

Enoturismo a Podere 29: naturalmente pugliese

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 26 Giugno 2020



Quando leggiamo la scritta **Podere 29** e, sul fianco della casa, l'acronimo **ONC**, rimaniamo un po' disorientati.

È una Puglia pianeggiante quella che ritroviamo qui, a **Borgo Tressanti** a pochi chilometri da Cerignola (Foggia), il comune più esteso del nostro Mezzogiorno e famoso anche per una delle migliori varietà di oliva del nostro Paese, la Bella di Cerignola.

Ma non sono le olive ad averci portato nella **Valle dell'Ofanto**, ma la curiosità di conoscere meglio Podere 29 che avevamo incontrato un anno fa molto più lontano da qui, in Vietnam. Ad aspettarci i volti sorridenti di **Giuseppe Marrano**,

titolare dell'azienda, e della sua compagna **Tiziana**. A dire la verità ci sono anche due straordinari pastori maremmani (Lucio e Cornelia).

È Giuseppe a spiegarci subito che **ONC** sta per **Opera Nazionale Combattenti**. Si trattava, infatti, di uno di quei **poderi assegnati, a titolo di risarcimento e compenso ai reduci della Prima Grande Guerra**. Un nome che giustamente i Marrano hanno deciso di mantenere anche perché evoca il "il senso del sacrificio e del coraggio", una caratteristica che subito appare ben presente nella famiglia Marrano e in particolare in questo imprenditore che **gestisce con grande capacità e determinazione ben 22 ettari di vigna senza l'ausilio dell'acqua**.

Chiunque abbia anche poche conoscenze agronomiche sa che coltivare piante senza poter contare sull'acqua non è assolutamente semplice, anzi qualcuno ritiene sia impossibile soprattutto per determinate coltivazioni. Giuseppe, bravo agronomo, sa però che riuscire a **"gestire un corretto livello di stress" in una pianta 'strana' come la vite** non solo è possibile ma addirittura può regalare risultati sorprendenti.

Il dibattito su questo tema ci porterebbe troppo lontano e soprattutto mi farebbe perdere il filo di questa storia che invece è molto bella e interessante. In questa parcella 29, infatti, Giuseppe decide di fare un passo molto coraggioso, espiantando i vecchi tendoni, spingendosi verso una spalliera e soprattutto investendo in una varietà non facile da domare come il **Nero di Troia**.

I risultati gli stanno dando ragione e i suoi **Gelso d'Oro** e **Gelso Nero** sono due vini al 100% Nero di Troia che mi hanno assolutamente convinto, riuscendo a testimoniare che questo vitigno è in grado di regalare **vini dove la potenza si bilancia perfettamente con complessità, eleganza e bevibilità**. Molto interessante anche la **versione rosé** del Nero di Troia (**Gelso Rosa**).

L'altro vitigno, che ammetto ho conosciuto meglio durante questo tour, è il **Minutolo** che a Podere 29 hanno esaltato al meglio nell'interpretazione denominata **Gelso Bianco**.

Questa storia non sarebbe completa se non raccontassi che Podere 29 è uno dei migliori esempi di **applicazione di viticoltura biologica nel senso più onesto e 'realistico'**. Giuseppe ci spiega, infatti, che all'inizio della sua 'esperienza viticola' aveva cercato di applicare le regole della biodinamica ma che aveva constatato successivamente, per quel tipo di terroir, l'impossibilità di praticarla al meglio senza pregiudicare il livello quantitativo e qualitativo dei suoi vini.

Una spiegazione semplice, chiara, che testimonia come la **scelta del modello produttivo non deve mai partire da una strategia di marketing** (per carità legittima), **ma da una seria e realistica analisi delle caratteristiche del sito produttivo**, delle varietà coltivate, insomma di tutti gli 'elementi naturali' del terroir.

La passeggiata tra le vigne di Podere 29 con le spiegazioni di Giuseppe è stata altamente istruttiva in tal senso ed è stata perfettamente in grado di farmi capire bene le scelte dell'azienda, dalla varietà al sistema di allevamento, dal portainnesto alla densità di impianto.

Una bella lezione con ottima capacità divulgativa che mi ha fatto capire ancora una volta l'**importanza del cosiddetto 'storytelling tecnico'** che è, a mio parere, la base per essere credibili nella comunicazione della propria azienda. Se a questo aggiungiamo la passione che Giuseppe e Tiziana mettono nei loro racconti, compresa la loro simpatia contagiosa, Podere 29 inevitabilmente schizza **ai primi posti nella hit delle aziende da andare a trovare**.

E fareste bene anche perché inserito nell'azienda c'è anche un

grazioso e ospitale **bed&breakfast** che vi può consentire di immergervi nella natura di questa parte di Puglia. Il mare è a soli 10 km e per raggiungerlo è un susseguirsi di straordinarie produzioni tipiche.

Che cosa abbiamo imparato da Giuseppe Marrano e Tiziana

Inizio dicendo che ho imparato tanto nelle ore passate a casa loro. **Giuseppe e Tiziana** hanno saputo **creare con naturalezza un ambiente che ricorda casa**. Che tu sia italiano o giapponese, che tu sia un giornalista o un contadino, dopo 15 minuti nella loro corte ti senti a casa.

Da **Giuseppe** ho respirato quella **forza di volontà** mescolata alla **voglia di sperimentare** e a quella **piccola dose di follia** che serve per fare questo mestiere oggi. Scelte difficili che saranno premiate perché emerge l'autenticità che rende unici e riconoscibili in un mercato. Grazie Giuseppe per la determinazione che hai saputo trasmettermi.

È meraviglioso godere quando vedi qualcuno che apprezza ciò che tu hai creato. Senza darlo per scontato o dovuto, ma con la meraviglia negli occhi di chi ama condividere, nel vero senso della parola. Grazie **Tiziana** perché mi hai trasmesso **il piacere di accogliere**. La tua gioia è stata vedere la nostra felicità nell'assaggiare le tue prelibatezze.