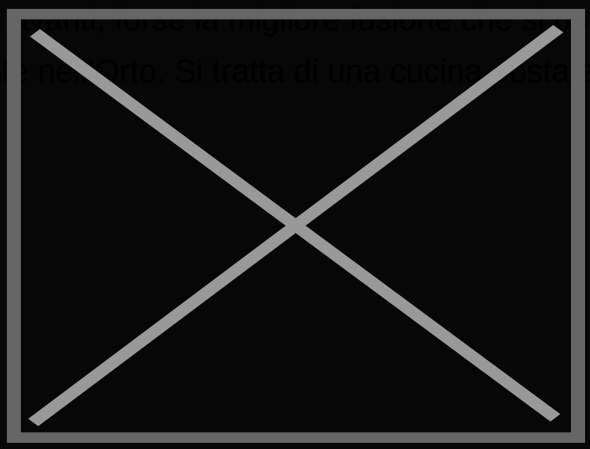
Peppe Zullo, lo chef contadino e della filosofia a chilometro zero

zullo-evid-3c6d4f80

«La mia filosofia è a chilometro sotto zero!» È questo il concept che racchiude il progetto di Peppe Zullo, lo chef agricoltore di Orsara di Puglia, in provincia di Foggia. Non un semplice ristorante come ne esistono tanti, ma un vasto spazio dedicato al recupero della tradizione, alla cultura enogastonomica e alla diffusione del sapore perduto. E affinché le materie prime non percorrano nemmeno un chilometro. Peppe Zullo, dopo un passato da emigrante negli Stati Uniti e in Messico ad esportare la cucina nostrana, ha realizzato il suo "Italian dream" costruendo una factory del gusto nella Daunia, una zona ricca di storia, compresa fra il Tavoliere delle Puglie, il Gargano e il subappennino. Nel 2007 Orsara di Puglia è diventata "Città Slow", facendo il suo ingresso nella rete internazionale delle città del buon vivere. È a Villa Jemele che Zullo opera, portando avanti la sua convinzione della cucina direttamente dall'orto, senza sprechi, che punta sulla qualità. «Vent'anni fa mi davano del pazzo, ora sono in tanti ad avere un orto e a seguire la teoria del Km0» racconta. L'antica struttura della villa, risalente al 1800, contiene il ristorante Paradiso dove si svolgono anche cerimonie e matrimoni, ed è circondata da 180.000 mq di natura al servizio degli ospiti. Più precisamente, esclusi giardini e spazi verdi: 22.000 mq dedicati all'orto, 35.000 mq per il vigneto, 20.000 mq per il Bosco dei Sapori Perduti. È proprio dall'orto che lo chef ricava le materie prime per il ristorante. Oltre agli ortaggi, anche erbe aromatiche, vino, conserve (come la tipica "passata addormentata") e frutti di varietà quasi perdute: la mela limoncella, la mela lazzarona, la mela zuccarina, la mela gelata e la mela cocozzara, "i mel" come le chiama lui gioiosamente in dialetto.

Nel 2102 Zullo compie poi un altro passo in avanti, forse la migliore fusione che potesse immaginare per questo progetto: il Ristorante nell'Orto. Si tratta di una cucina posta al centro del



terreno in cui crescono rigogliosi gli ortaggi e i frutta. È

l'unione assoluta tra la terra e la tavola, attorno a cui si ritrovano anche i corsisti delle Scuola Internazionale di Cucina. Sì, perché Zullo ha avviato anche una scuola di formazione rivolta sia a professionisti del settore che vogliono perfezionare le conoscenze sulla gastronomia pugliese, ma anche a semplici appassionati che qui possono ritrovare tradizioni e sapori caduti nell'oblio. È per questo motivo che parte dell'area è dedicata anche al "Bosco dei sapori perduti", un giacimento di biodiversità con erbe officinali e piante spontanee, come il sambuco, le more, i lamponi.

«Il Ristorante nell'Orto integra il progetto di Scuola Internazionale di Cucina ed è dedicato anche ai bambini che possono venire in gita, per scoprire più di 50 varietà di frutta, piante officinali ed erbe commestibili. I ragazzi sono il nostro futuro e devono capire l'importanza di quello che mangiamo, comprendendo il percorso del cibo, dal momento della raccolta dalla terra alla preparazione. A volte i bambini non sanno nemmeno associare le piante agli odori: annusando un rametto mi sono sentito dire odore di caramella anziché di menta! Bisogna rendersi conto di quanto è importante diffondere questa cultura agricola, iniziando dai più piccoli. Ma ci anche sono tanti adulti che vogliono ritrovare certi sapori, spesso legati alla loro gioventù, che non sono più facili da reperire: le bietole selvatiche, il marasciuolo, la borragine...» continua il cuoco contadino, come lui stesso ama definirsi.

Il progetto di Villa Jemele non è solo una questione gastronomica e di marketing, ma ha ripercussioni sulla società limitrofa: «Attorno a una tale produzione si genera un'economia sociale, importante per queste zone» ricorda Peppe Zullo. «La cura dell'orto è svolta da persone a cui offro lavoro, a partire dai contadini fino al tecnico del vigneto, citarne alcuni. Inoltre si crea integrazione con il territorio e migliore qualità della vita. Cultura, storia, tradizione sono le armi vincenti contro il capitalismo del cibo, che porta le persone, soprattutto in momenti di crisi come questo, a risparmiare anche su ciò che mangiano. Questo è un processo deviato, che non deve essere applicato. Con il mio progetto agricolo, io mi sento un imprenditore privato che aiuta anche il pubblico» conclude Zullo.

«Mangiare il territorio» dice ancora Peppe Zullo. Ed è la feconda terra di Orsara, caratterizzata dall'aria pulita e dalle acque del torrente Lavella, a rendere originale il menù. In questo luogo privilegiato, lo chef pianta i suoi prodotti, secondo la stagione, ed è da qui che nasce quel connubio indissolubile che lega la terra alla tavola. Peppe produce e coltiva direttamente la verdura, la frutta, il vino e buona parte delle altre pietanze che arrivano sulle tavole dei clienti. E questo sia per rispetto dell'ambiente, sia per riscoprire la stagionalità, la freschezza, i sapori e la tipicità dei prodotti locali. «La scelta di ciò che mangiamo contribuisce in modo decisivo ad inquinare l'ambiente». Questa riflessione è alla base della filosofia in cucina di Peppe Zullo. «Il trasporto dei prodotti produce ingenti quantità di anidride carbonica. Il ristorante-orto-giardino condensa la filosofia Km0, cercando di ridurre

al minimo possibile il suo contributo all'inquinamento». Peppe Zullo concorre a fare sì che ciò che è nel piatto non abbia contribuito all'emissione di anidride carbonica ed alla dispersione di sostanze chimiche nell'ambiente, e che nulla di ciò che è cucinato provenga da allevamenti intensivi e da campi pieni di fertilizzante o fitofarmaci.

Due ricette di Peppe Zullo