La Puglia che sperimenta: ecco Spazio, il nuovo volto del pane, dei lievitati e dello specialty co?ee

f4f8b714-a959-42fd-a513-0f6026a030b4

Altamura. Da pochi mesi ha aperto un locale per pochi. O meglio: per chi vuole immergersi in un'esperienza gastronomica fatta di ricerca, gusto e attenzione ai dettagli. Spazio è il progetto di Klausa Benga e Mauro Petronella, uno dei panificatori più conosciuti della Puglia, particolarmente apprezzato per il suo lavoro sul pane contemporaneo e sui grandi lievitati.

Mauro appartiene a una delle famiglie di panificatori più note del territorio: è la quinta generazione e ha portato un importante cambiamento nel modo di fare pane. Utilizza lievito madre, lunghe lievitazioni e farine poco ra?nate, reinterpretando la tradizione del pane di Altamura con uno stile contemporaneo. Klausa mi ha raccontato che Spazio nasce dalla voglia di approfondire alcune tematiche legate al cibo, al vino e al ca?è. Il vino, in particolare, è una sua grande passione: negli anni ha studiato molto, seguendo anche il percorso WSET.

Brunch e cena

Il locale è pensato per il brunch e la cena, entrambi accompagnati da una selezione di vini molto curata. La cantina, situata al piano inferiore, è stata progettata per la conservazione ottimale delle bottiglie. Una volta aperto il locale, si sono resi conto che tutta questa ricerca qualitativa doveva essere raccontata a 360 gradi, valorizzando il territorio e chi lo abita: quasi tutto ciò che propongono proviene da produttori locali.

Appena arrivata, la prima cosa che mi sono sentita dire è stata: “Qui la gente viene a ordinare il pane di segale, per Altamura è qualcosa di assolutamente nuovo!”. Il locale è accogliente e curato in ogni dettaglio. Appena entri colpisce il grande tavolo in marmo dai bordi vivi e irregolari, circondato da

sedie di design realizzate da uno studio di Palma de Mallorca. Anche l'illuminazione è frutto di un progetto studiato per valorizzare lo spazio.

Il metodo di estrazione più richiesto è il filtro

Ed è proprio qui che, paradossalmente, il metodo di estrazione più richiesto è il filtro. Paradossale, però, solo se non si conosce bene il contesto. L'atmosfera del locale e una concezione del ca?è ormai sempre più aperta hanno contribuito a far apprezzare questa tipologia di estrazione, che si lega perfettamente all'idea della colazione lenta e abbondante. Il ca?è filtrato accompagna l'intero pasto, a di?erenza dell'espresso che, naturalmente, qui non manca.

Accanto ai pacchetti di ca?è esposti con orgoglio da Klausa trova posto una macchina espresso XLVI a un gruppo: anche i cappuccini sono molto richiesti durante il brunch. Per rimanere coerenti con la ricerca delle eccellenze del territorio, hanno scelto come torrefazione Pier Co?ee Roaster di Luigi Paternoster. Anche nel suo caso la storia del ca?è è una questione di famiglia e, proprio come Mauro, ha saputo evolvere la tradizione puntando sugli specialty co?ee, che tosta ormai da diversi anni. Klausa mi ha poi mostrato alcuni pacchetti di ca?è appena consegnati da Luigi, molto interessanti.

I chicchi provengono dal Costa Rica e si tratta di un lotto della varietà botanica SL28, una varietà originaria dell'Africa che, in questo caso, ha dato risultati davvero sorprendenti anche in Centro America. Un esperimento in piantagione decisamente riuscito, come abbiamo potuto constatare appena lo abbiamo assaggiato. Ho accompagnato il ca?è con un pane ai tre pomodori: crema di pomodori secchi, pomodori verdi e gelato al pomodoro, con un retrogusto di limone e un delicato profumo di vaniglia.

Se quest'estate capiti ad Altamura, sai già dove fermarti.