



di Leopoldo Meneghetti

La Brace di Sanmichele

Esistono posti dove si può respirare ancora un'atmosfera che sa di antico, dove il tempo sembra in bilico fra passato e presente e dove i sapori ci riportano ad immagini perdute nella memoria, di quando bambini ci si rincorreva fra le viuzze nella canicola approfittando del riposo dei grandi. In Italia ce ne sono tuttora molti, ma uno in particolare ha saputo catturare la mia attenzione più di tutti. Il paese è piccolo, dislocato a 30 Km sud di Bari sulla vecchia consolare per Taranto, oggi SS 100, si trova incastonato fra Casamassima e Gioia del Colle, alle porte di quella meravigliosa terra che è la penisola Salentina: Sammichele di Bari. Il territorio dove sorge il comune è abitato fin dal neolitico, ma l'attuale insediamento fu fondato nel 600 dal feudatario ebreo, di origine portoghese,

Michele Vaaz. A lui successe il nipote che perse il feudo a favore di Antonio de Ponte, per poi passare a Nicola Caracciolo dei Duchi di Vietri, di qui al figlio Domenico Duca di Vietri di Casamassima e San Michele; il feudalesimo terminò all'inizio dell'ottocento per effetto delle leggi napoleoniche. Dei Caracciolo ne rimane oggi un'importante testimonianza storica e monumentale rappresentata dal Castello Caracciolo, le cui origini risalgono al periodo normanno, e da loro completamente rimaneggiato.

La prima volta che capitai a Sammichele era l'anno 1989 in occasione di un viaggio di lavoro, assieme ad un collega molto pratico del sud ed amante della buona tavola, mi portò a cena in questo posto che, per i miei canoni di allora, aveva dell'incredibile. Fuori non c'erano insegne con scritto ristorante, bensì macelleria dove acquistammo un cartoccio di carne mista ed, una volta usciti, scendemmo 8/9 gradini per ritrovarci sotto il negozio in una stanza fatta a volta, con un camino che ardeva e delle tavole preparate. La tovaglia era in carta di paglia su delle panche in legno massello, consegnammo il cartoccio al cameriere il quale lo portò sul camino scoppiettante dove un addetto provvedeva alla cottura, mentre noi nell'attesa gustavamo ottime olive

con il pane ed un generoso vino rosso. Allora fui testimone inconsapevole di un evento che avrebbe poi caratterizzato tutta la configurazione di un intero paese: la cottura alla brace quale elemento di distinzione, coesione di un'intera comunità. L'idea era nata da alcuni macellai che si inventarono un modo diverso per vendere la carne, altrimenti relegata alla cerchia degli abitanti, cioè di dare un valore aggiunto al prodotto offrendo al cliente la possibilità di scegliersi il pezzo e poi gustarlo comodamente seduto, una sorta di: dal produttore al consumatore. Da qui si sono organizzati attrezzando chi la cantina, chi il locale attiguo

oppure di fronte con un bel braciere e delle panche, giusto il minimo indispensabile una sorta di spartana comodità per gustare una buona grigliata di carne.

Il paese ruota attorno a piazza Vittorio Veneto, il classico centro per definizione, da dove si dipanano piccole viuzze, fra alti muri in pietra bianca, deserte durante le calde giornate estive ma che si riempiono di tavolini e sedie sul far della sera. Ogni via nasconde taverne che, come le belle di notte, sbocciano al tramonto riempiendo l'aria di inebrianti ed invitanti aromi. La gente si accalca nelle macellerie per poi uscirne con in mano i loro cartocci da consegnare al ristorante il quale, fintanto che si accomodano al tavolo, infila la carne e le salsicce a metro su grandi spiedi, e li mette a cuocere sul camino.

La salsiccia detta ZAMPINA è la star, ed è composta (nella ricetta originale di Vaaz) da carne di coscio di pecora, pane, formaggio ed erba aromatica chiamata sarapud; arrotolata ed infilata negli spiedi risulta gustosissima tanto da dedicarle una sagra che dura tutto il mese di settembre. A distanza di anni dal mio primo arrivo tutto si è evoluto: ora mentre si aspetta si possono ordinare antipasti tipici, oppure la rinomata pasta fatta a mano, l'offerta si è ampliata, modernizzata senza però togliere troppo a quella che è la regina indiscussa del posto: la carne alla brace. Essa ha fatto in modo di sviluppare un indotto economico importante, ha reso possibile una sinergia integrando attività diverse rendendole fortemente dipendenti l'una dall'altra: il macellaio vende la carne ed il ristorante la cuoce e propone in aggiunta i suoi prodotti.

Possiamo senza dubbio affermare che Sammichele sta alla brace come la brace sta a Sammichele: una simbiosi unica nel suo genere. Se avete l'occasione di passare in villeggiatura da quelle parti vi consiglio una sosta in questo angolo di paradiso, meglio se alla sera, tuttavia non pensate che sarà una cosa breve i tempi di attesa sono un po' lunghi, ma credetemi ne vale veramente la pena. E se poi volete estendere la conoscenza suggerisco di assaggiare le olive e l'olio, i formaggi di pecora, sul fronte dei vini segnalo il "Primitivo di Gioia del Colle" e poi i bocconcini di mozzarella, le fêcasse a livre, ecc. Ritroverete sapori che credevate perduti, passerete ore serene in un'atmosfera che assume carattere di festa paesana, tanto e tale è il coinvolgimento di tutti e di tutto, in quello che è il cuore di una terra generosa a cui mi lega una profonda amicizia... la terra di Puglia.



Macelleria - Osteria
da Filippo
capacchione
carni locali
specialità zampina



"il primo è sempre il migliore,
come il primo amore"



saletta interna

è gradita la prenotazione a mezzogiorno