italiana insieme ai segreti delle nonne salentine.

Non s'imparano, ma invece si assaporano i segreti di Tommaso Sanguedolce, alla guida della tavola gourmet *Il Tempo Nuovo*, nella sala a volta dal pavimento in vetro, che rivela il basamento di un preesistente torrione normanno. Pugliese di Andria, Sanguedolce è autore di una cucina insieme nuova e antica. Una cucina che, in virtù di tecniche e abbinamenti innovativi, ha traghettato nel terzo millennio il patrimonio di sapori e saperi della sua terra. "Innovazione non significa invenzione, bensì svecchiamento della tradizione", dice lo chef. Che confessa di avere imparato da Georges Blanc a Vonnas "teleganza, la danza del gesto" e da Gualtiero Marchesi a Colorno "il senso pittorico del piatto, ispirato nel mio caso non all'arte, ma ai colori vividi e tersi del paesaggio del Salento". 

In alto, l'avanguardistica cucina del Puglia Culinary Centre, il centro internazionale di cultura gastronomica alloggiato negli antichi magazzini. Le lezioni sono frequentate dagli studenti del Culinary Institute of America, ma anche dai tanti appassionati di cucina pugliese e italiana. Sopra, Tommaso Sanguedolce, chef del ristorante gourmet *Il Tempo Nuovo* che pratica l'innovazione in cucina intesa come "svecchiamento della tradizione"



Castello di Ugento
 via Castello 13
 73059 Ugento (Lecce)
 tel. +39 333.9142242
 www.castellodiugento.com

