



Olio, trulli e sapori antichi: l'incantevole Puglia della Valle d'Itria

Dal Ristorante Evo di Alberobello con la sua carta di 250 oli, al Frantoio Intini e al suo recupero della Cima di Mola, fino alla Masseria Il Frantoio tra gli ulivi millenari di Ostuni: viaggio in tre tappe nei borghi bianchi della Valle d'Itria che raccontano l'olio extravergine di un territorio che non si arrende alla Xylella

Valle d'Itria. Distese di ulivi a perdita d'occhio, fino al mare. Città bianche circondate da campagne disseminate di trulli. A partire da **Alberobello**, con le sue caratteristiche costruzioni riconosciute dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità, per proseguire verso **Cisternino** e **Locorotondo**, tra i borghi più belli d'Italia. Ancora la barocca **Martina Franca** e **Ostuni**, la città bianca per eccellenza.

Al viaggio itinerante tra luoghi di interesse storico e artistico, o naturalistico come le **Grotte di Castellana**, si accompagna quello tra i profumi e i sapori di una **cucina locale ancora autentica**: percorrendo strade che tagliano oliveti secolari e vitigni autoctoni, è d'obbligo una sosta in uno dei tanti caseifici lungo il tragitto per assaggiare cacioricotte, burrate, mozzarelle di giornata.

E come non godere dell'**ampio ventaglio offerto dalla gastronomia** con le sue tipicità, a partire dalle **orecchiette fresche**, realizzate da mani svelte e sapienti, con cime di rapa o capocollo, legumi e cereali proposti in varie fogge, tante verdure che sanno di sole, erbe spontanee di cui in

Puglia viene fatto largo uso. Per non parlare delle **macellerie con fornello** di **Cisternino** e della **Murgia** che alla sera si trasformano in bracerie dove si possono scegliere, al banco, le carni che si vogliono gustare, senza tralasciare indiscusse specialità come le “**bombette**” (involtini di capocollo ripieni) o gli “**gnummareddi**” (involtini di interiora avvolti in budella di agnello).

Un viaggio del gusto durante il quale ci siamo concentrati sul **prodotto di punta di questa regione**: l'olio di oliva che qui rappresenta circa il 50% della produzione italiana sulla quale, proprio in questa regione, incombe ancora la calamità Xylella che continua, imperterrita, a diffondersi.



I vicoli antichi di Cisternino (Foto © Daniela Utili).

Siamo andati a trovare uno chef ad **Alberobello** che ha la carta degli oli più ricca d'Italia. Ha puntato sulla valorizzazione dell'extravergine cercando di coniugare una cucina contemporanea con quella tradizionale pugliese guadagnando, oltre a tanti riconoscimenti, la vittoria a “4 Ristoranti” di Alessandro Borghese e la menzione sulla Guida Michelin.

Poi abbiamo visitato un frantoio con una bella storia di **recupero di una varietà che era stata abbandonata**, perché poco produttiva, da cui si estrae un incredibile extravergine pluripremiato, incluso nella carta degli oli del sopracitato ristorante. *Dulcis in fundo*, ci siamo immersi in un luogo magico, una **masseria nella Piana degli Ulivi Monumentali** (i Patriarchi millenari che caratterizzano il paesaggio tra i Comuni di Ostuni, Fasano, Monopoli e Carovigno), dove tutto scorre seguendo i ritmi della natura.

Gianvito Matarrese, lo chef paladino della biodiversità olivicola

Siamo in pieno centro ad **Alberobello** (Bari). Dall'altra parte della strada c'è il **Trullo Sovrano** (ora museo) da cui prende il nome il complesso "[Corte del Trullo Sovrano](#)" che include tre raffinate e confortevoli dimore che affacciano sul giardino, il caffè/pasticceria/gelateria "*Dulcis*", l'orto biologico con verdure ed erbe destinate alla cucina del "pezzo forte": il **Ristorante Evo** il cui nome non lascia spazio ad errate interpretazioni.



Ostuni, la Città bianca (Foto © Daniela Utili).

Il progetto è ambizioso ed è stato perseguito con tenacia da **Gianvito Matarrese**. Da sempre appassionato di cucina, "prestato" alla ragioneria per seguire meglio le aziende di famiglia a cui è seguita una laurea in Scienze della formazione con specializzazione in risorse umane e diritto del

lavoro, pur restando nell'ambito familiare non ha resistito al richiamo dei fornelli.

«Ho cominciato così, aprendo con mio zio la scuola di cucina **“Eccelsa”**, che ancora esiste. Lì mi sono veramente reso conto che volevo provare a realizzare il sogno che avevo fin dai 14 anni».

All'inizio la vera palestra fu a Napoli, a **“Sud Ristorante”** di Marilena Vitale, la chef che fece arrivare la prima stella Michelin ai Campi Flegrei (chiuso da pochissimo per realizzare altri progetti, ndr).

«Scelsi Marilena perché volevo la situazione più difficile per me: un barese juventino che odiava il pesce, emigrato temporaneamente a Napoli in un locale di pesce stellato. Non male eh? Ma se fossi rimasto nel mio territorio sarebbe stato troppo facile, la mia famiglia lavorava già nel settore. Per questo ho girato per cinque anni in vari ristoranti».

EVO, il ristorante “coraggioso” ad Alberobello

Poi, nel 2015, il ritorno e, da lì, la messa in pratica di un'intuizione che gli è valsa tanti riconoscimenti.

In una città prettamente turistica di 10mila abitanti con 110/120 punti di ristoro, non è stato semplice far attecchire un'idea che andasse oltre l'aspetto commerciale, incentrata sulla qualità, l'attenzione ai particolari, il fine dining. Molti gli suggerirono un menu da trattoria, avrebbe avuto la fila alla porta. Ma non sapevano che era proprio quello che Matarrese non voleva: un'offerta banale al turismo di massa (oggi Evo è un ristorante da 16 coperti all'aperto, massimo 20, dentro dai 12 ai 15).



Gianvito Matarrese, chef e patron del ristorante EVO con le sue collaboratrici (Foto © EVO).

Al centro del progetto c'è l'amata Puglia per valorizzare la cucina tipica attraverso un'**EVOLUZIONE della tradizione**: senza spezzare il filo con le abitudini del passato, ma proponendole in chiave moderna.

«Che non è quella strana tendenza di comprare la carne proveniente da chissà quale Paese d'oltreoceano invece che da allevamenti del territorio. In questa terra poverissima, fatta di agricoltura, il banco del macellaio era per $\frac{3}{4}$ 'quinto quarto' e per $\frac{1}{4}$ il filetto che toccava ai nobili. I conigli e i polli che allevavi ti facevano la festa della domenica».

Sono tanti i turisti che in Puglia non vedono l'ora di mangiare un buon piatto di **orecchiette con le cime di rapa**. D'estate, al Ristorante Evo non le troveranno mai. Perché? È semplice, sono fuori stagione.

«Così come non troveranno salmone e tonno – spiega **Matarrese** – che ad Alberobello, invece, sono i pesci più richiesti. Ma in Puglia non si pescano. Noi abbiamo merluzzi, orate, palamite, polpo, sgombero, cozze, seppie. Perché io, chef, devo vincere facile facendoti trovare quello che chiedi? Fare territorio è un'altra cosa».

È questa, in sostanza, la filosofia e la sfida: la conoscenza, applicata anche e soprattutto all'extravergine che non viene proposto in modo banale, come condimento invece che alimento. **Si va pure oltre il semplice abbinamento al piatto con la degustazione a parte** (compresa nel prezzo) e il racconto di ogni olio attraverso le storie dei produttori che lo realizzano e dei territori da cui proviene.

All'inizio, nel 2015, in carta c'erano solo oli pugliesi, anche per sostenere un settore messo a dura prova dalla Xylella (fitopatia devastante che ha distrutto l'olivicoltura in Salento diffondendosi e, purtroppo, presentando oggi casi anche nel Barese). **Ora ce ne sono 250** con una sessantina di cultivar tipiche delle diverse regioni d'Italia (tendenzialmente un produttore per ogni varietà) per stimolare, appunto, la conoscenza. Ancora una strada tutta in salita, considerato l'approccio all'olio che appartiene alla stragrande maggioranza dei ristoratori. Ma, secondo Matarrese, dipende soprattutto dai clienti.

«lo posso fare la mia parte proponendo solo oli di qualità. Qui entrano circa 3mila persone all'anno quindi, ogni anno su questo argomento “formo” 3mila persone, così come gli anni successivi. Ma siamo in pochi e il ristoratore non cambierà mai finché i clienti non gli diranno che ha un olio pessimo. Sì, il futuro dell'olio dipende anche da chi lo fa, ma soprattutto da chi lo beve».



Una delle proposte del menu di Gianvito Matarrese (Foto © EVO).

Noi non possiamo che dire di aver assaggiato oli pregiati sapientemente abbinati a tutti i piatti arrivati in tavola, da quelli di una tradizione resa contemporanea (le *orecchiette XXL* fatte a mano o le *bombette di maiale* servite con glassa al miele all'arancia rossa, maionese caffè e pomodoro, *giardiniera della casa*) ad altri veramente particolari e sorprendenti come la *radice di prezzemolo* un ingrediente non facile da trovare e da proporre, eppure molto gradevole al palato.

Tre i menu-degustazione proposti da Evo: “**Classico**” con 4 portate principali, “**Vegetariano**” con 5 proposte e “**Al Buio**”, 7 portate a discrezione dello chef. Ogni menu viene preceduto dalla degustazione di oli e dei pani fatti tutti i giorni al ristorante. E ad ogni pietanza, il racconto che ci fa viaggiare in luoghi diversi dove si custodisce la cultura e la capacità di fare il vero extravergine italiano.

EVO RISTORANTE

Via Giovanni XXIII, 1 – Alberobello (BA) | www.evoristorante.com

Frantoio Intini. Dal recupero di un'oliva bistrattata, un olio famoso in tutto il mondo.

Ci sono ancora antichi alberi, dai lecci alle roverelle, a testimoniare che l'attuale terreno calcareo e argilloso, nutrimento prezioso per gli ulivi che si incontrano lungo la strada, in passato era ricoperto di boschi.

«*Qui c'era la grande riserva di caccia del conte di Conversano*» ci racconta [Pietro Intini](#) mentre andiamo a fare un giro in alcuni dei suoi uliveti, **20 ettari sparsi per la Valle d'Itria**, intorno ad Alberobello, a 450 metri circa sul livello del mare. Una zona disboscata nel tempo per fare spazio ai pascoli e all'agricoltura e dove, pian piano, sono sorti piccoli agglomerati urbani, perché chi si spostava per lavorare la terra ha iniziato poi a costruire i trulli.

«Tutta questa pietra è il risultato delle bonifica fatta a mano dai nostri avi, la troviamo nei muretti, ovunque ci giriamo c'è roccia affiorante», spiega Pietro.



Alcuni ulivi di proprietà di Intini (Foto © Intini).

Abbiamo deciso di andare a trovarlo dopo aver degustato la sua **Cima di Mola** al Ristorante Evo, la varietà definita da Intini “**la madre dell’olivicoltura pugliese**” un tempo raccolta a terra per fare l’olio lampante. Era quasi scomparsa per i costi troppo elevati di raccolta e produzione e per la difficoltà nel lavorarla: frutti piccoli e duri a staccarsi, poca polpa quasi priva di acqua, scarsa resa. Molti la sostituirono innestando sui suoi tronchi altre varietà più vantaggiose anche per la raccolta meccanizzata, Coratina in primis.

Così Pietro, oltre 10 anni fa, elaborò l’idea che lo portò a realizzare **uno dei recuperi varietali più coraggiosi nel campo dell’olivicoltura**, facendo innesti “al contrario” con la **Cima di Mola**. Dopo tempo, vari tentativi, prove e aggiustamenti, finalmente un extravergine unico per le sue caratteristiche nutrizionali e sensoriali, con un fruttato intenso e un amaro e un piccante importanti. Divenuto famoso in tutto il mondo, vari premi in diversi contesti, entrato a far parte dei Presidi Slowfood, è il fiore all’occhiello di un’azienda alla quarta generazione.

Anche il **monovarietale bio di Coratina** non scherza: è tra le etichette più premiate. L’altitudine e l’importante escursione termica tra il giorno e la notte regala agli **extravergini Intini una struttura molto importante** e una carica fenolica eccezionale (gli antiossidanti, anti radicali liberi) che fanno di questi oli un vero e proprio elisir di salute.



Le etichette dell'azienda (Foto © Intini).

La visione e il coraggio di Pietro Intini

Compiuti gli studi classici, dal Duemila Pietro si è dedicato completamente al frantoio portando un'ulteriore rivoluzione rispetto alle scelte già innovatrici del nonno e del padre: è diventato un vero e proprio laboratorio di ricerca dotato della più avanzata tecnologia olearia. L'obiettivo era ottenere oli più armonici, smussare un po' gli angoli della potenza data dall'amaro e dal piccante pur preservando il contenuto di antiossidanti.

«Il mio scopo è dare al prodotto una complessità aromatica, perché se non c'è fin dall'inizio resta solo l'amaro. Penso di aver ottenuto un buon risultato, anche se la ricerca non si ferma».

Purtroppo **non si ferma neppure la diffusione della Xylella**, uno spettro che aleggia sopra questi territori.

«Sì, ci ha abbondantemente superato arrivando a Bari, nonostante i negazionisti tra i quali non mi riconosco. Però non me la sento ancora di innestare i miei ulivi con le varietà resistenti scoperte fino ad ora (FS17, Leccino, Lecciana, Leccio del Corno, ndr). Se dovessi iniziare a capitozzare le piante per mettere Leccino, ad esempio,

saremmo commercialmente finiti perché il Leccino, indipendentemente da qualsiasi valutazione, ce l'hanno tutti. Ma anche per un discorso di salvaguardia della biodiversità che ormai è il vero valore dell'olio italiano. Chi come me e molti produttori di altre regioni ha investito tanto su un brand, ha fidelizzato un consumatore divulgando la conoscenza della produzione di precise varietà, con le loro particolari caratteristiche, unicità e territori. Sono più per un approccio più razionale e chirurgico, anche un po' fatalista. Intanto in un appezzamento di secolari comprato l'anno scorso c'era spazio e ho impiantato 150 alberi di Leccio del Corno, tra i quattro quello a me più confacente. E se dovesse arrivare un focolaio a 100 metri da qui inizierei seriamente a pensare di muovermi. Poi non so, la ricerca potrebbe arrivare a una soluzione, magari con un antibiotico, e saremmo tutti salvi, ma non riesco ad avere un approccio diverso da questo».

Un frantoio sempre aperto per scoprire storia e prodotti

Da anni il **frantoio è aperto ai visitatori** che hanno la possibilità di acquistare nello showroom in azienda o nell'emporio in centro storico ad Alberobello dove abbiamo trovato Alessandro, fratello di Pietro, alle prese non solo coi turisti, ma anche con studenti universitari in cerca di materiale per svolgere una ricerca. Per rispondere alla crescente domanda di questa zona molti agriturismi consigliano ai propri clienti una visita al Frantoio Intini per esperienze che vanno dal frantoio con un percorso guidato alle più avanzate tecnologie alle visite a un oliveto secolare, i mini corsi di assaggio e, perché no, la degustazione del vino Intini, una produzione limitata ottenuta da vigne di famiglia in Valle d'Itria.

FRANTOIO INTINI

C.da Popoleto, N.C. – Alberobello (BA)

Shop: via Monte Sabotino, 119 – Alberobello (BA) | www.oliointini.it

Masseria Il Frantoio, un paradiso tra i Patriarchi, il bosco e il mare

Saliamo verso Ostuni (BR). A pochi chilometri dalla città entriamo in un **luogo di grande fascino** che regala un panorama speciale: dalla collina boscosa che digrada nella pianura olivetata, fino al mare. Tutto insieme, come in un quadro, appena varcate le colonne d'ingresso della **Masseria il Frantoio**, una struttura del 1500 immersa nella Piana degli Ulivi Monumentali e circondata da 2.600 "Patriarchi" la cui età oscilla dai mille ai duemila anni.

«Ce l'hanno detto gli ispettori che sono venuti a mettere queste targhette coi numeri. Sono tutti controllati, si conosce l'età di ognuno, sono monumenti intoccabili e, se qualcuno volesse spostarli, verrebbe segnalato dal satellite», spiega **Armando Balestrazzi**.



La Masseria (Foto © Masseria Il Frantoio).

Classe 1946, Armando è orgoglioso delle sue origini emiliane e con la sua terra non ha mai reciso il cordone ombelicale, ma è pure pugliese nell'anima. Arrivò qui 35 anni fa, quando ne aveva 45. Appena videro questo luogo, lui e la moglie Rosalba se ne innamorarono a prima vista. Erano alla ricerca di un luogo di vita e di lavoro diverso, così Armando lasciò il suo incarico di amministratore delegato di una grande azienda. L'idea fu subito quella di uno spazio che ospitasse persone da tutto il mondo e offrisse prodotti sani e autentici di questa terra a due passi dal [Parco delle Dune Costiere](#) e dal mare.

Un'antica tenuta rinasce per un colpo di fomite

La struttura era disabitata da sette anni e all'inizio ci fu davvero tanto da fare. Armando ad organizzare l'**azienda agricola di 72 ettari** di cui 60 ad ulivo, un centinaio di carrubi, 300 peri di cinque antiche varietà, campi di **grano Senatore Cappelli**, un agrumeto, un frutteto con melograni, ciliegi, gelsi rossi, una cinquantina di alberi da frutto di varietà diverse. Tutto destinato alla trasformazione, come l'olio o le composte, in ogni caso alla cucina del ristorante. Ingredienti con i quali Rosalba, che sovrintende all'accoglienza (oggi 18 camere), ha inventato 180 ricette che a rotazione, arrivano sulle tavole della masseria.



Una delle camere (Foto © Masseria Il Frantoio).

La scelta di un'agricoltura biologica è stata immediata e si riscontra inoltrandosi tra i campi suddivisi in colorati settori a seconda della coltura, degli alberi e dei fiori che offre la stagione. È facile, ad esempio, avvertire l'odore della camomilla calpestata durante il cammino e si nota che sono solo trappole quelle utilizzate per catturare la dannata mosca nemica degli ulivi. Ci sono poi tante coccinelle italiane (non sopraffatte dalle cinesi) che qui hanno trovato casa e sono una vera benedizione per l'agricoltura.

«È il risultato di 35 anni senza uso di prodotti chimici che significa non solo ottenere ottime camomille, ma anche poter disporre di un centinaio fra erbe, bacche, fiori selvatici e commestibili».

Due volte all'anno, in primavera e autunno, si organizzano infatti **escursioni tra gli ulivi millenari** per farle conoscere e degustarle poi al ristorante in ricette dedicate.

Olivicoltura con amore e adozione degli ulivi millenari

Oltre a **2.600 Patriarchi di un'unica varietà autoctona, l'Ogliarola Salentina**, sono stati impiantati negli anni 1.600 ulivi di altre varietà per poter ampliare il ventaglio degli extravergini con l'etichetta della masseria: il *Denocciolato degli Dei*, un blend di diverse varietà; la *Dop Tre Colline* per il 70% di Ogliarola Salentina; il *monocultivar Leccina*. Infine il top di gamma dalla varietà

Pecholine, *Tangere Stellas*, un'etichetta nata una decina d'anni fa per celebrare il 25° anniversario della Masseria con un nome ispirato dallo stemma della famiglia che la vendette agli attuali proprietari, i Tanzarella di Ostuni: una mano tesa verso le stelle.

Qualche anno fa Rosalba ha avuto l'idea di proporre ai clienti l'**adozione degli ulivi millenari**. Oggi sono circa 300.

«Hanno un numero, un nome scelto dagli ospiti che se ne vanno con una gigantografia dell'albero e ricevono a casa 16 litri di extravergine biologico».

Armando è un vero anfitrión, un padrone di casa attento che ci accompagna per la tenuta raccontandone la storia, curiosità, aneddoti. E lo fa sorprendendo ad ogni tappa, mostrando scenari inattesi. Dalla **piazzola per i camperisti** che possono soggiornare gratuitamente in cambio di una cena al ristorante all' "**isola che non c'è**", una sorta di giardino segreto dove gruppi o famiglie possono fare festa senza disturbare gli altri ospiti, fino alla **casa delle farfalle**, un giardinetto circondato da pietre e finanziato dall'Unione Europea che ha scelto questo ed altre due realtà della zona regalando le piante più amate dalle farfalle autoctone. Passando per il **murales dipinto** da amici della figlia Serenella che rappresenta la masseria con la vecchia 110 parcheggiata all'entrata, gli ulivi, il grano e il mare.



I tavoli all'aperto (Foto © Masseria Il Frantoio).

Una piscina con acqua salata e nascosta tra gli ulivi

In un luogo coì poteva mancare la piscina? Per molti anni Armando ha resistito, convinto che a due passi da un mare meraviglioso non ce ne fosse bisogno.

«Ho ceduto quando i miei ragazzi mi hanno fatto notare che su 890 agriturismi in Puglia (noi siamo il n. 14) 889 ce l'hanno. Però l'importante è che non si veda, in una casa del 1500 una piscina non ci sta bene, per questo se non ci cadete dentro non la vedrete mai. Non ci sono ombrelloni, sfruttiamo l'ombra dei millenari tra i quali stendiamo qualche telo verde. Ovviamente al posto del cloro c'è il sale».

L'esperienza al ristorante ce la ricorderemo. Si percepisce una cura particolare agli ingredienti di otto portate, ognuna abbinata ad uno dei quattro oli, tre calici di vino rigorosamente pugliesi. E per finire rosoli di diverso tipo, di cui uno ricavato dalle foglie d'ulivo attraverso una ricetta rivisitata da Rosalba. E il menu, assicura Armando, non sarà mai uguale a quello del giorno prima.

MASSERIA IL FRANTOIO

S.S. 16 Km. 874 – Ostuni (BR) | www.masserialfrantoio.it

Data di creazione

11/07/2025

Autore

daniela-utili