

# LUCERA, IERI PALAZZI E FORTEZZE, OGGI RISTORANTI E CANTINE (2° PUNTATA)

*Questa cittadina nei secoli scorsi è stata una grande città di frontiera, sfidando Sanniti, Romani, Bizantini, Normanni...Era la chiave della Puglia. Ora l'anfiteatro, la fortezza e gli antichi palazzi nobiliari servono ad accogliere il turista, il viaggiatore, per fargli leggere pagine di storia e gustare piatti della tradizione, ma rivisitati, attualizzati, con lo sguardo verso il gusto del futuro.*

*Di Raffaele D'Argenzio.*



È chiamata **“La Chiave di Puglia”**, molto probabilmente perché è da questa città che si accedeva alle terre di Puglia. E fu per questo che intorno alle sue mura si sono combattute tante battaglie. Da qui sono passati i **Dauni**, i **Sanniti**, i **Greci**, ma le testimonianze più evidenti le hanno lasciate i Romani con il grande anfiteatro e i tanti mosaici che riaffiorano appena si scava.



Tuttavia, oggi, Lucera non combatte più lo “straniero”, ma lo accoglie. Tanti borghi e piccole città oggi si svuotano, invece qui abbiamo visto una città viva, piena di giovani, il sabato sera è una festa e crediamo che poche città abbiano tanti ristoranti come Lucera. E certo una parte di merito va al sindaco Antonio Tutolo.

## QUANDO IL B&B È UN PALAZZO NOBILIARE

Ma iniziamo con ordine un percorso per conoscerla. La prima tappa può essere **Palazzo Cavalli**, in **piazza Duomo**, un antico palazzo nobiliare ampliato nel '700 su un nucleo preesistente. Ora una parte è diventata un B&B, ma per trovare posto è meglio prenotare per tempo. La proprietaria è molto gentile e vi farà visitare anche la biblioteca che conserva libri e documenti antichi.



## IL MUSEO CIVICO “GIUSEPPE FIORELLI” E L’ANFITEATRO

Si trova all’interno del **palazzo De Nicastri-Cavalli**. Nel 1905 è stato uno dei primi a raccogliere questi “pezzi” di storia. Vi si trova il periodo daunio, quello greco e quello romano con anche una Venere Pudica e un mosaico con le anticipazioni dei segni zodiacali. E poi, fra i tanti reperti, si può ammirare un elmo medievale, un presepe napoletano del ‘700 e alcuni bronzetti del Carrello di Lucera del VII secolo a.C.



Ora una grande curiosità ci spinge **all'anfiteatro romano**.

L'iscrizione nella porta ci ricorda che fu un privato a costruirlo in onore dell'imperatore Ottaviano Augusto, probabilmente per ingraziarselo. È senza dubbio una grande testimonianza romana, tra le più importanti della Puglia. Certo, nei secoli è stato spogliato di quell'antico splendore e ora il verde del prato ha preso il posto dei gradini di pietra, ma tutto sommato rende l'idea della sua antica grandezza. Un vero "anfiteatro green", insomma. La data di costruzione è attorno al I secolo d.C, mentre il ritrovamento è abbastanza recente, risale, infatti, al 1932.



## LA FORTEZZA SVEVA ANGIOINA

Situata sul colle Albano, è un concentrato di archeologia, dal momento che vi sono state trovate tracce del periodo neolitico, daunio, romano, svevo e angioino.



Quando **Federico II di Svevia** arrivò a Lucera, la scelse per farvi costruire il suo palazzo, e portò qui anche una parte dei musulmani che aveva sconfitto in Sicilia. Essi lavoravano

e combattevano per lui, e Federico consentì loro di costruire moschee e di vivere liberamente la loro vita. Tuttavia, quando arrivarono gli Angioini, la musica cambiò. **Carlo D'Angiò** sterminò i musulmani e fece arrivare a Lucera i cristiani provenienti da altri territori da lui dominati. E sul **Monte Albano** fece costruire una grande fortezza.



Quando vi si entra, il colpo d'occhio è fantastico. Alla vista si apre uno spazio enorme circondato da alte mura, una vera e propria cittadella fortificata. All'interno, tuttavia, rimane davvero poco e sarebbe necessario creare un camminamento, un percorso per mostrare meglio quello che rimane dei vari periodi. La visita è comunque emozionante.

## **LUCERA DI SERA: IL TEATRO E I RISTORANTI**

Lucera è una cittadina viva e di sera si anima ancora di più. Un'altra sorpresa è stato il **Teatro Garibaldi**, uno spazio che non ti aspetti. Il teatro è infatti ben tenuto, ben frequentato, con spettacoli di qualità e diretto da **Fabrizio Gifuni**, di origini lucerane, bravo attore e regista, nonché marito di **Sonia Bergamasco**, "compagna" televisiva del commissario Montalbano. E noi siamo capitati proprio nella

sera in cui **Davide Enia** presentava il suo ABISSI, tratto dal suo romanzo *"Appunti di un naufragio"*, e abbiamo comprato il libro.



Ma oltre al teatro e ai tanti giovani per strada, ci hanno stupito anche i tanti ristoranti, che in una piccola cittadina propongono una cucina tradizionale di base, ma rivisitata, tendente allo "stellato". Ne abbiamo provati alcuni, come il **Coquus** del giovane chef **Mirko Esposito**, figlio di un ristoratore, che punta a una cucina nuova e diversa e che punta alla Stella Michelin.



E poi c'è **"Il Cortiletto"**, il cui patron **Paolo Giuseppe Laskavj**, da manager di aziende agroalimentari, ha scelto una seconda vita come chef. La sua cucina è fatta di prodotti freschi, rigorosamente del territorio. Il menù propone piatti rivisitati, affinati, resi eleganti dalla sua mano esperta e il suo gusto inconfondibile. E con il dolce non sbaglia: si rifà infatti allo spumone napoletano. E, prima di andarcene, Paolo Giuseppe ci regala una delle sue celebri ricette.

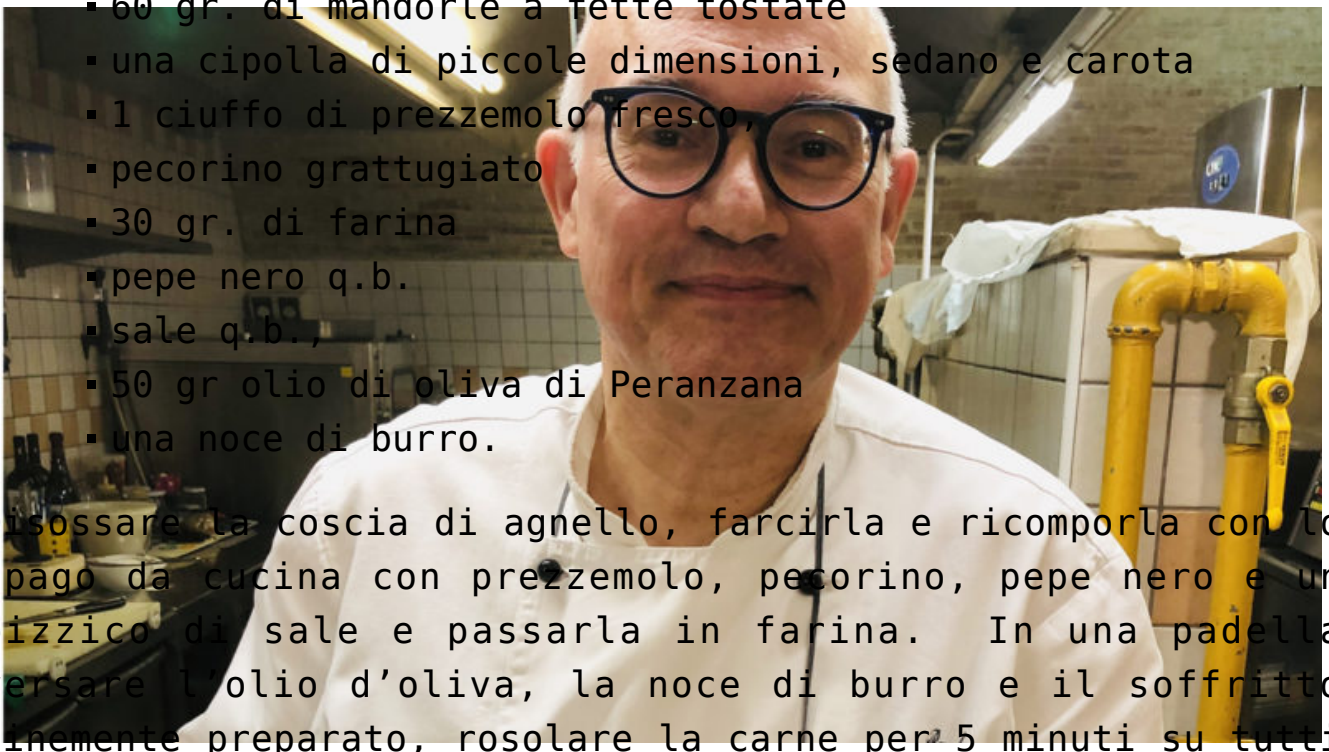
# Coscia di agnello al mosto cotto di fichi con mandorle tostate

## Ingredienti per 4 persone

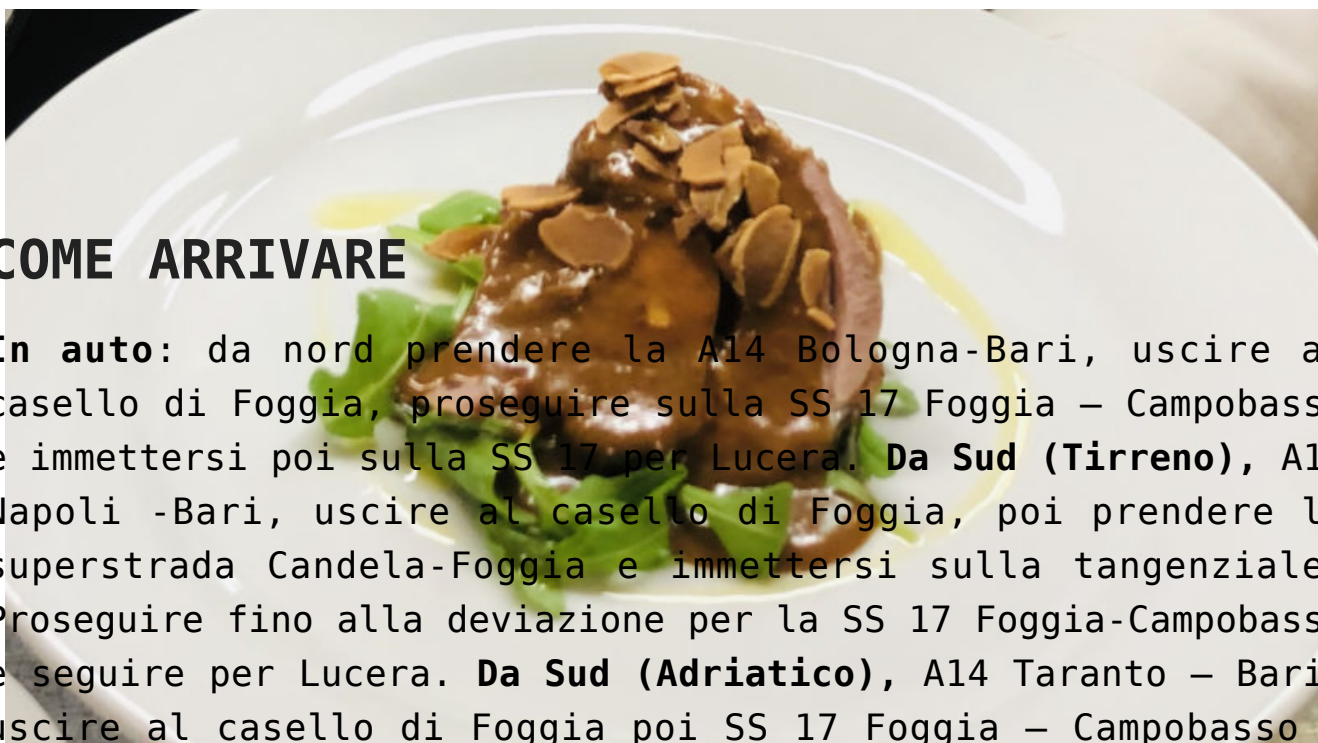
400 gr. coscia di agnello disossata

- 80 cl. di Bombino bianco
- 20 cl. di mosto cotto di fichi
- 60 gr. di mandorle a fette tostate
- una cipolla di piccole dimensioni, sedano e carota
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco,
- pecorino grattugiato
- 30 gr. di farina
- pepe nero q.b.
- sale q.b.,
- 50 gr olio di oliva di Peranzana
- una noce di burro.

Disossare la coscia di agnello, farcirla e ricomporla con lo spago da cucina con prezzemolo, pecorino, pepe nero e un pizzico di sale e passarla in farina. In una padella versare l'olio d'oliva, la noce di burro e il soffritto finemente preparato, rosolare la carne per 5 minuti su tutti



i lati e sfumare con il vino e poi aggiungere circa 200 cc. di brodo preparato con le ossa dell'agnello. Riporre l'agnello in una teglia a bordi alti, spennellarla con il mosto cotto di fichi e cospargere sopra una parte delle mandorle a fette, infornarla a 180 gradi per 30 minuti. Dopo la cottura prendere tutto il fondo di cottura, tritarlo ottenendo una salsa. Nel centro di ogni piatto adagiare una fetta di coscia di agnello, napparla con il suo fondo di cottura e completare con le altre mandorle a fette tostate.



## COME ARRIVARE

**In auto:** da nord prendere la A14 Bologna-Bari, uscire al casello di Foggia, proseguire sulla SS 17 Foggia – Campobasso e immettersi poi sulla SS 17 per Lucera. **Da Sud (Tirreno)**, A16 Napoli -Bari, uscire al casello di Foggia, poi prendere la superstrada Candela-Foggia e immettersi sulla tangenziale. Proseguire fino alla deviazione per la SS 17 Foggia-Campobasso e seguire per Lucera. **Da Sud (Adriatico)**, A14 Taranto – Bari, uscire al casello di Foggia poi SS 17 Foggia – Campobasso e seguire le indicazioni per Lucera.

## DOVE MANGIARE

**\*Il Cortiletto**, via De Nicastri 26, tel 347/1503403,  
[www.ristoranteilcortiletto.it](http://www.ristoranteilcortiletto.it)

Prezzo medio a persona per menù alla carta € 30/35.

**\*Coquus**, via Luigi Bianchi 19/21, tel 320/2846950,  
[www.coquus-it.webnote.it](http://www.coquus-it.webnote.it)

## DOVE DORMIRE

**\*Hotel Residenza di Federico II\*\*\***, Piazza del Popolo 25, tel 0881/201421, [www.hotelfedericosecondolucera.it](http://www.hotelfedericosecondolucera.it) . Relais di charme recentemente rinnovato, dispone di 12 camere disposte su 3 piani dotate di ogni comfort. Doppia da € 60.

**\*Grand Hotel Vigna Nocelli Resort & Spa\*\*\*\*\***, Strada Statale 17, Lucera, tel 0881/548109, [www.grandhotelvignanocelli.com](http://www.grandhotelvignanocelli.com) Circondato da splendidi giardini, dispone di camere raffinate con Tv a schermo piatto, wi fi gratuito, minibar, macchina per il caffè e vasca idromassaggio. Le suite hanno il letto a baldacchino. Inoltre, ristorante, lounge bar, piscina olimpionica, piscina con onde, zona bambini e spa con vasche idromassaggio, bagno turco e sauna. Doppia da € 80.

## INFO

[www.comune.lucera.fg.it](http://www.comune.lucera.fg.it)

