

# Pietro Guida a Copertino: dal cemento un inno alla vita

Si trova proprio in Salento il Castello di Copertino. Una premessa è d'obbligo: questo castello è uno degli spazi museali e monumentali pugliesi tra i più interessanti, per la sua progettualità legata all'arte contemporanea. Ha un'interessante programmazione espositiva, anche didattica, attraverso talk e workshop con artisti. Si trova a venti minuti da Lecce e non lontano da Gallipoli e da altre mete turistiche. A differenza di molti castelli pugliesi, la sua ritrovata verginità espositiva (uno spazio tutto da costruire in termini di visione, identità e prospettiva) lo rende una meta irrinunciabile, per chi ama un turismo raffinato e curioso. Dal 14 Luglio al 19 Settembre 2020, La Direzione Regionale Musei Puglia e la Direzione del Castello di Copertino presentano **la mostra di Pietro Guida "Piazza d'Italia"**. In occasione del 99esimo compleanno del maestro.



# BREVE PRESENTAZIONE DELL'ARTISTA E DELLA MOSTRA

Presentando brevemente l'artista si può dire che Pietro Guida è nato a S. Maria Capua Vetere (Caserta) nel 1921. Vive e lavora a Manduria (TA), dopo aver conseguito il diploma di scultura all'Accademia di Belle Arti di Napoli ed è uno dei protagonisti del **rinnovamento culturale del capoluogo campano**.



Coppie, Donne in attesa, Acrobati, Genitori e Bambini, ma anche figure mitologiche e rappresentazioni di sogni sembrano essersi dati appuntamento nella piazza d'armi del Castello di Copertino per tutta l'estate 2020. Tutte queste sculture, concepite negli ultimi venticinque anni, rappresentano una **sfida alla solitudine e alla precarietà dell'esistenza**. Da esse sembra sprigionare **un poetico e forte inno alla vita e alla cultura, attraverso la forza dell'arte**. Un appuntamento quindi di alto significato, specialmente in quest'epoca di post lockdown. **Figure plasmate in una materia complessa e densa di suggestioni come il cemento, materia moderna e dura**.

Presenze senza tempo, brandelli di forme che si rincorrono, si solidificano e vivono lo spazio architettonico della piazza d'armi del maniero. Una sezione interna della mostra presenta un nucleo selezionato di disegni del maestro realizzati con diverse tecniche tra gli anni '80 e gli ultimi mesi, insieme alla proiezione di alcune interviste-video.



## COPERTINO DA GUSTARE

La bellezza culturale di un luogo è anche consuetudini gastronomiche, e Copertino ne esistono di speciali. Nonostante la povertà degli ingredienti dei piatti tipici, **la cucina salentina è ricca di fantasia e colori**. Declina ogni sapore in mille modi diversi passando dal raffinato al rustico, dal goloso allo stuzzicante. Numerosi i piatti tipici, soprattutto a base di verdure e pesce, ma anche la carne ha la sua importanza, in particolare la carne equina e di agnello. Infatti, la cultura contadina locale e quella gitana hanno come protagonista un piatto tipico: **i pezzetti di cavallo alla pignata** (pezzetti di cavallo al sugo). Il piatto ha origini

antiche, che risalgono alla tradizione equestre dei gitani. Infatti, nel XIV secolo, periodo delle immigrazioni gitane che dai balcani pare siano sbarcati su tutte le coste adriatiche e quindi anche nel Salento.



La gastronomia in questa zona è tipica “da passeggio”. Si hanno infatti piatti come il pane con le olive chiamato **puccia**, e il **“rustico”**. Quest’ultimo è composto da una sfoglia sottile (cotta al forno) contenente un impasto di mozzarella, pomodoro besciamella e pepe. Ricordiamo anche le **“frisedde”** o **“frise”**: ciambelle di pane biscottato di grande durezza, realizzato con farina di grano o di orzo (recentemente anche di farro) e tagliato a metà cottura in senso orizzontale. Vanno inoltre ammorbidite mediante breve immersione in acqua e quindi condite con olio, sale e pomodoro. Molto apprezzate sono anche le **“pittule”**, frittelle di forma grossolana bianche il cui impasto può essere anche arricchito con pomodori e capperi, alici, cavolfiori, rape. Buon appetito!*di Benedetta D’Argenzio*