



Due pugliesi cucinano “orecchiette ovunque” per promuovere semplicità da postare sui social

5 Ottobre 2023 

LECCE – Da Lecce a Foggia, di grano arso o grano duro, si sa, le orecchiette hanno sempre posto in ogni menu casalingo, ma anche in quei ristoranti che hanno cercato la svolta mettendo da parte un po' le origini, o rielaborandole.

Se l'epicentro di questa goduria è Bari, dove la via degli strascinati – l'Arco Basso per i local – dovrebbe essere dichiarata patrimonio Unesco, tutto attorno la faccenda sembra essere molto sentita e così come la rinascita di una cucina semplice che sta mettendo in allerta tutti gli chef blasonati e non.

Lo sa bene lo chef in erba **Daniele Vino** – pugliese e precisamente di Terlizzi (Bari) – che con i social ha messo in piedi una rete proprio sul tema. Si chiama Due Orecchiette ed è un progetto più sociale che social. Questo Apulian Sentiment fatto di ispirazione, semplicità e rumore di “cucchiara” sulla pentola che diventa networking, arriva in tavola per piacere a chi va alla riscoperta delle proprie origini, non più solo ai turisti in cerca della tanto agognata experience a tutti i costi.

Dalla pasta a *Instagram*, questo è il fil rouge che lega Daniele Vino alla sua Puglia, al suo Apulian Sentiment che, sin da bambino l'ha accompagnato con i piatti semplici delle donne di casa, spesso ai fornelli. Infatti la sua scuola, sin da piccolo, è stata la cucina di nonna che, in campagna, lavorava materie prime appena colte con straordinaria semplicità, una parola che torna spesso nei suoi racconti.

Aveva solo 13 anni quando si è cimentato, con inaspettato successo, con un sugo sbagliato che ha segnato la sua vita e oggi, muove ancora il suo progetto fatto di acqua, semola e non solo.

“Mi sono sempre sentito un cantastorie e non un tecnico della cucina. Ho coniugato questa passione con la musica che ha segnato parte del mio percorso, però la cucina è lavoro, quindi via con l'esperienze in Italia, all'estero con Londra, ad Anversa mi sono misurato con la cucina stellata per capire che la direzione che avrei preso era tutt'altra – dice Daniele – . Le preparazioni eccessivamente complesse che apprezzo non esprimono la mia idea che fa leva sull'essenziale nel piatto come segno distintivo”.

Il perché è molto chiaro: “Trasformare all'eccesso, rielaborare e portare a tavola un piatto



complesso non è semplice, ma è altrettanto facile nascondere un errore e difficile trovarlo. La cucina semplice con questi tre o quattro ingredienti mi aiuta subito a migliorare, a capire subito dove ho sbagliato. La mia cucina è così, franca e semplice”.

Un po’ la cucina pugliese ricalca questa povertà di ingredienti, frutto di una tradizione contadina che ha segnato le sorti di questa terra e che ora piace tanto ai turisti. Una frisa nasce per portare qualcosa di saziante in tavola, così come le orecchiette sono il frutto di qualcosa semplice da preparare. I gusti autentici che si fanno immagine, però, oggi funzionano, soprattutto sui social dove la riscoperta di chi eravamo ha un suo appeal, quindi la poesia vede come protagoniste le signore di Bari vecchia tirare a mano gli strascinati, oppure fare la salsa in campagna e assaporarne ogni profumo e suono. Ogni particolare può diventare un modo per andare alla scoperta di chi eravamo e di potenziare un patrimonio in dispersione.

Daniele Vino sui social fa proprio questo, scoprire, raccontare e lasciare spazio ai suoni del cibo, senza tante sovrastrutture. Mette in bella mostra casa propria.

“La mission è raccontare, attraverso i social e la mia cucina, i ricordi, la nostalgia, esaltare il bello. Essere virali sotto questo punto di vista è bellissimo”. Ecco la sua visione di Apulia Sentiment, genuina e propositiva. Una forza che ha dato vita a un progetto Due Orecchiette e che senza, forse, non sarebbe mai esistito.

“Due orecchiette è nato da un incontro di due pensieri, il mio e quello di **Martina Regina**, 4 mani e la fame che non deve mai mancare. Due orecchiette è il pretesto per fare networking e mettere insieme appassionati di buona cucina e del buon bere. Più che un progetto ristorativo vorremmo fosse un movimento che unisca la Puglia attraverso campagna, mare, semola, pomodori e anche un falò”.

Un modo per vivere una Puglia diversa, più fricchettona, ma anche autentica e ben oltre le diatribe estive di cui se ne sente ancora l’eco. Perché tutto l’anno si può cucinare un’orecchietta unica, da condire con le verdure invernali fino al tanto amato pomodorino estivo.

L’impegno social di Daniele va verso questo tipo di racconto, cioè una cucina dai tempi lenti fatta di odori, sapori e suoni autentici, perché il cibo ha un suo suono a cui bisogna prestare attenzione. Un racconto social essenziale che, forse, negli anni, si è voluto nascondere per dare un’immagine patinata di una Puglia che rinnega le sue origini. Invece no, bisogna andarne fieri.



La reinterpretazione sta nella base della cucina di Daniele, ma anche nel progetto Due Orecchiette, allora abbiamo chiesto come rivitalizzare al meglio la cucina casereccia. Stagionalità sembra essere banale e riduttivo, infatti qui si parla di giornaliero a tutti i costi.

“La cucina è associabile alla giornata tipo che cambia. Per me la cucina pugliese segue lo scandire del tempo che passa dalla mattina presto (sono cresciuto andando con mio papà al mercato dei fiori alle 3,30 del mattino) dal mercato fatto di pescato sempre fresco, di funghi appena raccolti e del pane croccante della prima sfornata. Tutto questo recuperabile da piccoli artigiani che fanno prodotti caserecci, ma anche i doni del contadino. Allo stato dei fatti questa cucina non è realizzabile fuori dalla mia terra, perché sarei in difficoltà”.

Farsi chiamare chef pugliese al 100% significa anche avere un approccio diretto alla materia prima e alle persone. Come si realizza? “La mia rete di contatti reali è utile perché mi aiuta a portare a tavola il fresco e mi dice come farlo. La cucina secondo me, è basata sulle persone e dietro un piatto è necessario questo, le persone. La mia cucina, quella tipica di Puglia, vive di ispirazione e persone che ci sono dietro”.

Due orecchiette vuole essere questa espressione, un movimento che racconta tutto questo partendo dall’omaggio della collana di strascinati dallo scotch che distingue e marchia le stoviglie dei ragazzi, dall’offerta per il progetto associativo da realizzare. Ma come funziona e dove si può arrivare ce lo dice Daniele: “Due orecchiette arriva in amicizia, anche attraverso un normale gruppo *Whatsapp* in cui si organizzano cene quasi al buio, quindi ci si incontra con altri affamati di questa terra”.

Il segreto però, dov’è? Materie prime, preparazione o cos’altro? “Non l’abbiamo ancora capito, ma abbiamo visto che portando un po’ di pasta, pomodori e basilico, mettendo tutto insieme si crea questo ambiente bellissimo e conviviale. Un solo piatto, il top dei prodotti per tutto, dall’olio ai pomodori, o per ciò che si decide di cucinare”. Per Daniele, alla fine dei giochi, la cucina si dimostra legante a tutti gli effetti: “È lo stare insieme bene che fa le orecchiette buone”.

Due Orecchiette è l’elogio della lentezza che va in contrasto con la frenesia della cucina di un ristorante, sempre veloce, sempre sul pezzo. “Con Due Orecchiette ci rilassiamo e ci isoliamo dalla vita da cuoco nei locali, portando solo il piatto di pasta in tavola. Non c’è uno schema ma seguiamo il mood e il flusso degli eventi, anche sugli ingredienti”.

Un progetto di fame che vuole evolversi e coinvolgere, con il tanto agognato Apulian Sentiment, tutti gli appassionati della cucina semplice: “Vorremmo darci un voce per promuovere l’enogastronomia territoriale semplice, autentica e ben oltre le polemiche del



caroprezzi”.

Appunto, il caroprezzi sembra scontrarsi con la poesia delle orecchiette e della cucina semplice, soprattutto nell’estate pugliese della frisa a 20 euro. Quanto conta saper raccontare la Puglia ce lo dice Daniele: “Nell’ambito ristorativo bisogna lavorare col portafoglio certo, ma anche con il cuore. La speculazione esagerata che non ci porterà lontano, a meno che non si offrano servizi adeguati al prezzo perché non possiamo far passare per piatti di lusso ciò che, a conti fatti, non lo è”.

LE FOTO

