

Lifestyle
Vivere
in un
castello
in Puglia

elle.it

SETTEMBRE 2018
ELLE + ELLE KIDS
€ 3,50



Ritorni

**Amanda
Seyfried**

**Mamma mia,
che forza!**

Coppia
**Io e lui siamo
due mondi
opposti**

Alcol e giovani
Bevo troppo?

Psico
**Come
dribblare
la mania di
perfezionismo**

ELSA HOSK

ITALIA

Tendenze

**Moda &
Accessori**

**Quello
che verrà**

elle LIFESTYLE

ALESSANDRA PONI FINESTRA MONICA VINELLA LITTA ANITA SCIACCA

MONACO MON AMOUR

Appunti e spunti
per girovagare nel Principato
come un habitué

► PAG. 371

SAPORE DI ROSA

A Mantova, a casa
di Sara Stuani, farmacista
ed esperta nell'arte
di ricevere

► PAG. 368

Sullo sfondo,
duemila anni
e più di *storia*.
Tutto intorno
i *profumi*
e i *sapori* della
tradizione che
sa *reinventarsi*
con maestria.
Invito alla visita
di un *sogno*
a due diventato
restatiro
esemplare
e *giardino*
di *delizie*

Colazione
golosa all'aperto
a base di succhi
e marmellate
preparati con
la frutta
dell'antico hortus
conclusus.

Un amore di castello

DAME, CAVALIERI, ARMI E... UNA SECONDA VITA

Pochi luoghi architettonici al mondo riescono a essere un compendio di storia dell'arte, di sacro e profano, di conquiste guerresche e amorose, senza essere condannati a divenire un museo – da ammirare, ma non da vivere. Se ne esiste ancora qualcuno da scoprire – racconta Francine van Hertsen, conservatrice fiamminga rapita dal patrimonio culturale italiano – non può che essere in Puglia, "culla di incontri e scontri di civiltà". E altro non sarebbe che un castello, il Castello di Ugento, di cui lei ha curato il lungo restauro, riaprendo il magnifico portone colonnato di pietre locali – leccese, carparo, soletina, luminose come impastate di pagliuzze dorate. Un esempio di rara e virtuosa collaborazione tra i proprietari, Diana e Massimo Fasanella d'Amore, la Soprintendenza e la Regione, per riuscire a recuperare i più di 4.000 mq di pagine di storia che si leggono tutte con identica passione: i Messapi che cedono ai Greci, la torre di avvistamento normanna che si fa fortezza, i fasti della vita di palazzo e poi il borgo nel borgo, la corte che decade in mercato e gli affreschi coperti da manate di intonaco. «Anche se a volte drammatiche, non volevamo che il restauro nascondesse le sue rocambolesche vicende», spiegano i d'Amore, che anzi hanno fatto rinascere il castello in ogni sua parte con attenzione sostenibile (grazie a impianti geotermici) e nuove, contemporanee destinazioni: boutique hotel da primavera, scuola di cucina internazionale – Puglia Culinary Centre – durante l'inverno, luogo di mostre e palazzo da visitare tutto l'anno. «La seconda vita? Può essere ancora più bella della prima», lo dicono convinti, dopo che entrambi hanno lasciato l'America e un precedente matrimonio per iniziare "l'avventura". Ah, le dame, i cavalieri, l'arme, gli amori... C'è forse un luogo più romantico, per raccontare imprese e passioni, di un castello?



CALZONE RUSTICO DI SPONSALI, ACCIUGHE E OLIVE

PER 4 PERSONE

per la pasta

400 g di farina 0
120 ml di olio extravergine d'oliva
100 ml di vino bianco
8 g di sale

per il ripieno

3 kg di sponsali (cipolle pugliesi)
4 acciughe sottosale, già dissalate
15 olive nere in salamoia
4-5 pomodori privati della buccia
e semi e tagliati a julienne
50 ml di olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione: 30 minuti

+ tempo di riposo

Cottura: 1 ora

Lavorare tutti gli ingredienti della pasta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo in frigo per circa un'ora. Pulire gli sponsali e tagliarli a julienne. Stufarli in padella per circa 30 minuti e far raffreddare. Con una metà della pasta foderare il fondo di una teglia, a 3 mm di spessore; stendere quindi la restante metà allo stesso spessore e appoggiarla in frigo. Per il ripieno, amalgamare agli sponsali le acciughe, le olive, i pomodori, sale e pepe. Farcire la torta e richiudere con l'altra pasta. Ripiegare i bordi per sigillare e spennellare con l'olio. Cuocere in forno preriscaldato a 190 gradi per 20 minuti. Tagliare e servire tiepida o anche fredda.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

Gli sponsali sono delle piccole cipolle lunghe simili ai porri tipiche della Puglia: se non si trovano, sostituire con un mix di cipolle bianche e porri.

IL VINO PIÙ ADATTO

Bianco come *Salento Bianco Albarossa*, Az. Palamà (Puglia), da servire a 8-10 gradi di temperatura.



CIALDA PUGLIESE CON BATTUTO DI SCOTTONA, SEMIDURO DI CAPRA E FAVE

PER 4 PERSONE

per la cialda

300 g di pane pugliese raffermo

200 g di acqua

olio per friggere

80 g di magatello di scottona

50 g di semiduro di capra

garganica

1 manciata di fave fresche sgusciate

sale Maldon

pepe di Timut

Preparazione: 30 minuti

+ tempo di riposo

Cottura: 1 ora

Mettere in una casseruola il pane a pezzi e l'acqua. Cuocere per oltre un'ora. In seguito frullare il tutto, stendere su un tappetino in silicone molto sottile e lasciare asciugare in forno a 70 gradi per circa due ore. Spezzettare la cialda e friggere in abbondante olio alla temperatura di 200 gradi. Tagliare il magatello a cubetti, batterli leggermente al coltello e condire con sale Maldon, pepe di Timut e olio extravergine d'oliva coratina. Con un cucchiaino disporre sulla cialda il battuto, poi le fave sgusciate e spolverare con il semiduro di capra.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

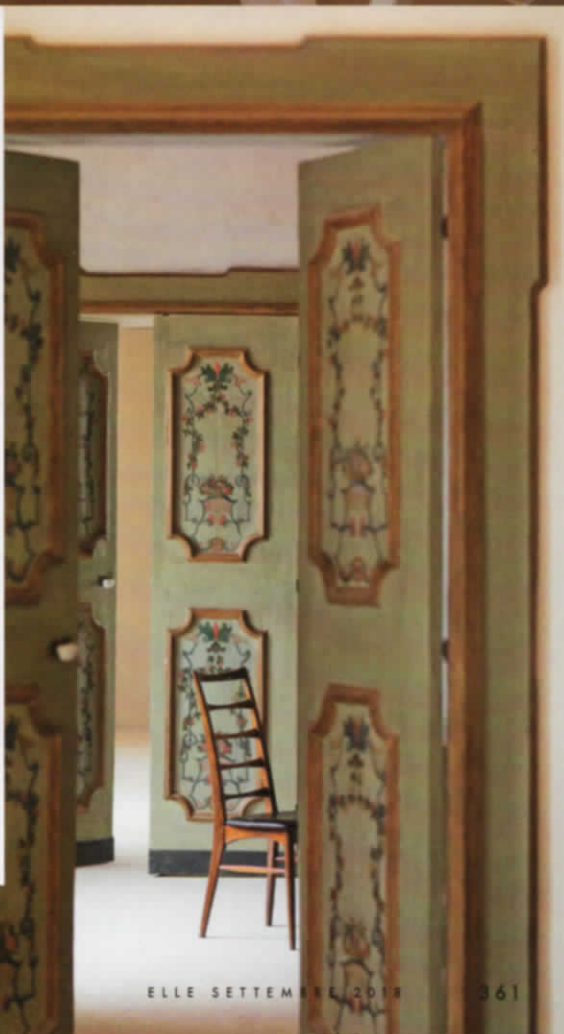
Se si ha un macellaio di fiducia, chiedere a lui di preparare il battuto di carne. Serve infatti una buona manualità per non rovinare la polpa.

IL VINO PIÙ ADATTO

Rosato come *Girofle Negroamaro Rosé*, Az. Severino Garofano (Puglia), da servire a 10-12 gradi di temperatura.



Sopra, da sinistra in senso orario. Il portone di accesso alla parte più antica del castello dove, nella sala delle guardie, è stato ritrovato un raro affresco normanno. Tavola rustic-chic alla masseria Le Mannule, dove soggiornano gli allievi del Culinary Institute of America per tre mesi di stage sulla cucina italiana, sotto la guida della chef Odette Fada. Le porte a motivi floreali barocchi del piano nobile, recuperato con le decorazioni originali del '600, quando la famiglia d'Amore acquistò il castello per farne la sua residenza. Uno dei numerosi putti, cherubini e Cupidi che volteggiano sui soffitti affrescati, chiaro rimando e omaggio al cognome dei proprietari.



SARDE RIPIENE ALLA GALLIPOLINA

PER 4 PERSONE

300 g di sardine fresche
100 g di farina
3 uova
300 g di pane grattugiato
olio per friggere

per il ripieno
500 g di acqua
250 g di aceto
15 g di sale
30 g di zucchero
pepe in grani
10 foglie di menta
1 g di pistilli di zafferano
8 g di agar-agar (gelificante
naturale)

Preparazione: 30 minuti
+ tempo di riposo
Cottura: 10 minuti

Per il ripieno, mescolare tutti gli ingredienti in una pentola e portare a ebollizione, lasciando sobbollire per 2 minuti in modo che diventi gelatinoso grazie all'agar-agar. Stendere il composto su una placca e riporlo in frigo a solidificarsi. Con l'aiuto di un minipimer frullare la gelatina fino a ottenere un gel liscio. Trasferire in un sac à poche e riporre in frigo. Pulire le sarde, facendo attenzione a togliere la lisca senza separare i due filetti. Farcire con il ripieno alla gallipolina e richiudere la sardina attaccando i due filetti. Lasciare in freezer per circa due ore. Impanare le sardine con farina, uova e pane grattugiato. Friggere in abbondante olio bollente e servire subito.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

Le sarde per rapidità si possono far pulire dal pescivendolo: è importante però che i due filetti non si separino.

IL VINO PIÙ ADATTO

Bianco come *Falanghina Anthea*, Az. Due Palme (Puglia), da servire a 8-10 gradi di temperatura.



Sopra, da sinistra in senso orario. Il pergolato nell'hortus conclusus, il tipico giardino recintato "utile", che divideva il castello dal convento vicino, e ora ospita più di cento varietà di erbe, verdure e frutta. Le originarie alcove del '700 dei marchesi d'Amore sono state restaurate e riportate all'uso di camera di lusso (master suite Alcova di Diana). Un bicchiere di caffè leccese, ovvero il caffè servito su un fondo di latte di mandorle con ghiaccio. Lo Scalone, l'elegante scalinata in stile barocco napoletano attraverso cui si accede al piano nobile del castello, decorata con stucchi e bicromie grigio-azzurro polvere. Castello di Ugento, v. Castello 13, Ugento (Le); per visite e prenotazioni, tel. 333 9142242, castellodiugento.com.



Il tocco dello chef

Un po' di *ambizione*, certo. Molto talento, ovvio. E *gli attrezzi del mestiere*, in grande stile. Per impadronirsi di *tutti i segreti* che si nascondono dietro ai *piatti stellati*

di ANITA SCIACCA



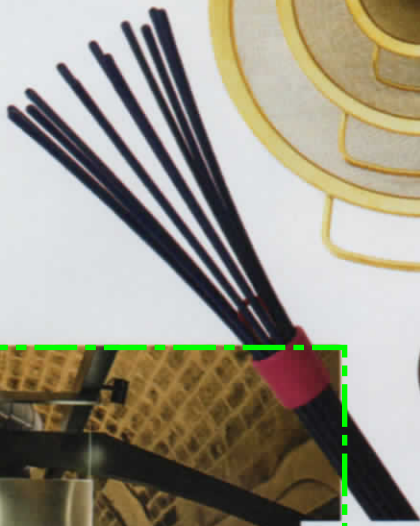
Una delle sale didattiche del Puglia Culinary Centre, la scuola di cucina del Castello di Ugento. Anche gli ospiti dell'hotel possono prenotare un minicorso o la lezione con giro e spesa al mercato (reservations@castellodiugento.com).



Set di colini in acciaio con rivestimento dorato, Bloomingville (42 euro).



Grembiule di cotone con motivo Salt & Pepper, Lush Designs (25 euro).



Frusa in nylon con anello per richiuderla, Normann Copenhagen (16 euro).



Robot da cucina Artisan 185 in rame satinato, KitchenAid (749 euro).



Tegamino per uova, design Alessandro Mendini, Alessi (90 euro).



Timer di plastica dorata (max 60 minuti), Cult Furniture (11 euro).



Bilancia di metallo con piatto removibile, Bloomingville (70 euro).



Set di coltelli con lama forgiata, Coltellerie Berti (628 euro).

Matterello di legno a cilindro girevole, Tescoma (15,90 euro).



Focaccia barese

VEGETARIANO



MONICA VINELLA

Fusilli acciughe, bottarga e limone

PASTA



MONICA VINELLA

Baccalà alla pugliese

PESCE



MONICA VINELLA

Tartellette di rana pescatrice

ANTIPASTI



MONICA VINELLA

Fusilli sedano, acciughe, bottarga e limone in conserva

Per 4 persone

250 g di fusilli Benedetto Cavalieri (pasta di semola di grano duro pugliese)
2 g di pistilli di zafferano
8 filetti di acciughe dissalate
100 g di burro
2 coste di sedano
1 limone in conserva
bottarga q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione: 5 minuti
Cottura: 13 minuti

Tagliare a brunoise (prima a julienne e poi a dadini) il sedano. Tagliare la buccia del limone a julienne. Cuocere la pasta, unendo all'acqua lo zafferano. Intanto sciogliere in una padella il burro, aggiungere le acciughe ed emulsionare con un mestolo di acqua di cottura. Saltare nella stessa padella la pasta al dente. Comporre il piatto grattugiando sopra la bottarga e guarnendo con il sedano e la buccia di limone.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
I limoni in conserva si preparano incidendoli e introducendo del sale grosso. Sistamarli poi in un barattolo con altro sale, il succo di 1 limone e acqua bollente. Aprire dopo un mese.

IL VINO PIÙ ADATTO
Bianco come *Chardonnay*, Az. Tormaresca (Puglia), da servire a 8-10 gradi di temperatura.



Tommaso Sanguedolce, firma delle ricette e chef de *Il Tempo Nuovo*, il ristorante del Castello di Ugento.

Focaccia barese

Per 4 persone

500 g di semola di grano duro
500 g di farina 0
250 g di patate già bollite e schiacciate
8 g di zucchero
26 g di sale
10 g di lievito di birra
700 g di acqua fredda
70 ml di olio extravergine d'oliva + olio per condire origano secco
400 g di pomodorini tagliati a metà
100 g di olive nere baresi

Preparazione: 30 minuti
+ tempo di riposo
Cottura: 18 minuti

Impastare tutti gli ingredienti tranne i pomodorini, le olive, l'origano; il sale e 1/3 dell'acqua verranno aggiunti non appena si sarà formato un impasto omogeneo. Lavorare per altri 10 minuti per far prendere nervo alla pasta. Lasciare

lievitare in una ciotola per circa un'ora. Dividere l'impasto nelle rispettive teglie in base alle misure disponibili, schiacciando leggermente con le dita. Adagiarsi sopra, con una lieve pressione, i pomodorini e le olive (senza noccioli) e lasciare lievitare per circa 2-3 ore. Spolverare di origano e sale, condire con un giro d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 18 minuti.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Mettendo la patata nell'impasto la focaccia dura più a lungo: si conserva fino a 3-4 giorni.

IL VINO PIÙ ADATTO
Spumante come *Rosé Extra Dry Melarosa*, Az. Due Palme (Puglia), da servire a 6-8 gradi di temperatura.

Tartellette di maionese al nero e battuto di rana pescatrice

Per 4 persone

100 g di pasta brisée
100 g di maionese fatta a mano
30 g di nero di seppia
100 g di coda di rospo (rana pescatrice priva di testa)
finocchietto selvatico della Murgia

Preparazione: 20 minuti
Cottura: 7 minuti

Stendere la pasta brisée fino a 3 mm, tagliarla con l'aiuto di un coppapasta e foderare gli stampi da tartelletta, rifilando la pasta in eccesso. Cuocerle coperte da un altro stampo, a 175 gradi per 7 minuti, per evitare che la pasta si sollevi. In una ciotola mettere la maionese e il nero di seppia e mescolare con una frusta, aggiungendo un po' di acqua per ammorbidire il composto. Tagliare la pescatrice e batterla con l'aiuto di un batticarne tra due fogli di carta da forno. Spalmare di maionese il fondo

della tartelletta e adagiarsi sopra una fettina arrotolata di rana pescatrice. Guarnire con il finocchietto selvatico.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
La maionese va preparata al momento o al massimo un giorno prima.

IL VINO PIÙ ADATTO
Bianco come *Verdeca*, Az. Polvanera (Puglia), da servire a 8-10 gradi di temperatura.

Baccalà alla pugliese

Per 4 persone

400 g di baccalà dissalato
200 g di pomodori in conserva
2 spicchi d'aglio
1 cipolla bianca
2 patate
10 olive nere leccine prezzemolo tritato q.b.
olio extravergine d'oliva
200 ml di latte
200 ml di panna
80 ml di vino bianco
pepe q.b.

Preparazione: 30 minuti
Cottura: 1 ora + 1 notte

Snocciolare le olive e lasciarle asciugare in forno a 65 gradi per tutta la notte. In seguito frullarle. Tagliare il baccalà a cubi. Preparare la base del sugo con olio, aglio e cipolla tritati e un po' di prezzemolo, aggiungere la metà del baccalà, far rosolare, sfumare con il vino e ultimare con i pomodori in conserva. Lasciare cuocere per circa 40 minuti.

Con il restante baccalà preparare la spuma: cuocerlo in una pentola insieme al latte e alle patate tagliate a cubetti e 200 ml di acqua, fino a che il liquido non si riduce di quasi la metà. Porre il composto ancora caldo in un frullatore e montarlo con olio, pepe e panna. Passare al setaccio fine e trasferire in un sifone di 500 ml, chiudere e aggiungere due cariche di gas. Comporre il piatto con il sugo di baccalà e coprire il tutto con la spuma. Spolverare con la polvere di olive nere.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Se non lo si usa subito il sifone va conservato in frigorifero in verticale e poi agitato prima di azionarlo.

IL VINO PIÙ ADATTO
Rosato come *Five Roses*, Az. Leone de Castris (Puglia), da servire a 10 gradi di temperatura.