# Poggiorsini, il paese dell’acqua pura e delle orchidee selvagge.

Siamo in provincia di Bari, più precisamente a Poggiorsini. Una piccola e silenziosa cittadina conosciuta per il suo ricco bacino idrogeologico e per la bellezza naturalistica del Parco Nazionale dell’Alta Murgia. Posta su una collina, gode di una posizione strategica anche per la vicinanza a luoghi dall’alto interesse storico e naturalistico come Matera, Altamura, Gravina e Trani. Una località della bella Puglia in passato feudo della famiglia Orsini, da cui prende il nome. Uno dei tanti piccoli borghi storici e paesaggistici che testimoniano la memoria italiana. Luoghi da custodire e riscoprire per non perdere la nostra identità.

Punto forte del paese è il “**belvedere**” situato in prossimità del piccolo centro storico. Una terrazza panoramica che spazia fino alla Basilicata che mi ha permesso di godere dei bei colori autunnali della terra in tutte le sue sfumature. Un territorio – quello di Poggiorsini e dei comuni circostanti – così suggestivo da trasformarsi in un set cinematografico per il film “L’ultimo Paradiso” con Riccardo Scamarcio, e per le riprese del cortometraggio “Mother” scritto e diretto da Antonio Costa. Ma non solo… a Gravina di Puglia, cittadina archeologica-naturalistica, sono state girate alcune scene di ‘No time to die’, 25esimo film della saga di James Bond.

Un’altra area del territorio molto affascinante è quella del **Parco Nazionale dell’Alta Murgia**, 68.000 ettari di vaste aree collinari e pietrose intervallate da boschi di quercia e conifere, e dalla presenza di ben ottanta varietà di orchidee selvagge la cui fioritura migliore si concentra nel mese di aprile. Al suo interno è ben visibile il Castello medievale del Garagnone (1048), una roccaforte inserita in un sistema castellare federiciano, che in quell’epoca collegava le fortificazioni presenti sull’Alta Murgia al fine di segnalare vicendevolmente l’arrivo dei nemici. Un luogo di presidio del territorio dei Cavalieri Ospitalieri, frati guerrieri appartenenti all’Ordine dell’Ospedale di San Giovanni di Gerusalemme, che sorvegliavano il passaggio delle risorse alimentari e proteggevano i pellegrini diretti in Terra Santa. È consigliabile visitarla con guide esperte vista la mancanza di sentieri tracciati, ma anche e soprattutto per non imbattersi inaspettatamente in branchi di cinghiali. Animali

sociali di indole pacifica che diventano aggressivi se si sentono minacciati, o se avvertono un pericolo per i loro cuccioli. Un’emergenza – quella della proliferazione incontrollata dei cinghiali – soggetta da tempo ad azioni di contenimento, ahimè ancora insufficienti, che riguardano molte aree naturalistiche italiane da nord a sud.

Dietro quell’apparente tranquillità che lì per lì ho percepito a Poggiorsini, c’è un pullulare di giovani iniziative imprenditoriali che puntano a favorire percorsi turistici ed enogastronomici. Nuove leve degli anni ‘80-‘90 che, dopo essersi formati, si stanno impegnando ‘insieme’ per uno sviluppo sostenibile che valorizzi le risorse locali. Tra queste ce n’è una in particolare: l’**acqua di sorgente**. Grazie alle sue proprietà qualitative analizzate e certificate dall’Università di Pisa viene imbottigliata, ma non solo… È in fase di progetto avanzato anche un centro benessere rurale

basato sui benefici terapeutici delle acque termali e delle erbe dell’alta Murgia.

Un’acqua di alto livello qualitativo è anche un ingrediente fondamentale per ottenere una buona birra artigianale. Una produzione che riscuote sempre più successo e che ha fatto nascere nella piccola Poggiorsini ben due **birrifici artigianali**: il Social Brewery Alta Murgia – SBAM, birrificio sociale che favorisce l’accesso al lavoro delle persone con disabilità, e il Birrificio degli Ostuni, fondato in un vecchio cinema.

Non si può scrivere di una città senza citare la sua cucina. Quella tradizionale murgese è molto ricca e variegata, e si basa sui prodotti spontanei della terra come il fungo Cardoncello, protagonista nelle tavole, ma non prevaricatore nei sapori. Non mancano i meravigliosi prodotti caseari e la

tipica pasta fresca lavorata a mano. Con l’avvicinarsi del periodo natalizio però la voglia di assaggiare dolci della tradizione si fa sentire più che mai. A Poggiorsini grazie alle mani esperte di Giusy Cantore, quarta generazione di mastri fornai del Panificio Cantore, ho avuto il piacere di assistere alla preparazione dei **Sasanelli**, dolci speziati delle Murge a base di mandorle e vincotto inseriti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nell’elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Ecco come prepararli.

Impastare 500 grammi di farina setacciata con 30 grammi di cacao amaro, 200 millilitri di vincotto di fichi, 10 grammi di ammoniaca per dolci, 250 grammi di mandorle di Toritto tostate e tritate (tipiche pugliesi), 125 grammi di zucchero, 100 ml di buon olio extra vergine di oliva, un limone grattugiato, cannella e chiodi di garofano in polvere. Una volta ottenuto un composto omogeneo porre delle cucchiaiate su una teglia imburrata e infarinata, e infornare per 15 minuti a 160 gradi.

Un’idea golosa per un Buon Natale della tradizione.