



# Pietro Zito

DI CARLO SPINELLI  
FOTO DI GIUSEPPE TRICARICO

Conosciuto al mondo come lo “chef contadino” della Puglia in fiore, Pietro Zito è una persona felice da sempre, abituata a stare nei campi fin da bambino, con il trattore del padre Francesco e il sole delle Murge che brucia la pelle.

La cucina per lui è semplice, fin dall'infanzia; è quella legata ai ricordi, alla terra, e il cibo di qualità deve essere inteso come un premio al lavoro.



Inizia il suo racconto con i primi aneddoti culinari, divertenti e illuminanti. Lui si ch'è nato veramente in mezzo all'orto.

«Mi ricordo la stufa a legna, una cucina economica ma ricca di memoria. Tornare dalla scuola e sentire, profondo, l'odore della legna. Ecco cosa mi viene in mente quando parlo dell'infanzia. Oppure, appena sveglio alla mattina, quando sentivo il profumo di una ricetta unica nel suo genere: pane, cipolla, peperoncino e pomodorino messi sulla brace e poi nascosti in saccoccia da mio padre, preziosamente, prima di andare nei campi a

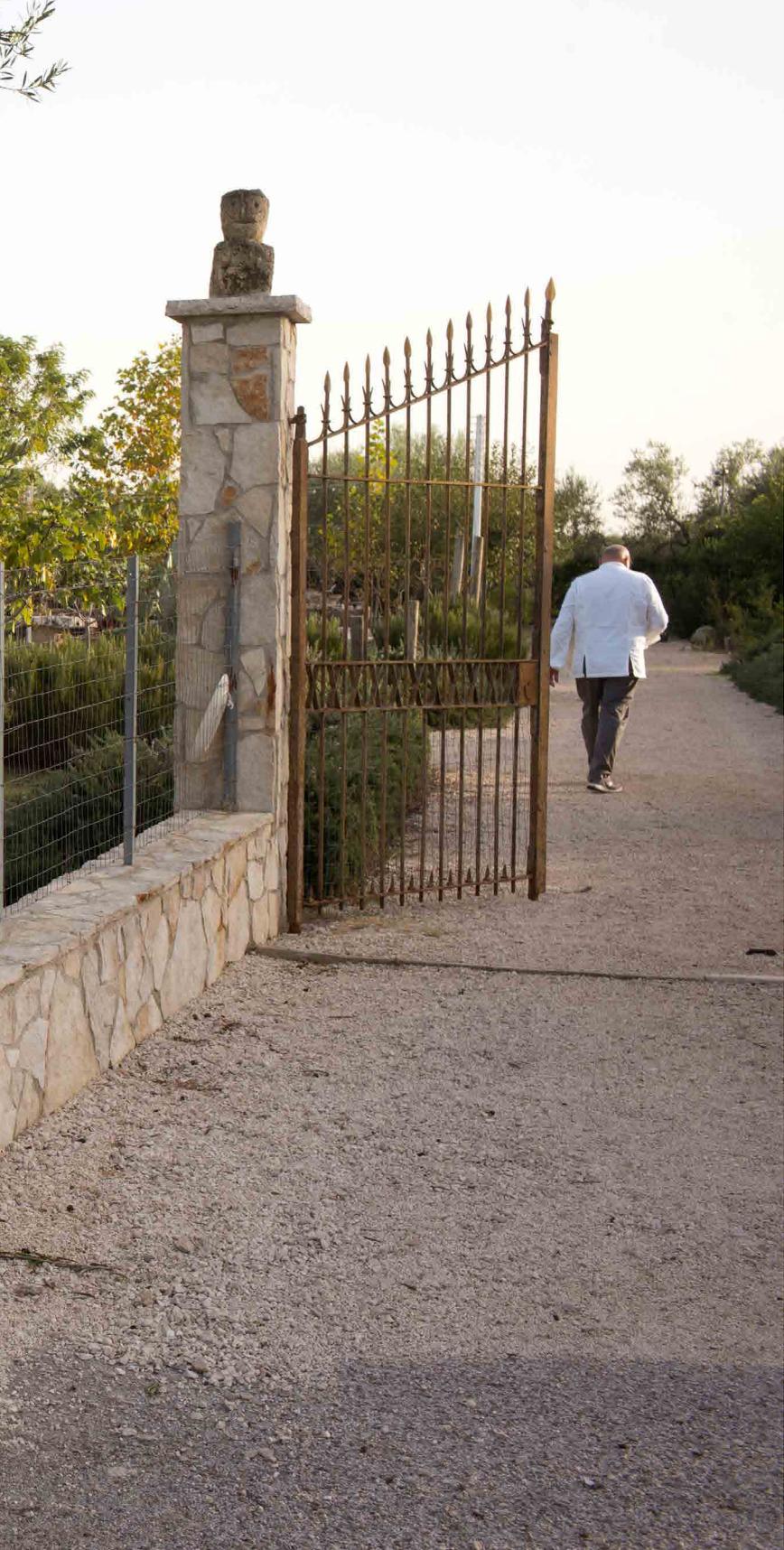


faticare. Io mi ricordo quello, poco prima di andare alle elementari. La cipolla alla brace al posto di caffè e brioche: la sveglia affumicata del mezzadro».

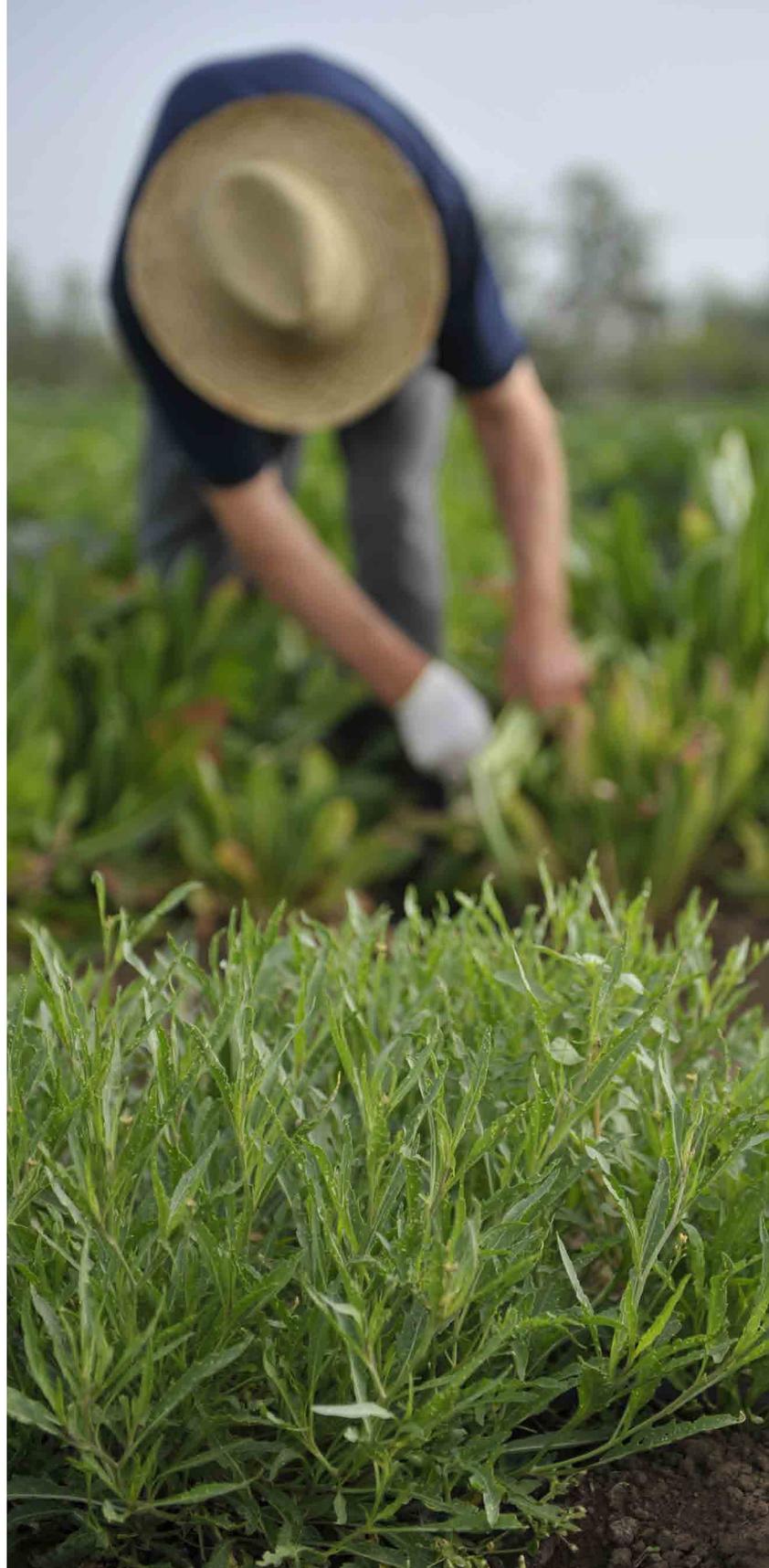
Ancora a quei tempi - stiamo parlando degli anni settanta circa - quando andavano in campagna i contadini prendevano la pagnotina, toglievano la parte finale, il "culetto", lo privavano della mollica e facevano una sorta di tasca dove conservare scrupolosa-

mente il peperoncino, la cipolla e il pomodorino, e poi richiudevano il tutto come un tappo per il fiasco del vino. E durante la giornata mordevano questo snack d'altri tempi, per rifocillarsi.

Il peperoncino dava energia, serviva a riscaldarsi nei periodi freddi e per aiutare a riprendersi dopo la pausa, come per noi il caffè a metà giornata. La natura come ricostituente energetico. «Io sono nato e cresciuto qua a Montegrosso, al civico 1, la mia casa da sempre. È



qui che sono nato ed è qui che ho deciso con la mia famiglia di aprire Antichi Sapori, l'osteria che mi ha reso così contento e fiero della mia terra. Qui ho vissuto d'estate, con il caldo torrido, i temporali improvvisi, il vento della campagna, e d'inverno, con la stufa perennemente accesa per risparmiare sull'elettricità, le mani callose e sfibrate per il freddo, il momento giusto per chiudersi in casa e riposarsi dal lavoro sui campi. L'inverno era il momento di



raccoglimento familiare della "conservazione", spirituale, fisica e anche alimentare, poiché davanti al fuoco si discuteva mangiando pomodori, conserve, vin cotto, fichi secchi, le mandorle tostate, ossia gli alimenti prodotti durante la stagione calda ma "lavorati" dall'uomo per poterli consumare durante i mesi freddi. L'inverno, sebbene il campo sia in fase comatosa, è importante, è momento di riflessione esistenziale, un letargo degno di un re contadino!»



Quando parla Pietro sembra che non esista altro che la terra da coltivare; la vita degli agricoltori è il pendolo della sua scansione temporale. D'altronde la sua è di certo una famiglia di contadini, lo era il suo bisnonno, suo nonno, il padre... Chissà, anche zii e cugini, prozii e antenati di lungo corso col cognome Zito hanno piegato la schiena al servizio della produzione agricola, senza fiatare e con un grande senso del dovere umano.

«Nel 1920 mio nonno Pietro fu incaricato dalla ONC (Opera Nazionale Combattenti) di fare il pane per i reduci della prima guerra mondiale, i famosi "coloni"; e per questo vicino ad Andria fu creato anche il borgo di Montegrosso, per ospitarli e donare loro una nuova vita dopo le difficoltà del conflitto. Da quel momento la famiglia Zito ha iniziato ad aiutare Montegrosso con i suoi servizi e io ho proseguito, creando oggi un luogo di ristorazione e di accoglienza aperto a tutte le bocche e ai cuori del mondo. L'agricoltura che prende l'onere di sfamare, nutrire e far crescere un territorio, che bella immagine! E dunque cosa vuol dire per me nascere in una



famiglia di contadini? Ti dico solo che oggi, mentre parliamo, piove fuori e nella mia zona è la prima volta che scende la pioggia dopo 3 mesi di sole e siccità. Io allora mi preoccupo. Oggi ho mandato gli operai a mettere le rape e le cipolle. Guardo il cielo di continuo, mi sveglio pensando di aver messo semi, porto carriole dal campo alla cucina, parlo coi contadini e gli allevatori, noto il colore delle foglie per capire il grado di maturazione delle piante, osservo la crescita di quel frutto o di questo fiore... Questo vuol dire per me nascere e crescere in una casata di contadini!».

### **Un contadino istruito**

Pietro Zito ha studiato come perito agrario, ma ogni giorno da scuola non vedeva l'ora di tornare e andare sul trattore col padre, a vedere gli animali da cortile, i conigli e i polli, come un etologo in erba. I compiti li faceva in pullman per togliersi subito dai piedi il fardello: «Mia madre Concetta mi diceva sempre “vuoi fare il contadino? Ok, ma devi essere un contadino istruito!”

Pietro Zito prende così il diploma di perito agrario, giusto per rimanere in tema “contadino”. Era l'anno 1984. Non era però ancora il momento giusto per quel lavoro: le aziende, per lo più familiari oppure grandi e con un'impostazione più industriale e intensiva, non avevano ancora bisogno di tali figure professionali e quindi decise di non approfondire.

«E improvvisamente mi ritrovai catapultato in un ristorante. Dalla terra alla tavola, così, senza manco accorgermene e senza volerlo soprattutto. Ora è di moda “lasciare tutto per andare a lavorare nel mondo del food”, ma prima era la soluzione B, era l'alternativa allo studiare o all'andare a fare lavori “normali”. In poche parole era l'ultima delle ipotesi: non sai cosa fare nella vita? Vai a lavorare in un ristorante, vai a fare il cameriere (che era più figo!) o peggio ancora il cuoco...

Fin dai primi mesi mi occupai dei fornitori, ero alla cassa, aiutavo in sala, facevo la spesa, ecc.

Dopo tre mesi però il responsabile ha avuto una depressione ed è andato via: io mi sono dovuto adattare e ho iniziato a gestire tutto il ristorante, facendo man mano tutti gli step per diventare migliore: cameriere, maitre, responsabile di sala. All'epoca ero all'Ostello di Federico, ristorante ai piedi di Castel del Monte, era uno dei ristoranti più in di Puglia! I proprietari erano un pull di professionisti avvocati che avevano investito nell'alta ristorazione. E io crescevo».

Nel 1991 però Pietro non ce la faceva più, ne aveva le scatole piene, sebbene guadagnasse molto; ma il lavoro risultava troppo stressante ed estenuante. Riprese allora a fare il perito agrario, stavolta per un'azienda vitivinicola nei dintorni di Andria: la mattina lavorava in azienda e, decidendo di mettersi in proprio e di cambiare vita, aprì un'osteria alla buona con sua madre.

Il 9 novembre 1992 apre la mitica Osteria Antichi Sapori a Montegrosso: inizia la storia e la rinascita della cucina pugliese contadina. Da cuoco improvvisato a PietroZito.it, il passo è stato lungo e breve allo stesso tempo: difficile in principio e poi tremendamente naturale, cucinando quello che la natura offre e l'agricoltura accompagna.





## LE DIFFICOLTÀ

«La notte prima dell'apertura dell'osteria ci avevano rubato i mezzi agricoli, soprattutto, pezzo forte, il trattore di papà, e quindi la strada fu subito in salita. Poi nel '98 abbiamo subito estorsioni e, dopo averle denunciate alle autorità, ci incendiarono tre volte il ristorante. Io volevo mollare e mia madre stava male per questo; ma la gente del posto incominciò a venire alla mattina per pulire dopo l'incendio, oppure faceva i turni per presidiare di notte l'osteria ed evitare perciò nuovi attacchi. Quello mi ha dato la forza per andare avanti, davvero. Mi è stato vicino anche l'ex sottosegretario degli Interni di Andria, che ha messo una pattuglia fissa davanti all'osteria. Mi vuole un bene incredibile e mi diede forza nel continuare!»

## LE FORTUNE

«Siamo stati sempre pieni, negli anni centinaia di migliaia di persone sono transitate e hanno mangiato i nostri quattro piatti, che poi sono diventati venti e infine ora c'è il menu fisso, in cui si mangia quello che c'è a disposizione. Che poi è la filosofia di ristorazione che ci ha sempre accompagnato. Dopo solo due anni il ristorante passa da 30 a 60 coperti; dopo qualche anno, per mantenere qualità e concentrazione in quello che si faceva, siamo ritornati a 30 coperti.

Tutte le persone che tornano a mangiare qua, che siano turisti, gourmet, compaesani pugliesi o anche ragazzi curiosi, mi dicono: "Ho lavorato da te due anni fa, io cinque anni fa, non mi riconosci?". E io perplesso, ma sempre gentile, "ah sì, ciao come stai?" ma sotto sotto non mi ricordo bene perchè passano tantissime persone per il ristorante e io invecchio. La memoria l'ho nei piatti, nel mio cervello rimane per qualche minuto al giorno...». E qui gli viene un'espressione dolce, rilassata e compiaciuta, come quando un maestro orientale di meditazione è contento di come vede il mondo e di come lo vedono i suoi allievi dopo i suoi insegnamenti.



## Finalmente l'osteria

«Era un posto senza pretese, cucinavamo quello che c'era; nel campo raccoglievamo le verdure pronte e poi le interpretavamo ai fornelli come se fosse stata una tipica casa di contadini, sempre pronta a ospitare gli avventori che passavano di lì. Fu un successo fin da subito. Dopo tre mesi tuttavia mia madre mollò il colpo, e allora presi io le redini del gioco e partì la leggenda di "Pietro Zito, chef contadino". Tutto 'sto clamore per quattro stupidate che cucino da tempo, e mi vengono pure bene...» dice scherzando e mai prendendosi sul serio, nonostante sia una delle persone più serie ad affrontare eticamente e qualitativamente questo lavoro. «Abbiamo cucinato sempre cose semplici, ma mi ricordo un aneddoto al Salone del Gusto di Torino, abbastanza emblematico: mi chiamarono per fare un piatto e mi inventai qualcosa di assurdo per i tempi, qualcosa di ancora sconosciuto nel mondo fighetto e gourmet che si andava plasmando in Italia. Feci delle orecchiette con grano arso, una meravigliosa fenice della storia culinaria in Puglia, che 25 anni fa nessuno conosceva fuori dai confini. Le accompagnai alla purea di fave, le olive alla brace, ricotta dura e olio novello. Unii gli elementi in un unico piatto e la gente impazzì». Non ci vuole molto a immaginarlo, si sentono fin da qui gli odori e i profumi, anche se sono passati anni da quel ricordo. Non ci vuole molto a capire quanto le persone, oramai proiettate alla ricerca del sempre più nuovo e sconvolgente, si possano ancora emozionare per dei sapori così veri, originali e ormai quasi introvabili. Ma non è finita: ecco un altro aneddoto, più divertente e molto più esaustivo.

«Sempre nel 1992, una sera, eravamo in osteria e mia madre, come al solito, cucinava le orecchiette al ragù, coi fagioli o con le cime di rape. A un certo punto arriva il Conte Spagnoletti, dell'azienda vinicola lì accanto, uno dei primi ospiti e fin dagli esordi sostenitore della nostra causa. "Stasera che altro hai in carta, Pietro?" mi chiese; *"come altro?! lo sa che qui facciamo pochissimi piatti... Vuole provare il piatto più stupido della terra? Quello che nessuno vorrebbe mai prendere al ristorante perchè ciascun pugliese se lo potrebbe fare a casa? Se vuole le faccio preparare gli strascinati (orecchiette più grosse, ndr) con rucola selvatica e pomodorino"* gli chiesi ridendo, sicuro che mi avrebbe liquidato in pochi istanti. Quella era una semplicissima ricetta della tradizione popolare, una provocazione. Ebbene, il conte scelse proprio quello. Voleva mangiare come a casa!

Allora ci attivammo come formiche pronte all'attacco invasivo di pipistrelli, talpe, bradipi e formichieri vari: mio padre uscì fuori con la pila per cercare la rucola, mia nonna impastava velocissima le orecchiette e infine qualcuno, non mi ricordo chi, raccolse 4-5 pomodorini dall'orto accanto all'osteria... E fu così che conquistammo il cuore del Conte».

Questo è un piatto espresso, veramente! È un bel parallelo rispetto



## OGNI STAGIONE, UN INGREDIENTE

«La stagionalità è molto importante, soprattutto ora che abbiamo difficoltà con il cambiamento climatico e con i problemi legati all'agricoltura. Per esempio: quest'anno le melanzane mi sono uscite a ottobre e qua intorno i giovani cuochi mettono in carta i funghi cardoncelli, solo perchè il calendario dice che è iniziato l'autunno.

Non dobbiamo essere schiavi di mode e mentalità ottuse: i cardoncelli nel bosco ci sono o non ci sono? Se ci sono li mettiamo, altrimenti, se non ci sono, non chiamiamo il fornitore internazionale che ce li procura da altre zone extraterritoriali o scongeliamo quelli dell'anno scorso. Impariamo ad accettare e riconoscere la stagionalità dei prodotti, fiutiamo come Persefone il vento, l'aria fredda o tiepida che arriva da lontano, tastiamo la terra per capire l'umidità, l'argillosità e la produttività in base alle stagioni. Andiamo sul campo insieme ai contadini veri e vediamo cosa è uscito dal seme, veramente: solo così possiamo capire.

Questo significa seguire le stagioni, non andare su internet e scaricarsi la lista degli alimenti di primavera... Ma che significa?! Se fosse per questi schemi e schemucci a novembre dovrei avere in carta i cavoli, ma come facciamo se ci sono ancora 20-25°C in Puglia?». Scherza, ma non è mai stato così serio.

In autunno lo chef è pazzo per gli "sponzali": compra a maggio le cipolle giovani, le fa mettere al buio con la paglia e le conserva. Poi le sotterra di nuovo a settembre, perchè inizia a piovere, e

così ricrescono e le possono di nuovo coltivare. Anche il porro gli piace tantissimo, per i primi piatti e le preparazioni a base di verdure. Le cipolle vengono cucinate insieme alle patate raganate, ossia tagliate sottili e infornate con il pomodorino. «Noi viviamo d'inverno con le cipolle, sono la nostra maglietta della salute. Ricordiamo che è anche un grande antidolorifico, quindi d'inverno, con tutti gli acciacchi alle ossa, è confortante».

In inverno ci sono pure tante tipologie di rape e cime di rape: c'è quella "quarantina" (dopo 40 giorni dalla semina), la settantina (dopo 70 giorni), la novantina (dopo 90 giorni) e la "120" (dopo ben 4 mesi dalla semina). «Come le cambiali» scherza Pietro Zito, ma sa bene che questo è un antico metodo per avere le rape per un periodo lungo dell'anno, quasi una stagione intera.

In primavera poi ci sono miriadi di legumi freschi, fave, piselli, ceci di tante varietà e colori, fagioli. Quando li descrive lo chef di Montegrosso si emoziona, perchè sa bene che nella storia contadina i legumi sono sempre stati la "carne", nel valore proteico e nel valore affettivo della gente povera, il sostentamento degli agricoltori per tutto l'anno (freschi a primavera-estate, essiccati nelle altre stagioni).

«In estate infine perdo la testa per le zucchine, vado fuori di zucca direbbe chi gioca con le parole. Non per il fiore però, neanche per il frutto, ma per la pianta tenera: il germoglio della zuccina è favoloso con la pasta fresca e lo metto sempre in menu».



a tutta la preparazione che c'è dietro ai piatti di una cucina moderna e contemporanea, dove ogni passaggio è studiato al dettaglio, dove le tempistiche da staffetta olimpionica si alternano di gran lena nella brigata e dove le linee di preparazione sono sempre ordinate e sigillate nell'abbattitore e nei frigoriferi, divisi con scrupolo per tipologia merceologica. Altro che verdure tagliate in modello brunoise o julienne, qui si tratta di scovare la foglietta di rucola selvatica più vicino al ristorante...

D'altronde, senza scomodare neuropsicologi o filosofi della mente, la ricetta semplice è quella che conquista il cuore delle persone. La nostra mente non vuole fare confusione, vuole avere ordine e pulizia nel vocabolario della cucina. La nostra esistenza vuole essere svegliata dal torpore della vita di tutti i giorni con un piatto che le ricordi la bellezza della stessa vita di tutti i giorni. La cucina troppo creativa distoglie forse la concentrazione dal presente, fa sognare, è vero, ma poi riporta in terra troppo velocemente. È forse troppo traumatica.

«Io amo mangiare con persone generose, che chiacchierano a tavola, che si scambiano idee e pensieri. Per me il cibo è rilassamento e gioia, un premio al lavoro. Preferisco le parole dei miei commensali a un piatto magari con cento ingredienti, di cui magari la metà è sconosciuta o viene da villaggi dell'Uzbekistan. Quando un cameriere mi chiede: "Ha capito l'ingrediente segreto dello chef?", a me viene l'angoscia, è come un quiz televisivo. Non critico questi

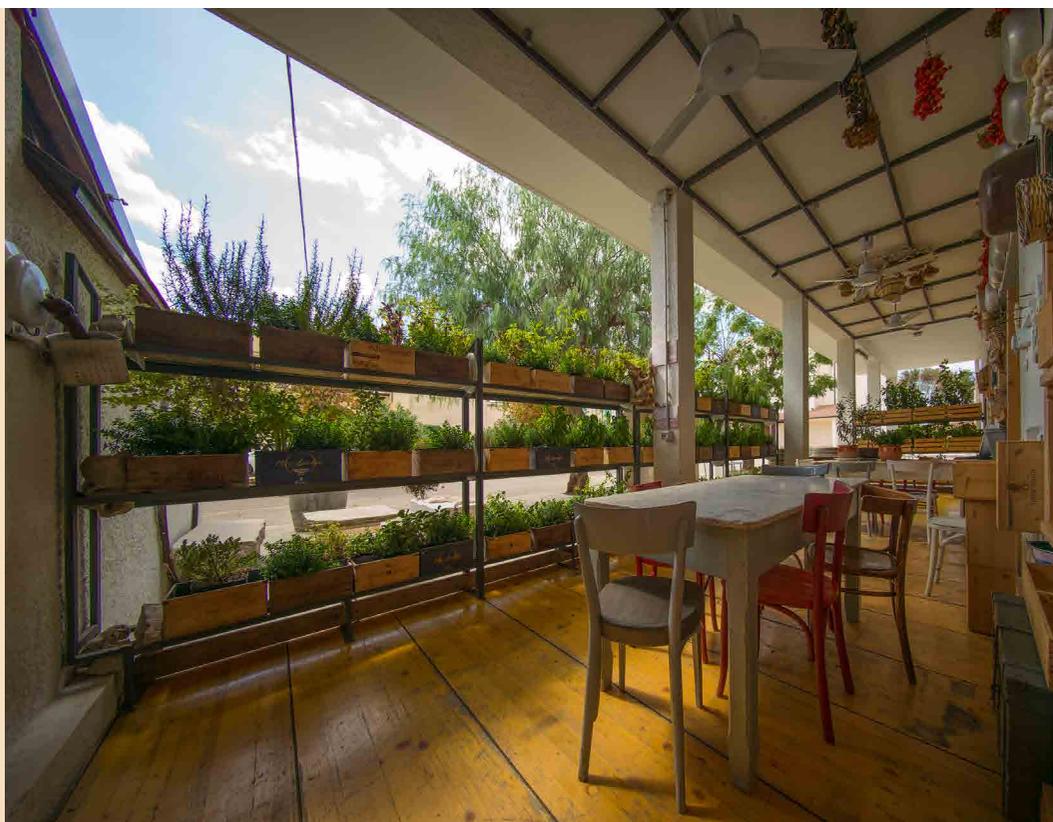
ristoranti, perchè lavorano benissimo e anche loro sono portavoce di una cucina italiana a tutti gli effetti, di ottima qualità e dalle grandi idee gastronomiche, ma forse non fa per me. Tutto qua». È per questo forse che i grandi chef italiani stanno tornando al valore dell'ingrediente come base del ricordo; le ricette della tradizione, seppur reinterpretate, appaiono come veicolo di rilassamento emotivo, di comfort culturale e psicologico che può riportare la mente ai vecchi fasti del focolare domestico, alle nonne che coccolano e alla gioiosa baldoria dei pranzi di famiglia in campagna, in vacanza o nei momenti di festa.

Ormai ci siamo accorti che nei menu stellati e in quelli d'avanguardia c'è sempre un piatto che gravita in qualche modo intorno alla tradizione, o quantomeno che ricordi al gusto la tradizione. Per Pietro Zito onestà e semplicità sono quindi le basi della ristorazione del futuro.

E in questo è un precursore: cucina tradizionale ma fatta in modo certosino, estremo nella scelta degli ingredienti e nelle tecniche di cottura, onesto scambio di pensiero con i contadini. Pietro Zito sta forse creando i nuovi dettami di un'alta cucina italiana alternativa? Non lo sappiamo ancora: ai posteri l'ardua sentenza, ma si può di certo affermare che il suo reale contributo alla cucina italiana sia quello di aver elevato e glorificato l'agricoltura nel mondo dell'alta ristorazione, nonostante sia stata da sempre relegata ai margini rispetto alla centralità dello chef, della "location", della creatività

## LA VERANDA DI PIETRO

«È una veranda accanto all'osteria, al cui interno ci sono tre soli tavoli e in cui però non si può prenotare. Faccio sedere solo chi voglio, amici, conoscenti e persone che amano stare a tavola e in compagnia. In questi tavoli io mi devo poter sedere e chiacchierare. Le persone vengono qui perchè è come mangiare a casa mia! Tavoli in marmo, antichi, su cui poggiamo i piatti "rubati" in cucina per farli assaggiare al volo, come una zia che invita il nipotino ad assaggiare un piatto appena uscito dal forno. In autunno-inverno è accesa pure la stufa a legna. C'è anche un tavolo conviviale dove i clienti mangiano tutti insieme, e più sono estranei tra loro più mangiano, bevono e si divertono. La cucina del futuro è qui esplicita: l'alimentazione consisterà in un piatto unico, conviviale, da condividere appunto, e servito in un luogo dove si possa discutere d'amore, d'affari o in amicizia. Cibo come luogo e focolare, l'unico momento di relax e riflessione meditativa in questo turbinio della vita quotidiana».



## LA LINFA DI ANTICHI SAPORI

«Ormai lavoro con tutti semi consolidati, solo poche varietà faccio crescere per sperimentazione di semina. Ormai i miei clienti sono abituati ad alcuni prodotti caratteristici, che hanno avuto origine qua nei dintorni e guai a farli scomparire. Ho sperimentato la zuccina tonda o il pomodoro cuore di bue, ma qua vogliono mangiare pomodori galatini, fave nere o i fagiolini di Andria, la zuccina striata pugliese, la melanzana tonda di Barletta. Se faccio un viaggio all'estero e mi incuriosisce un ingrediente non faccio il talebano che rifiuto tutto a prescindere perchè "straniero". Ma va, anzi: ho portato da un mio recente viaggio a Tokyo pure i fagioli di soia, perchè sono interessanti dal punto di vista alimentare e voglio studiarli sul mio terreno. Negli ultimi anni siamo stati fortunati a collaborare con mulini piccoli ma di incredibile qualità, quindi abbiamo ottime farine da queste parti, come quella di farro di Montemilone in Murgia. Per il pane e la pasta siamo a posto, per il momento, e climate change permettendo.

Per i formaggi siamo un po' in difficoltà quest'anno, visto che non ha piovuto per tre mesi in estate: il pecorino delle Murge è il grande assente, perchè senza erba fresca gli animali vanno in secca, non producono latte di qualità, anzi non si può proprio mungere perchè non c'è nulla. Allora ci siamo spostati nella Foresta Umbra del Gargano, dove ci sono caprini e pecorini eccezionali, oppure vado in Basilicata, a Monticchio nel Vulture dove c'è ancora sottobosco e di conseguenza latte buono.

Per le carni mi affido a Michele Sabatino ad Apricena (maiale nero e vacca podolica), ad Andria mi affido a un allevamento di carne equina; proporre invece un agnello in Murgia, ora, è falsità visto che è tutto brullo e non ci sono animali. La Murgia è particolare perchè ha uno strato di terra di 5 centimetri e poi c'è subito la roccia: quindi se non piove si secca tutto e cresce ben poco. Resiste solo il selvatico, lui sì che è abituato a lottare contro il sole pugliese. Se piove bene, se no è una battaglia.

Infine il rapporto col mare e le sue creature: l'unica relazione che ho con la cucina di mare è quando vado da un mio amico nel Gargano e passiamo qualche giorno con la barchetta a mangiare quello che le acque ci offrono. Ecco, come ringrazio la terra per i frutti che mi concede così faccio col mare, ma io sono un contadino non un pescatore, quindi ho potere di parola solo per quanto riguarda la cucina di terra. Il mio rapporto col mare è puro, quasi primitivo: faccio il bagno, odio l'ombrellone e mangio solo pesci veri, pescati e cucinati in modo semplice».





nel cucinare, nei menu particolari, nel servizio lussuoso o meno. Con Antichi Sapori si insegna al mondo che un'osteria di livello parte proprio dal lavoro contadino, e che senza di esso non avrebbe vita la ristorazione di questo tipo. Pietro Zito è l'unione fra alta cucina e Slow Food, la sua è ristorazione rurale ma 3.0, grazie alle nuove tecnologie social che rilanciano l'universo dell'agricoltura negli altari mass-mediatici di Instagram, Facebook e Twitter. Rivoluzionario, insomma, ma con una perpetua semplicità di fondo.

### **Montegrosso caput mundi**

Negli ultimi anni la responsabilità dell'osteria Antichi Sapori è diventata alta, altissima. Da decenni ormai detiene lo scettro della chiocciola Slow Food, e quindi è tra le migliori osterie d'Italia; e quest'anno è entrata anche nella prestigiosa classifica di Beshia Rodell, famosa giornalista ed editorialista del New York Times con i suoi 50 migliori ristoranti del mondo.

Pietro Zito è osannato da Lidia Bastianich, che da lui è venuta a mangiare e a fare lezioni di cucina pugliese. Lo invitano da tutte le parti, a Tokyo insieme ai maestri della tradizione e a Pechino per l'Italian Cuisine Summit. Interviste e reportage televisivi sono

all'ordine del giorno. Ormai non si può più scherzare. «Dopo tutti questi anni di esperienza negli ultimi tempi ho deciso di dare un inquadramento serio e organizzato al ristorante, affidando perciò la cucina a un vero chef, bravo e che chiama le comande, con il pass per far uscire i piatti, con i suoi capo-partita che presiedono i primi, i secondi, i dolci. Abbiamo 12 dipendenti in osteria, 4 nell'orto, più tanti collaboratori esterni, altri contadini e allevatori indipendenti: ormai viaggiamo come un ristorante vero, non più l'osteria di Pietro e mamma Concetta. Con tutti questi numeri e questa pressione su di me e sull'Osteria Antichi Sapori non posso più sbagliare, non posso più andare da un cliente e dire "no, mi sono appena finiti i germogli di zucchine, posso farti delle orecchiette alla rucola e pomodorini?"».

No, non si può più, perchè ora Pietro Zito è diventato uno dei grandi esempi delle nuove generazioni di cuochi, quelli che partono dalle straordinarie materie prime dello Stivale per interpretarle e proporre una cucina vera, di prodotto, naturale, sana e stagionale, che si basa sulle verdure e le proteine animali di massima qualità, rispettosa del lavoro nei campi e negli allevamenti. In quattro parole: la vera cucina italiana.



# Osteria

## *Antichi Sapori*



### Chiusura

Una settimana di Pasqua, settimana di Ferragosto e due settimane sotto Natale (dal 23 dicembre all'Epifania)

### Equipe

Oste: Pietro Zito  
Chef: Savino Benizio e Nicola Di Nunno  
Pasticciere: Keci Illy  
Sommelier: Giuseppe Guglielmi  
Direttore di sala: Nicola Saracino

### Capacità

10 tavoli per 35 coperti

### Menu

Menu degustazione "Pietro fai tu": 40 euro  
Alla carta (che cambia ogni mese): 45 euro

### Cucina

Le origini contadine dello chef hanno grande importanza nella filosofia culinaria dell'osteria. Ogni mese l'offerta del menu cambia, in base alla disponibilità dell'orto personale di 20.000 mq e al lavoro degli altri contadini da cui provengono frutta e verdura. I piatti mutano in base alle stagioni e al clima, a volte anche al microclima differenziato durante il corso dell'anno. La cucina è pugliese, mediterranea e di matrice contadina, tradizionale ma in evoluzione grazie alle sperimentazioni agricole dello chef. Il menu segue la tradizione della Murgia, del nord barese e della provincia rurale di Bari, Andria e Trani, nonché qualche riferimento alla terra foggiana. Contadini, viticoltori, allevatori, casari e norcini del territorio sono tutti coinvolti nel progetto ristorativo Antichi Sapori: i loro prodotti sono infatti alla base delle scelte gastronomiche dello chef. Se in caso di maltempo le materie prime non dovessero essere pronte, Pietro Zito chiude il ristorante.

### Carta dei vini

La cantina di Antichi Sapori è composta da circa 100 etichette pugliesi e una ventina dalla Basilicata. Il 90% è vino rosso locale. Per i vini al calice è previsto un vino della casa, a marchio "Pietro Zito", che arriva dall'azienda vicina Spagnoletti. Presente anche una selezione di vini naturali, tra cui spiccano quelli di Valentina Passalacqua. Il vitigno più cercato e proposto è il Nero di Troia, che producono le cantine locali. Birra artigianale in carta. Pietro Zito ha selezionato personalmente i vini della sua cantina, solo da viticoltori amici e che ha conosciuto personalmente: non gli piacciono i fornitori e i rivenditori che propongono i prodotti in modo freddo e anonimo. Bollicine, anche quelle locali, con l'azienda D'Arapi. Immane infine i vini rosati, di grande tradizione pugliese.

### Riconoscimenti

Bib Gourmand della guida Michelin  
Chiocciola di Slow Food  
3 gamberi per il Gambero Rosso  
Firmatario della Carta di Milano per Expo2015

### Antichi Sapori

Piazza Sant'Isidoro 10, Montegrosso frazione di Andria (BAT)

Tel. per prenotazioni + 39 0883569529

[www.pietrozito.it](http://www.pietrozito.it)

[info@pietrozito.it](mailto:info@pietrozito.it)