

La ditta stampatrice non è responsabile di eventuali errori ortografici e/o di sintassi.

Città Viva online

<http://www.cittaviva.weebly.com>
<http://tesoridiapricena.jimdo.com>

Città Viva

APRICENA e DINTORNI

Torremaggiore
Lesina
Sannicandro G.co



Se questo è amore

da Torremaggiore, a pag.22

LE TITUBANZE SUL «GINO LISA» STANNO FIACCANDO L'ECONOMIA DELL'INTERA PROVINCIA

di Elio Patella





De Filippis
dal 1877
Gioiellieri
Apricena

I nostri marchi scelti per voi:


BREIL
MILANO


NAUTICA


Donna Oro


Ottaviani


D&G
DESIGNER
TIME


GIORGIO ARMANI

OTTAVIANI




OTTAVIANI

Apricena - Corso Gen. Torelli, 48 / 50 - Tel. 0882.642064

L'Arte di Luciano

di A.D.



È conosciuto per la sua "Arte" tanto che non necessitano dare spiegazioni e indicazioni per individuare il nostro concittadino e la sua "Bottega", se così si può definire quest'ultima, che è in realtà un' elegante "Caffè-Pasticceria". Luciano è il rappresentante dell'arte pasticciera, che è la vera sua passione di autodidatta puro. Con il trascorrere del tempo, ha affinato il suo lavoro, mettendoci impegno e determinazione, sino a raggiungere meritevoli traguardi e lodevoli riconoscimenti. Egli non si adagia sugli allori e pretende di più da se stesso. Agli inizi, ha lavorato al glorioso e mitico Bar "Fiamma", acquisendo esperienza e conoscenza. Chi non ricorda quel Bar di via Roma, meta di incontri, di degustazioni, di prelibatezze e di discussioni appassionate? Ha, più tardi, perfezionato la sua Arte nella città più Europea d'Italia, Milano, crocevia di intellettuali, di creatività, di sperimentazioni e novità d'ogni genere. Ritornando ad Apricena, ha aperto un piccolo laboratorio, lavorando duramente e facendosi largo tra la concorrenza con i suoi "peccati di gola", deliziando i suoi clienti che diventavano sempre più numerosi. La volontà di riuscire è stata grande e la passione per il suo lavoro che lo pone nella schiera degli artisti, ha prevalso su tutto. La genuinità e l'originalità delle sue "opere" di pasticceria, oggi, gli hanno permesso di raggiungere il successo meritato. "Vado a comprare i pasticcini da Luciano" oppure "Ho una ricorrenza da festeggiare e vado da Luciano ad ordinare la torta" questi sono i modi di dire entrati nel linguaggio apricinese, come se il nostro maestro facesse miracoli, rendesse la tavola e le feste più intriganti e appetibili, fosse una garanzia di successo. Ha ottenuto riconoscimenti regionali ed è tanto quando si lavora in un comparto impegnativo, difficile e altamente qualificato. In sostanza, l'Editore della guida enogastronomica pugliese, signor Filippo Palmisano di Martina Franca (Ta), ha inviato i suoi "segugi (professori)" dell'Università di Bari, sul territorio pugliese, alla ricerca e alla scoperta di genuinità, di eccellenze dolciarie e cortesie. Non a caso sono arrivati alla "Bottega" elegante di Luciano in incognito, gustando le sue squisi-

tezze, apprezzando la gentilezza e la cordialità dimostrate nel servizio. Quale risposta migliore poteva ricevere in cambio, se non riconoscimenti al suo lavoro? Ne ha ricevute tre, tutte importanti, che pongono l'arte di "Luciano" ai primi posti della Regione Puglia: "Migliore Crema della provincia di Foggia", "Miglior prodotto di Apricena", "Uno tra i trenta migliori prodotti che rappresentano le eccellenze alimentari della produzione gastronomica pugliese".

Queste segnalazioni verranno pubblicate nella Guida dell'editore martinese dell'anno 2012-2013.

Non è poco a dire il vero, ma non è il traguardo finale. Si sa, Apricena offre eccellenze anche in altri campi, prevalentemente in gastronomia (noi vorremmo altre eccellenze). Questo riconoscimento a Luciano potrà essere di esempio, perché stimoli la concorrenza all'emulazione, mettendo in campo le loro qualità e genuinità. Il nostro maestro sa di aver raggiunto un traguardo, ma non è l'obiettivo finale. La sua **"Crema e la Pasticceria prestigiosa"** lo rendono "Primus inter pares". E solo una tappa e ve ne sono altre da raggiungere. ■