

Storia, arte cibo: l'identità dei baresi

Bari vecchia, percorso culinario

Le tante personalità attese a Bari in occasione della quarta edizione del **Bari international film festival** (Bif&st), in cartellone da domani al 23 marzo, nonché i comuni cittadini interessati alle virtù della gastronomia locale, troveranno tra i vicoli del Borgo Antico una succulenta sorpresa.

Fino a martedì 26 marzo, infatti, la Cantina di Cianna Cianne proporrà al pubblico, grazie all'abilità della chef **Resy Bernard**, un interessante percorso culinario legato alle ricerche dell'accademico barese **Luigi Sada**, storico, geografo, paleografo e appassionato di cucina regionale.

Intorno alla sua figura, l'associazione culturale «Il Nuovo sottano», presieduta da **Beppe Stucci**, in collaborazione con «Artelier», la casa d'arte di **Luigi Spezzacatene**, ha costruito la manifestazione «Viaggio nella cucina della Terra di Bari di Luigi Sada» che, questa sera (alle 19), sarà illustrata alla stampa alla presenza del docente e giornalista **Vincenzo Rizzi**, dello chef **Antonio De Rosa**, di Padre **Gerardo Cioffari** e di

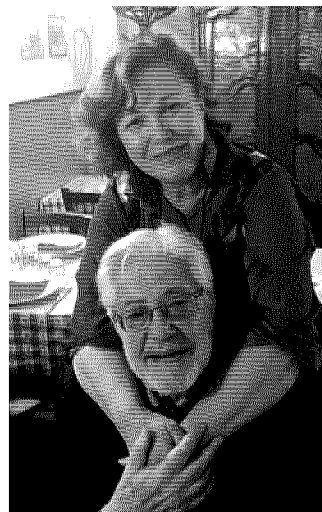
Ernesta Sada, sorella del defunto Luigi cui l'amministrazione comunale, per iniziativa del consigliere **Massimo Maiorano**, conferirà uno speciale riconoscimento alla memoria. La conferenza ospiterà anche la presentazione del testo di Sada, «La cucina della terra di Bari» - recentemente riedito dalla casa editrice Orme-Tarka, diretta da **Franco Muzzio** - da cui l'intero even-



to trae ispirazione.

«La cucina identitaria descritta nel volume - spiega Stucci - è lontana dalle ricorrenti banalizzazioni. Basterebbe citare alcune ricette tipiche, dalla focaccia di farrone agli spaghetti spezzati con baccalà, per capire il livello di novità espresso».

Il pubblico potrà dunque, fin da domani e per 11 giorni, immergersi in questa gustosa



CON SCOLA **Resy Bernard**

dimensione, impreziosita dalla presenza, nei locali della Cantina, di una mostra fotografica dedicata alla Puglia rurale e contadina.

Ma la serata più significativa dell'intero percorso è senza dubbio quella di giovedì 21 che ospiterà l'evento «La cena di San Nicola: degustazioni e percorsi enogastronomici sulla cucina bizantina con narrazione teatrale in costume». Quest'ultima, a opera di **Luciano Montrone**.

L'abbondante menu del pasto prevede, suggestivamente, pane con uova di quaglia, frittata di agrumi per ruffiani e donne di malaffare, bianco mangiare, scapece allo zafferano ed ippocrasso di vino profumato.

«Stiamo cercando di inviare un messaggio - conclude Stucci - perché in questo momento drammatico per tutti, Barivecchia versa in condizioni di particolare difficoltà. Gronda sangue, è evidente, ma non è affatto morta. E una rinascita non può prescindere dalla valorizzazione delle tradizioni e degli elementi tipici del nostro sentire».

[Leonardo Petrocelli]