

PEPPE ZULLO CUOCO ITALIANO

Chi è Peppe Zullo? Secondo Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, è un “cuoco-contadino che ha saputo restituire alla sua terra l’orgoglio che merita”. Per Oscar Farinetti, ideatore di Eataly, Peppe Zullo è uno dei migliori ambasciatori dell’eccellenza pugliese nel mondo. Sono moltissimi i testimoni del percorso intrapreso negli ultimi 30 anni da questo straordinario interprete della cucina italiana. Lo studio e la cura su qualità e tracciabilità delle materie prime, la riscoperta dei valori più autentici della tradizione mediterranea e il cibo come elemento della felicità, insieme, sono la strada maestra sulla quale Peppe Zullo continua a produrre sogni e realtà nel segno del gusto. L’azienda agricola di Peppe Zullo, il suo ristorante, Villa Jamele e la scuola di cucina sono i frutti più appetitosi e maturi di una storia in continua evoluzione.

Peppe Zullo ha creato tanto in questi anni, lavorando alla sua azienda agricola, traendo dai suoi vigneti un vino di qualità eccelsa, costruendo una struttura – quella di Villa Jamele – che ospita eventi, ricevimenti e cuochi di tutto il mondo che vengono a Orsara di Puglia per imparare. La sua nascente linea di prodotti trae il meglio dai ventiduemila metri quadrati del suo orto, dai trentacinquemila metri quadrati di vigneto, dagli alberi da frutto e da un’azienda agricola capace di produrre cose di eccezionale qualità. Con sacrificio e abnegazione, il cuoco contadino e il suo staff di fidati collaboratori hanno continuato a sudare, a lavorare e a costruire, rendendo sempre più importante una realtà che da molti anni rappresenta un’eccellenza imprenditoriale e culturale in Puglia.

SIMPLE FOOD FOR INTELLIGENT PEOPLE

Il cibo è natura e cultura. La terra, il rispetto della stagionalità e la cura di ciò che è capace di produrre, sono il lievito naturale di una filosofia senza tempo, quella che Peppe Zullo applica, comunica e promuove da 30 anni. “Dalla terra alla tavola” non è soltanto un messaggio, è un’idea che l’Azienda Agricola di Peppe Zullo applica concretamente attraverso processi produttivi tracciabili, trasparenti, orientati verso un unico obiettivo: la qualità, la valorizzazione di prodotti che coniugano gusto, salute e autenticità. L’orto, i vigneti, gli alberi da frutto, le erbe spontanee del bosco, la fattoria degli animali: ogni elemento dell’Azienda Agricola di Peppe Zullo trova il suo luogo d’elezione a Orsara di Puglia, sui Monti Dauni, il respiro verde dell’antica e moderna Apulia.

AZIENDA AGRICOLA

L’Azienda Agricola ha un’estensione complessiva di 180.000 mq. Una tenuta ampia, verde e armoniosa dove trovano spazio i 22.000 mq dell’orto, i 35.000 mq del vigneto, i 20.000 mq del bosco in cui albergano alberi da frutta, funghi, erbe spontanee e officinali. L’Azienda Agricola è completata dalle strutture dedicate all’allevamento degli animali, dal caseificio, da un piccolo resort con 10 camere e dalla sede della Scuola Internazionale di Cucina. Nel 2012, è stato inaugurato il Ristorante nell’Orto che si aggiunge a quello già attivo da oltre 20 anni. La qualità dei prodotti coltivati, selezionati e preparati dall’Azienda Agricola passa quotidianamente “dalla terra alla tavola”, dal produttore al consumatore che ne può saggiare eccellenza, gusto e unicità.

IL CASEIFICIO

Il caseificio di Peppe Zullo nasce da un’idea del cuoco-contadino e dalla sollecitazione del fondatore di Slow Food, Carlo Petrini. Il progetto è stato messo a punto per produrre e promuovere in futuro, assieme a una grande varietà di prodotti, uno dei fiori all’occhiello della tradizione lattiero-casearia “made in Puglia”, il cacio-ricotta caprino di Orsara di Puglia, inserito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nell’elenco dei prodotti tradizionali pugliesi. Il cacio ricotta di Orsara di Puglia, formaggio fresco e stagionale, ha diverse peculiarità che lo rendono unico. Il latte necessario alla sua produzione è ricavato dal più grande allevamento caprino della provincia di Foggia. A Orsara, infatti, sono allevate 1.200 capre. Il loro latte produce un formaggio tenero, con proprietà organolettiche di eccezionale rilievo per un’alimentazione sana e corretta. Lo si può gustare meglio col pane, può fungere da

antipasto o anche da dessert se accompagnato a miele e marmellate, ma è anche un condimento ideale per migliorare gusto ed estetica di un buon piatto di pasta fresca fatta a mano.

LA CANTINA

Dai vigneti dell'Azienda Agricola, nascono due vini dal carattere forte, generoso, premiati dal marchio Daunia Igt: "Ursaria" e "Aliuva", entrambi frutto del recupero di un vitigno autoctono, il Tuccanese. Sono vini rossi, dall'aroma intenso, ideali per l'abbinamento con piatti di carne alla brace, cacciagione e formaggi stagionati. Le etichette di questi due preziosi nettari hanno il marchio di Leon Marino, uno dei più grandi artisti contemporanei della Puglia. Botti e bottiglie dei vini prodotti dall'Azienda Agricola, prima di essere svuotate o di fare il giro del mondo, riposano nella cantina del Paradiso, la cantina di Peppe Zullo che la Biennale d'Architettura a Venezia, nel 2010, ha eletto "Cattedrale del Vino". È un'opera eccezionale, capace di raccontare la passione e l'ingegno di un luogo liberandone la vocazione ad accogliere gli ospiti, a condurli lungo un percorso fatto di archi, pietra, tavole su cui si celebra il rinascimento del gusto. La cantina di Peppe Zullo, posta sulla collina del "Paradiso", è stata progettata da Nicola Tramonte con la collaborazione del maestro d'Arte Leon Marino. È stata costruita sotto il vigneto i cui acini danno vita ai vini dell'Azienda Agricola.

LA SCUOLA DI CUCINA

La scuola internazionale di cucina ha sede a Villa Jamele, nel cuore della tenuta, al centro di un "palcoscenico" naturale nei pressi del quale si estendono l'orto, il vigneto, il bosco e le altre strutture dell'Azienda Agricola. In cucina, dunque, gran parte di ciò che viene utilizzato proviene direttamente dalla terra circostante. La scuola dispone di una cucina professionale interamente dedicata ai laboratori didattici, di un piccolo resort con 10 camere che può ospitare fino a 20 corsisti contemporaneamente. I corsisti, inoltre, possono utilizzare anche il Ristorante nell'Orto, la realizzazione letterale del sogno che conduce prodotti e creatività "dalla terra alla tavola". La scuola internazionale di cucina fa vivere un'esperienza di alto profilo formativo, rivolta sia a professionisti del settore che vogliono perfezionare le conoscenze sulla gastronomia pugliese, sia ai semplici appassionati. I corsi si svolgono da settembre a novembre e da febbraio ad aprile (da concordarsi con l'azienda a seconda delle diverse esigenze personali). Il numero dei partecipanti può variare da un minimo di 10 a un massimo di 16 persone. La durata del corso è di 6 giorni, sono previste 5 ore di lezione giornaliera, tra pratica e teoria.

UN'AZIENDA ECOSOSTENIBILE

L'Azienda Agricola di Villa Jamele è una delle 20 strutture italiane, dislocate in 12 regioni del Bel Paese, ad avere ottenuto il riconoscimento de "La Fabbrica del Paesaggio", concorso ideato e indetto dalla Federazione Italiana dei Club e Centri Unesco (FICLU). Questa la motivazione del premio consegnato a Peppe Zullo: "Per aver mirabilmente costruito, con Villa Jamele, un'azienda a bassissimo impatto ambientale, senza mai tralasciare l'obiettivo di proporre un'alimentazione all'insegna della genuinità con prodotti della filiera enogastronomica a km zero".

La tenuta del cuoco orsarese, inoltre, è stata recensita dalla rivista "Solare Business" come una delle migliori strutture ecosostenibili per la ristorazione. Nell'articolo pubblicato da "Solare Business" si legge che "Villa Jamele si caratterizza per un mix armonico di tradizione e innovazione, a partire dalla cucina del suo fondatore, Peppe Zullo, per arrivare ai criteri che hanno improntato la ristrutturazione dello stabile ottocentesco e la realizzazione delle moderne sale ricevimenti". Sulla rivista, inoltre, si legge che "il sistema fotovoltaico si sposa perfettamente con l'attenzione all'ambiente che caratterizza il ristorante, specializzato nella produzione di prodotti biologici e tradizionali". "Un sistema di pannelli solari termici soddisfa il 60% circa del fabbisogno annuo di acqua calda". Villa Jamele è una struttura totalmente ecosostenibile non solo per l'utilizzo dell'energia solare e il recupero delle acque piovane, ma anche per la filosofia del "Km zero" adottata da Peppe Zullo.

CIBO E FELICITA'

Cuochi stellati, intellettuali, esperti di marketing territoriale, designer del paesaggio, artisti e giornalisti: nel 2013, a Villa Jamele, si è celebrato il 18° Appuntamento con la Daunia, un evento attraverso il quale, in vista di Expo 2015, Peppe Zullo ha voluto aprire un dibattito su "Cibo e Felicità". Un'idea del presente e una visione sul futuro che guarda al cibo come il primo elemento di una "catena alimentare" che nutre passione, emozioni, sviluppo condiviso e per tutti. Peppe Zullo e il suo staff hanno convocato a Villa Jamele il meglio della cucina italiana, i migliori cuochi del Bel Paese, chef di straordinaria creatività, i primi attori di un processo capace di sconfiggere la crisi attraverso la qualità, l'inventiva, la professionalità e l'amore per le cose ben fatte che da sempre rappresentano il marchio di maggior successo del "made in Italy". Al centro del dibattito, la qualità delle materie prime, la necessità di tornare a realizzare e a comunicare il meglio del 'made in Italy' partendo dalla straordinaria ricchezza del nostro background culturale e da una filosofia che Peppe Zullo ha riassunto nel suo 'simple food for intelligent people'. Alimentare le radici, ciò che siamo, significa lavorare sulla ricerca, sulla storia del nostro territorio, dei suoi prodotti, delle sue vocazioni più autentiche e vere, farle riemergere, nutrirlle e dare alimento a uno sviluppo rispettoso delle persone, dell'ambiente in cui tutti viviamo e della nostra storia. E' la prima volta che un privato, un cuoco-imprenditore qual è Peppe Zullo, riesce a riunire tutti i protagonisti dell'eccellenza italiana in cucina. Alla discussione, e in seguito a una spettacolare jam session di creatività culinaria basata sui prodotti dell'orto e della dispensa di Peppe Zullo, hanno preso parte, tra gli altri, Fabio Pisani (executive-chef del ristorante Aimò e Nadia – Milano), Pietro Zito (chef-patron ristorante Antichi Sapori – Montegrosso di Andria), Nazario Biscotti (chef-patron ristorante Antiche Sere, Lesina), Antonio Bufi (executive-chef Eataly Bari), Gegè Mangano (chef-patron ristorante Li Jalantuumene, Monte Sant'Angelo), Angelo Sabatelli (chef-patron ristorante Angelo Sabatelli, Monopoli), Felice Sgarra (chef-patron ristorante Umami, Andria), Remo Capitano (sous-chef di Enrico Bartolini al Devero Hotel, Cavenago Brianza – Milano), Felice Lo Basso (executive-chef Alpenroyale Grand Hotel, Selva di Val Gardena), Damiano Nigro (chef-executive Relais Villa D'Amelia, Alba) e Lucio Mele (chef-patron ristorante Sale Grosso, Bologna). Nella prima delle due giornate di Appuntamento con la Daunia, i relatori hanno esplorato il tema "Cibo e Felicità" producendo nuove riflessioni su comunicazione (Danilo Giuffreda, architetto e food blogger), design strategico del territorio (Giacomo Mojoli, docente universitario Politecnico di Milano), tutela attiva del paesaggio e dei beni culturali (Floredana Arnò, presidente Club Unesco Foggia), ricerca e promozione della conoscenza di ambiente e alimenti (Agostino Sevi, direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e dell'Ambiente dell'Università di Foggia) e marketing (Carlo Spinelli, giornalista). Il cibo, e ugualmente l'arte, i progressi della scienza, la tutela degli elementi armonici del paesaggio, la giusta interazione tra storia e innovazione, ci restituiscono gli strumenti per avere un rapporto felicemente costruttivo con quanto di bello, utile e giusto ci circonda. E' questo il senso profondo di un evento, "Appuntamento con la Daunia", che anno dopo anno ha saputo trasformare l'Azienda Agricola di Peppe Zullo in un punto di riferimento.

Il 12 e 13 ottobre 2014, a Villa Jamele, si è celebrato il diciannovesimo Appuntamento con la Daunia, l'evento organizzato da Peppe Zullo per promuovere l'arte e la cultura del gusto e delle eccellenze territoriali. Le due giornate di Villa Jamele, il 12 e il 13 ottobre, sono state dedicate a "L'orto dei miracoli, verso Expo 2015". Ospiti dei due giorni Antonio Pascale, presidente Slow Food; Giorgio Mercuri, presidente di Confcooperative; Fabio Renzi, presidente Fondazione Symbola; Angelo Inglese, sarto e stilista; Roberto Di Vincenzo, coordinatore generale di "Tipici dei Parchi" e Pietro Zito, cuoco ristoratore. Il gusto e il valore nutritivo dei prodotti e delle materie prime che vanno dalla terra alla tavola sono veicolo di salute e di buona economia. L'orto di Villa Jamele e gli orti di tutto il mondo sono la chiave di lettura di una modernità che non ricerca più la semplificazione artefatta ma la semplicità autentica, il valore delle culture e delle colture autoctone, la sostenibilità, il nutrimento materiale e spirituale dell'umanità. Lunedì 13 ottobre, a Villa Jamele sono arrivati cuochi da tutto il mondo. Hanno cucinato ciò che sono riusciti a cogliere dai 22mila mq dell'orto della tenuta di Peppe Zullo. Sotto gli occhi di MariaLetizia Gardoni, presidente

nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, il cuoco giapponese Kenichi Motoyoshi e i suoi colleghi Fabio Pisani e Pietro Parisi hanno messo in pratica la filosofia che propone concretamente il legame diretto della terra con la tavola.

THE GLASS BOX

Trasparente, come l'acqua. Per vedere con chiarezza dove siamo, cosa siamo. A Villa Jamele, a Orsara di Puglia, c'è un'azienda agricola che è una scatola di vetro. The glass box. Sembra quasi un tempio, e spesso vi si celebrano matrimoni. Tutto intorno c'è il "dove" e il "cosa" siamo. I vigneti su un lato, un grande orto su un altro, il bosco che s'intravede in lontananza, un prato immenso e poi un castello del colore del sole. Carlo Petrini ne è rimasto incantato. Nel 2011, il fondatore di Slow Food, in quella scatola di vetro ha (ri)scoperto la Capitanata. Terra di agricoltori, di contadini, di cose buone. In quell'occasione, Petrini arrivò a Orsara di Puglia per portare il suo saluto a Peppe Zullo e celebrare i 25 anni di attività del cuoco-contadino. Quel giorno si parlò di quello che "the glass box" mostrava grazie alle sue trasparenze: la terra, i suoi prodotti, una cultura legata in modo indissolubile ai colori e ai sapori dell'orto, agli alberi e alle piante del vicino bosco, ai grappoli d'uva che maturano lentamente nei vigneti. Assieme a Carlo Petrini c'era anche Oscar Farinetti, fondatore di Eataly. "Per me è stata una grande occasione di vedere applicata, in maniera egregia, non solo la filosofia di Slow Food, ma anche la capacità manageriale di un contadino che ha saputo ridare alla sua terra quell'orgoglio che si merita. Questo è un esempio vivente di come è possibile conciliare un'economia giusta, positiva, nel rispetto dell'ambiente e anche della giustizia sociale. Da sempre mi affascina la bellezza di questa terra e anche la determinazione con cui una nuova generazione di cuochi ha saputo fare cose meravigliose", disse allora Carlo Petrini. Nel tempio di vetro, posto nel cuore della tenuta di Villa Jamele, Peppe Zullo celebra il matrimonio tra la terra e la tavola e spesso ospita convegni e appuntamenti in cui si discute di qualità, di eccellenza dell'agroalimentare "made in Puglia". E' quanto accaduto, ad esempio, il 19 ottobre 2012, quando il pastificio Granoro, uno dei marchi di punta dell'agroalimentare pugliese e italiano ha deciso di presentare proprio a Orsara, proprio in the glass box di Villa Jamele, il progetto "Prodotti di Qualità Puglia" e la prima pasta certificata 100% pugliese realizzata con i grani di Capitanata. Il grano, il pomodoro, la frutta, gli ortaggi, il vino e la cucina: storie di fatica e di successi, acquerelli naturali, la terra madre. Il 9 giugno 2013, ancora una volta, qualcuno ha scelto le vetrate e le trasparenze al centro della struttura di Peppe Zullo per raccontare uno degli aspetti più edificanti e positivi dell'agroalimentare pugliese. Questa volta, il tempio di vetro ha ospitato un meeting dedicato all'asparago, un prodotto del settore orticolo per il quale la provincia di Foggia è leader in Puglia e in Italia. Per quanto riguarda l'asparago verde, la Capitanata rappresenta il 95 per cento della produzione regionale, con 1.500 ettari di superficie agricola impiegata, oltre 100 mila quintali raccolti annualmente, per una filiera che conta su un volume d'affari stimato in più di 15 milioni di euro l'anno e un export che porta il "made in Foggia" su tutti i mercati del mondo. Si tratta di un prodotto completamente tracciabile che arriva sui mercati del Bel Paese e in quelli internazionali col marchio "Prodotti di Puglia". In onore di "Sua maestà l'asparago", Peppe Zullo ha preparato pasta, pane e perfino un gelato a base di asparagi. Sui tavoli e nei piatti ancora una volta è stato servito un modello sano di economia e di cultura, fatto di cooperativismo e di qualità. Si può fare, e si fa. Anche in tempi di crisi. Anche in Capitanata. Il tempio di vetro di Villa Jamele ne è testimone e megafono.

Francesco Quitadamo