

## ***L'autorevole bimestrale di cultura enogastronomica dedica 24 pagine allo chef orsarese. Nel numero di maggio, la storia del cuoco-contadino, i prodotti e le ricette della Capitanata***



I dolci paesaggi della Capitanata, i prodotti della Daunia e le ricette di uno chef-contadino che promuove la propria terra con l'arte e l'autenticità del buon cibo: “Cucina & Vini”, uno dei più autorevoli bimestrali di enogastronomia-attualità e cultura, dedica la copertina e ben 24 pagine a Peppe Zullo, cuoco-ristoratore e ambasciatore della Puglia che incanta per sapori e saperi. Nel lungo reportage firmato da Alessandra Marzolini, si parla di “prodotti a chilometro zero”, “biodiversità” (che significa, tra le altre cose, un patrimonio inestimabile di gusto e salubrità). “Peppe Zullo – si legge nell'articolo – era un paladino di questa filosofia già negli anni '80”. Già allora, lo chef-contadino, che dagli Stati Uniti è tornato a Orsara di Puglia per realizzare il proprio sogno, aveva estrema cura per le materie prime. Non è un caso che Peppe Zullo abbia lavorato subito alla realizzazione di un orto e una fattoria da cui trae la quasi totalità dei prodotti che rendono unica la sua cucina. Nel reportage a lui dedicato su “Cucina & Vini”, con un copioso inserto riservato alle sue preziose e originali ricette, Peppe Zullo racconta da dove è nato il rapporto intensissimo che lo lega alla terra e ai prodotti che essa genera, dalle erbe spontanee a quelle officinali, promuovendo la cultura della cucina autenticamente mediterranea, i colori intensi dei suoi ingredienti, dal rosso del pomodoro all'arancione della zucca. Nelle 24 pagine di “Cucina & Vini”, il cuoco coi baffi ripercorre le tappe di una lunga formazione: dai primi passi nella cucina della madre all'apertura del suo primo ristorante, nel 1978, a Boston, per arrivare finalmente al ritorno in Italia, a Orsara di Puglia, dove ha costruito i suoi nuovi ristoranti, l'oasi del buon gusto di Villa Jamele, la cantina di Piano Paradiso il cui progetto è stato esposto alla Biennale di Venezia come una delle migliori “Cattedrali del vino” italiane. Peppe Zullo ha creato tanto in questi anni, lavorando alla sua azienda agricola, traendo dai suoi vigneti un vino di qualità eccelsa, costruendo una struttura – quella di Villa Jamele – che ospita eventi, ricevimenti e cuochi di tutto il mondo che vengono a Orsara di Puglia, dal cuoco contadino, per imparare. Il reportage, poi, dà spazio ai nuovi progetti di Peppe Zullo: la sua nascente linea di prodotti agroalimentari che provvederà a confezionare e a etichettare quanto di meglio nasce dai ventiduemila metri quadrati del suo orto, dai trentacinquemila metri quadrati di vigneto, dagli alberi da frutto e da un'azienda agricola capace di produrre cose di eccezionale qualità. Con sacrificio e abnegazione, lo chef-contadino e il suo staff di fidati collaboratori hanno continuato a sudare, a lavorare e a costruire, rendendo sempre più importante una realtà che da molti anni rappresenta un'eccellenza imprenditoriale e culturale in provincia di Foggia. Il lungo articolo realizzato da Alessandra Marzolini illustra il mix di tradizione e innovazione che caratterizza la cucina di Peppe Zullo, il sapiente utilizzo della tecnologia per rispettare le proprietà nutritive degli ingredienti e valorizzarle al meglio, la ricchezza e varietà della sua carta dei vini. “Sono molto contento di questo inaspettato omaggio da parte di una così autorevole pubblicazione”,

## **Peppe Zullo e la Daunia in copertina, reportage di “Cucina & Vini”**

Scritto da La Redazione On-Line  
Giovedì 09 Maggio 2013 15:54

---

ha detto Peppe Zullo. “La cosa di cui sono più felice è che il reportage di Cucina & Vini ha colto appieno il messaggio di cui da anni mi sono fatto ambasciatore, vale a dire la valorizzazione del nostro territorio attraverso la qualità assoluta dei prodotti che esso produce. Sono contento che il binomio Peppe Zullo-Daunia continui a essere sinonimo di qualità e di cultura”.