

Puglia: vi portiamo a Speziale, il villaggio più goloso d'Italia



I panzerotti del Tony bar

Un angolo del Sud tutto da scoprire: in un paesino di poche anime un'inedita concentrazione di insegne gourmet.

Di Sonia Gioia

28 aprile 2017

Rallentare, centro abitato, velocità di percorrenza massima 50 chilometri-orari. Un grosso dosso artificiale tiene a freno i bollenti spiriti degli automobilisti in viaggio sull'Adriatica che spacca in due **Speziale, frazione di Fasano, provincia di Brindisi, Puglia**. Quattro case in croce per un totale di 200 abitanti fra Ostuni e Fasano, stesso bianco di calce e tetti bassi, luminescente contrappunto al verde della piana degli ulivi secolari che giganteggiano nelle campagne circostanti. Rallentare, il monito sulla segnaletica è pure una raccomandazione (pena un verbale assicurato per i trasgressori): sotto le apparenze di vecchio, selvaggio e polveroso sud Speziale nasconde un **insospettabile giacimento per golosi**.



L'ingresso a Speziale, frazione di Fasano, provincia di Brindisi

Quattro insegne – letteralmente – tre delle quali farebbero ammattire di libidine il maniaco delle insegne di Stefano Benni: trattoria, macelleria, latteria, didascalie senza difetto di sincerità. Mica l'Atelier della carne. La quarta è quella del **Tony bar**: a ciascuno le sue manie e poi una ypsilon non si nega a nessuno, tanto meno al titolare **Antonio Semeraro** che a furia di insistenze ha convinto la moglie Anna a friggere panzerotti per tutti, dio lo benedica. "Siamo aperti da 27 anni – racconta lei – abbiamo cominciato in una bettola, mio marito non faceva altro che dirmi: alzati e friggi. Dopo un poco mi ha convinta”.

Se Anna abbia mai, in cuor suo, imprecato per questi cinque lustri passati a friggere è segreto che porta racchiuso nel cuore. Lei giura: "Mai! Non sputare in cielo se vuoi che non ti ricada in testa", e pare sincera. La vecchia bettola è ormai un ricordo e **il Tony bar adesso è anche mezza locanda dove si affollano avventori in arrivo da tutta la Puglia** su tavoli numerati. Dorato e croccante, taglia media, con la tasca bollente che si forma quando è appena fritto, **qui si serve un panzerotto di quelli per cui combattere** fra gola e istinto di conservazione: addentare o soffiare per non ustionarsi? Nessun ingrediente segreto che spieghi il successo, gli elementi per l'impasto sono i consueti: farina, lievito, sale e acqua. Ripieno di mozzarella e pomodoro nella versione basic. **“Dicono che è il più buono di tutti”**, Anna abbozza un sorriso con farcia d'orgoglio, “ma non mancano le critiche. L'ideale è la tramontana, lo scirocco affloscia tutti, persone e panzerotti”.

Pasquale e Maria, della macelleria Semeraro



Tramontana o scirocco le uova fresche nella **macelleria Semeraro** si trovano tutti i giorni. I polletti ruspanti no, quelli bisogna ordinarli. **Pasquale e Maria, 124 anni in due, in mezzo a pecore, mucche, maiali e polli ci sono cresciuti**. Se gli dici grass fed è possibile che rispondano con aria interrogativa. Ma se gli chiedi dove crescono gli animali ti spiegano “signorì, qua dietro, vieni che te li facciamo vedere. Mio figlio li porta al pascolo e tiene la mania dei polli”. **Le gallinelle razzolano sull’aia della masseria a pochi passi dal negozio**. “Se prendessimo carne di importazione qua avremmo chiuso da un pezzo e invece siamo aperti da 32 anni, che vuol dire?”. Vuol dire che la gente del posto “sa

riconoscere la carne buona, non la freghi. Profuma di campagna e di grasso". Pasquale è uno di quegli artigiani senza dubbi: lui sa. E sa anche che se la macelleria luccica di un lindore che pare una gioielleria "il merito è di Maria".



*Oronzo Crovace,
proprietario del
lattificio (e caseificio)
con moglie e figlie*

Già, le donne. In mezzo alle femmine è il destino di **Oronzo Crovace, casaro**, 78 anni suonati. Il negozietto di generi alimentari proprio dirimpetto alla macelleria porta il suo nome, lo stesso dal primo marzo 1975. "Ma le mani d'oro sono quelle di mamma", spiegano le figlie Dina e Loredana a una voce e lui un poco si risente. "Prendiamo il latte da una masseria di Gioia del Colle, facciamo quotidianamente la cagliata, niente conservanti, niente fermenti. **Solo latte ed esperienza: i nostri prodotti hanno una shelf life di cinque giorni massimo**, ma per fortuna va tutto via subito". La gente arriva da Bari per fare scorta di latticini e provole affumicate: "Abbiamo una stanzetta a parte per l'affumicatura con la paglia, sentite qua".

*Le mozzarelle
del caseificio Crovace*



Nella repubblica autarchica di Speziale mancava una tavola che rendesse onore e merito a tutto il resto. Ci hanno pensato Pasquale Laneve e la sorella Mariarosaria nel 2009. Lei, donna di sala coi requisiti in dotazione naturale: sorriso aperto e attitudine all'ospitalità, favella sciolta e senso della misura dosati senza sforzo. Pasquale, più ombroso (i primi tre minuti), è l'addetto alla spesa, il cercatore d'oro che ha messo insieme la famiglia intorno allo stesso progetto e ricavato dall'antica casa in pietra con cortile interno questo indirizzo che rinnova la più schietta tradizione culinaria regionale nelle architetture originarie rimesse a nuovo.



Il cortiletto della trattoria di Speziale dei fratelli Laneve

Il Cortiletto è la summa di tutto il paniere autoctono: i latticini Crovace, la pasta reale del Tony bar (che non fa mancare la pasticceria), la carne di Pasquale e Maria. Il resto lo fa Damiano Calamo con le sue mani, lo chef. Come i tortelloni di pane e uova grandi un pugno ciascuno, ripieni di fave e cicorie servite con patè di olive nere, cipolla rossa al forno e scaglie di pecorino: un ripensamento di tutti gli ingredienti che una volta si preparavano con la purea di fave, diventati un piatto unico. O la coscia di pollo ruspante con le patate, salsa alle erbe e rucola a cui si deve buona parte della fama del Cortiletto. Non cercatelo sui social, non lo troverete. Per vedere la sua barba rossa e tutto il resto bisogna virare verso il villaggio gourmet tagliato in due dalla Statale 16 e rallentare.

Da Sapori di Repubblica

https://www.repubblica.it/sapori/2017/04/28/news/speziale_brindisi_recensione_e_racconto_trattoria_macelleria_latteri_a_e_tony_bar-163780218/