VirtùQuotidiane

Pizza garganica, a Lesina l’anima della laguna fonde sapori salmastri e sentimento

2 Luglio 2025

di Jolanda Ferrara

LESINA – Natura, cuore, forno, piatto. Quattro parti distinte, una stessa ispirazione, quella di **Vincenzo D’Apote**, maestro impastatore e patron de La Cruna del Lago a Lesina (Foggia). Dal dialogo sommesso con il territorio d’origine, l’eclettico artigiano, classe 1979, ha formulato un’identità di pizza garganica. Innovativa nei sapori e nei profumi, instagrammabile alla pari del contesto naturale che racconta.

Sapori e profumi di cui è intimamente intrisa l’anima del luogo, uno dei 2 laghi costieri che si

allungano sul versante nord del Gargano.

Sull’impasto tagliato con grano arso di Cerignola (Foggia), le eccellenze lagunari trovano nuove armonie di gusto. La pregiata anguilla, il cefalo di laguna con la sua bottarga, la selvatica salicornia, persino l’invasivo granchio blu arrivato a insediarsi nel delicato habitat lagunare (è D’Apote il primo a sperimentarlo nel 2019, con buona pace di **Gino Sorbillo**, nella pizza “L’Alieno” tutt’ora in carta). E la mucisca, la carne secca dei pastori transumanti, riesumata nelle Prepotenti.

Che nel lessico della Cruna sta a indicare quella tipologia di pizza per la quale l’approvazione finale spetta Sara Calà, moglie di Vincenzo e componente della Cruna Family, il simbiotico equipaggio che affianca il capitano di vascello (e di cucina) fin dalla prima ora. Di base, il papà **Giovanni D’Apote**, la madre **Antonia Dentale**, il sodale responsabile di sala **Leonardo Maurizio** e i ragazzi che aiutano.

Maurizio e Vincenzo D'Apote

"Guardandomi attorno nella mia lunga gavetta, ho maturato l'idea che la pizza potesse essere un piatto di cucina inconfondibile, un modo per far scoprire il nostro territorio lontano dalle rotte più battute ma non meno sorprendente. Un ambiente unico grazie al particolare microclima di cui gode, non un posto qualunque" dice il pizzaiolo lesinese doc a *Virtù Quotidiane*.

Da qui l'idea di riportare a galla quel giacimento (sommerso) di sapori, storie e tradizioni del luogo. La volontà di offrire un'esperienza di gusto "fuori dalle mode ma con identità propria". Con visione grandangolare.

Vincenzo è partito dalla base, l'impasto, dandogli carattere proprio con una parte del grano

simbolo della tradizione contadina del foggiano, il grano arso, la granaglia tostata e macinata recuperata dopo la bruciatura delle stoppie. Con i pomodorini locali e il pelato nostrano “rotto a mano per non perdere i semini interni che danno la giusta acidità alla salsa”, l’olio del pregiato Triangolo del confine nord pugliese, la mozzarella di bufala allevata in prossimità della marina e il caciocavallo di podolica, la ricotta, il miele e il mosto cotto d’uva, il mirto e il ginepro odorosi di quel lembo di macchia mediterranea che prospera sul tombolo dunoso tra mare e lago.

Salsedine e genius loci accostati con genio. E con gratitudine.

“Proponiamo quello che c’è finchè disponibile, interpretiamo e anticipiamo” dice a sua volta il delicato Leonardo, classe 1980, diploma al Nautico di Termoli (“mi è tornato tornato utile, mi ha insegnato a lavorare in equipe senza poter scendere a terra”) reinventatosi in sala dall’amico Vincenzo dopo la profonda crisi edilizia che negli anni scorsi ha messo in ginocchio imprese come quella di suo papà insieme al quale si guadagnava da vivere.

Da 11 anni a questa parte Leonardo ha cambiato prospettiva. “All’insaputa e nell’incoscienza”, gli piace dire, seleziona vini e birre (su ricette personalizzate per La Cruna) da accostare alla pizze della casa. E congeda i clienti con cicchetti odorosi di mirto ginepro e alloro raccolti in laguna, processati quanto basta dal papà di Vincenzo.

“È che non se ne parla mai” si sfoga Leonardo dopo aver portato a tavola come in trionfo l’entrée di benvenuto in laguna, la focaccia condita di sapida salicornia e un giro di peranzana a crudo. “La semplicità vince sempre” sentenzia con un sorriso. “Ma in quanti sanno” dice poi sconsolato “che qui di fronte (indica la linea costiera che separa il lago dall’Adriatico che dal terrazzo in cima alla casa-torre della Cruna si scorge nelle giornate limpide, *ndr*) c’è Punta Pietre Nere, un residuo di costa rocciosa in prossimità del Canale Acquarotta. Non se ne parla, in realtà è un atollo sommerso di roccia lavica . È lì che andiamo ad accaparrarci i pochi molluschi rimasti, polpi e seppie che cuciniamo sulla pizza, finché ce ne saranno”.

“Inizio anni duemila c’era da decidere se restare o andare via” riprende D’Apote, che prima di “catapultarsi” nella ristorazione ha studiato economia del turismo e dato qualche esame a Filosofia. Poi, racconta, ha rifiutato il posto sicuro, alle Poste e anche nella Marina militare, per proseguire il suo viaggio illuminato da maestri della panificazione come **Piergiorgio Giorilli**.

“Lesina era in un momento di fioritura, nei ristoranti si iniziava a parlare dei prodotti tipici lagunari che fino ad allora erano appannaggio delle massaie del posto. Ho innalzato la

bandiera su Lesina con l’idea di rilanciare quei prodotti sulla pizza cotta nel forno a legna. Mi si è aperto un mondo, ci ho messo del mio, ho cercato di non seguire le mode e darmi un’identità. Una proposta che fosse unica, nostra, di laguna, che fosse riconoscibile e potesse creare posti di lavoro”.

Focaccia con la salicornia

L’exploit nel 2018 alla fiera del Made in Italy a Tokyo. “Portammo una Margherita con la nostra salicornia (“la raccogliamo in stagione lungolago, non è quella coltivata in serra per

fare business, da noi quando finisce, finisce!”) accostata a salmone affumicato e cipolla caramellata, un mix di sapori ben gradito agli asiatici amanti dell’agrodolce. La chiamammo La Laureata dal momento che aveva vinto la Coppa Europa come pizza innovativa, tutt’ora è nel menu e ci rappresenta nelle trasferte”.

“Fino ad allora la pizza era stata una proposta indefinita dei ristoranti nella zona” continua D’Apote oggi a capo dell’associazione Pizzaioli garganici e maestro paposciaro. “Abbiamo una tradizione di pane in zona ma non avevamo una tradizione di pizza se non la paposcia di Vico del Gargano. Ho inventato la paposcia aperta, per metà pizza e metà panino. Anche lì ho messo un po’ di mio ed è il prodotto che va di più rispetto alla classica vichese”.

Nel maggio scorso D’Apote è entrato a far parte dell’associazione Ambasciatori del gusto italiano, per l’impegno nella promozione del territorio e la sostenibilità.

La sua Cruna, che il prossimo novembre festeggia 15 anni di attività, è tra le rivelazioni della guida alle pizzerie 2025 del Gambero Rosso con 2 Spicchi di eccellenza e il premio speciale Pizza e Territorio; premio Biodiversità d’Italia per la guida di Identità Golose.

“Tutto quello che arriva è ottenuto col duro lavoro” conclude il maestro pizzaiolo, “è difficile che ti vengano a scoprire in questa zona, Lesina è un paesello. Ma a distanza di qualche anno siamo in 5-6 pizzaioli garganici, alcuni miei allievi e segnalati dalle guide”.