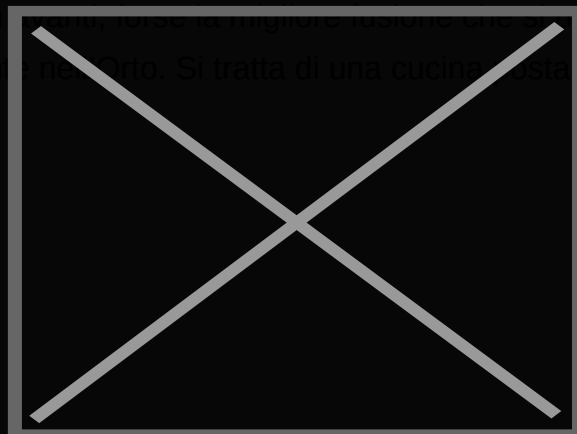


Peppe Zullo, lo chef contadino e della filosofia a chilometro zero

zullo-evid-3c6d4f80

«La mia filosofia è a chilometro sotto zero!» È questo il concept che racchiude il progetto di Peppe Zullo, lo chef agricoltore di Orsara di Puglia, in provincia di Foggia. Non un semplice ristorante come ne esistono tanti, ma un vasto spazio dedicato al recupero della tradizione, alla cultura enogastronomica e alla diffusione del sapore perduto. E affinché le materie prime non percorrano nemmeno un chilometro. Peppe Zullo, dopo un passato da emigrante negli Stati Uniti e in Messico ad esportare la cucina nostrana, ha realizzato il suo "Italian dream" costruendo una factory del gusto nella Daunia, una zona ricca di storia, compresa fra il Tavoliere delle Puglie, il Gargano e il subappennino. Nel 2007 Orsara di Puglia è diventata "Citta Slow", facendo il suo ingresso nella rete internazionale delle città del buon vivere. È a Villa Jemele che Zullo opera, portando avanti la sua convinzione della cucina direttamente dall'orto, senza sprechi, che punta sulla qualità. «Vent'anni fa mi davano del pazzo, ora sono in tanti ad avere un orto e a seguire la teoria del Km0» racconta. L'antica struttura della villa, risalente al 1800, contiene il ristorante Paradiso dove si svolgono anche cerimonie e matrimoni, ed è circondata da 180.000 mq di natura al servizio degli ospiti. Più precisamente, esclusi giardini e spazi verdi: 22.000 mq dedicati all'orto, 35.000 mq per il vigneto, 20.000 mq per il Bosco dei Saperi Perduti. È proprio dall'orto che lo chef ricava le materie prime per il ristorante. Oltre agli ortaggi, anche erbe aromatiche, vino, conserve (come la tipica "passata addormentata") e frutti di varietà quasi perdute: la mela limoncella, la mela lazzaroni, la mela zuccarina, la mela gelata e la mela cocozzara, "i mel" come le chiama lui gioiosamente in dialetto.

Nel 2102 Zullo compie poi un altro passo in avanti, forse la migliore fusione che si potesse immaginare per questo progetto: il Ristorante nel Orto. Si tratta di una cucina posta al centro del



terreno in cui crescono rigogliosi gli ortaggi e i frutti. È

