

«Con la mia focaccia ho battuto il fast food e ora recito con Banfi»

Ad Altamura, la piccola bottega di Luca Digesù ha messo in ginocchio il gigante a fianco, costringendolo a chiudere. Adesso l'artigiano diventa attore, al fianco di altri pugliesi "illustri"

di Rossana Linguini

C'era una volta un panettiere di Altamura, che con la sua fragrante focaccia appena sfornata riuscì a battere Big Mac e Cheeseburger e a far chiudere i battenti a quel colosso mondiale della ristorazione che è McDonald's. Una favola sì, ma vera, che nel 2001 ha conquistato le prime pagine del *New York Times* e di *Libération* e che oggi debutta al cinema. In *Focaccia blues*, il titolo del film, l'incredibile vittoria della tradizione

sulla globalizzazione sarà raccontata da un cast tutto locale e da tre pugliesi doc come Renzo Arbore, Michele Placido e Lino Banfi.

Tutto inizia sei anni fa, appunto, nel paesino pugliese, in occasione del-

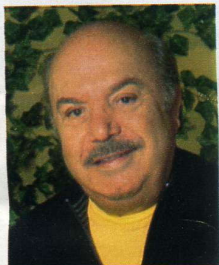
ECCO IL SUO SEGRETO

Altamura (Bari). Luca Digesù, 37 anni, nel suo negozio aperto nel 2001, mostra le sue famose focacce pugliesi al pomodoro fresco. (Foto Paolo Diletto/Emmevi Photo).

l'apertura del primo McDonald's nel raggio di 45 chilometri: fino a quel momento, il più vicino, infatti, era a Bari. Sede di 550 metri quadri in posizione centralissima, mega-campagna promozionale, patatine e bibite a tutte le ore e a prezzi stracciati. I tavoli sono sempre pieni e alle casse la fila è lunghissima. Un trionfo annunciato, quindi. Fino a quando nella stessa piazza, a 20 metri dall'enorme "M" gialla,

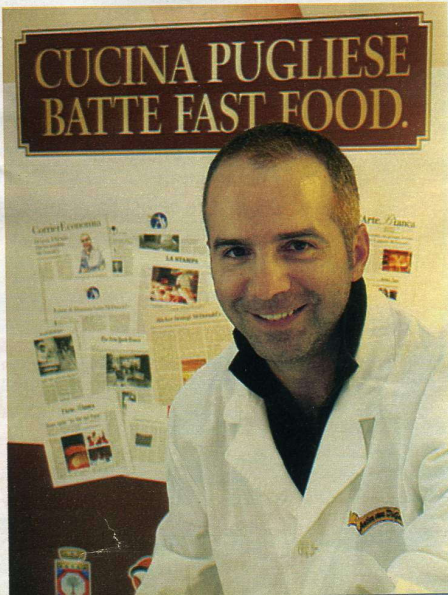
apre una piccola panetteria. Senza insegna né tavolo. «Non avevo soldi per cose del genere», ricorda Luca Digesù, panettiere e figlio d'arte che con suo fratello Giuseppe aveva anche un'altra piccola bottega. «Mi avevano proposto un piccolo locale e la posizione, centralissima, era ottima, ma accanto al McDonald's... Ero un po' titubante, perché allargarmi significava fare un bel po' di debiti».

Ma alla fine dice sì e inizia a sfornare pane di ogni tipo, incluso l'Altamura Dop, panini farciti, pizzette, sfoglie, rustici e, poi, la sua particolare focaccia. «È la mia specialità: farina, acqua, sale, origano, olio extravergine e pomodoro fresco». Un giorno Luca vede un cliente che entra con un hamburger in mano, lo cestina ed esce addentando un pezzo di focaccia. Il giorno dopo scorge un gruppo di ragazzi che comprano la sua focaccia e vanno a mangiarla seduti ai tavoli del McDonald's. E così via: man mano che la sua bottega ▶



CON I SUOI COMPAGNANI

A sinistra, dall'alto, i pugliesi celebri protagonisti dei tre cammei nel film su Luca Digesù (qui a destra, nel suo negozio): Lino Banfi, 71 anni, barese; Renzo Arbore, 70, foggiano; Michele Placido, 61, di Ascoli Satriano, nel Foggiano.



Un cliente entra da Luca con un hamburger in mano, lo cestina e addenta una focaccia