Ecco la ricetta del nostro APCI Chef Michele Caputo, le cartellate baresi al vincotto di uva:

500 grammi farina doppio zero

100ml olio di oliva

160ml vino bianco secco

Altro vino se serve

Un cucchiaio zucchero

Un cucchiaino sale

Scorza di arancia a piacere

Una punta di cucchiaio di cannella

Impastare gli ingredienti fino a raggiungere un impasto sodo e uniforme.

Lasciare riposare coperto per due ore.

Iniziare a tagliare piccoli pezzi da stendere nella sfogliatrice (più sottile si sfoglia più croccanti rimarranno ma tenderanno al diventare dure, preferisco aggiungere all'impasto alcuni grammi di lievito di birra per far lievitare la pasta affinché in cottura rimanga di consistenza masticabile e soprattutto assorba più vincotto).

Tagliare poi delle strisce da circa 3 cm

Piegarle man mano nella lunghezza e "pizzicarle" a formare delle piccole conchette arrotolandole fino a creare una specie di rosa.

Un piccolo frammento di storia: è stato scoperto che le cartellate esistevano da prima del '600, allorché venivano donate alla Madonna in segno di riverenza ed augurio di buon raccolto. C'è chi dice riproducessero la corona di spine portata da Gesù ma ad ogni modo si fanno da secoli e sono legate alla tradizione natalizia pugliese in genere.

Una volta create le cartellate si lasciano riposare un giorno almeno e poi si friggono in olio a 160/170gradi (l'olio quello che preferite) e si lasciano asciugare per bene.

Una volta fatto questo si condiscono inzuppate in vincotto di uva o fichi secondo la tradizione, leggermente riscaldato e diluito, se troppo denso, con del vino bianco.

Qualche chiodo di garofano nel vino caldo e qualche foglia di alloro ne aumentano il profumo è l'atmosfera natalizia.

Una storia interessante quella del nostro Chef di oggi, Michele Caputo, 48 anni. Nasce a Bari, dove la sua famiglia paterna è stata per generazioni a capo di una importante flotta di pescherecci nella vicina Manfredonia, con attività al mercato ittico e clientela in tutte le regioni confinanti fino agli anni 70, trasferendo agli eredi, lui compreso, la passione per il mare come fonte di sostentamento e nutrizione. Valorizzare al massimo questi prodotti diventa,quindi, una delle sue peculiarità. Dalla famiglia materna, invece, tipica di Bari Vecchia, radicata alle più antiche tradizioni storiche (orecchiette di semola, sgagliozze, panzerotti e focaccia tipica, la tjedd) e ai prodotti del territorio locale, apprende le fondamenta per l'accrescimento delle sue competenze professionali future.

Terminate le scuole dell'obbligo, inizia la sua gavetta in un ristorante sul Lago d'Orta con lo Chef Frattini, sin dal 1988, finendo coll'affiancarlo dal 1998 in poi. Mantenendosi sempre aggiornato con vari corsi professionali e studiando tecnica ed esecuzioni culinarie, ritorna finalmente in Puglia nel 2000, lavorando sia in villaggi turistici che in ristoranti locali e, successivamente, consegue diversi attestati, rilasciati dalla Regione Puglia, come operatore nella produzione di salumi e formaggi e tecnico professionista nella lavorazione e trasformazione delle carni, oltre che degustatore professionale di olio di oliva. Entra, infine, nell'indotto Coldiretti-Campagna Amica aprendo e gestendo per circa un anno la prima Braceria Amica in Italia, esperienza davvero unica per il suo coinvolgimento con il mondo dell'agricoltura. Collabora poi per tre anni col Comune di Sannicandro di Bari dove co-gestisce la sezione cucina della Sagra delle olive del 2014, che, ci dice, è stata una delle più belle mai realizzate, dove cucina con degli altri Chefs e con alcuni ragazzi dell' Alberghiero di Bari, circa 12mila porzioni di pasta fresca con olive dolci, ciliegini e funghi cardoncelli, vari assaggi di olive fritte e baccalà al forno, anche questo con le olive e in più diversi quintali di pane, utilizzando centinaia di litri di olio fresco locale e altrettanti di vino paesano.

Oltre a varie altre manifestazioni culturali enogastronomiche, importante è stata la prima e unica Sagra della cartellata, dolce tipico locale, mai realizzata in Bari e Provincia, in occasione dei mercatini di Natale allestiti nella piazza del castello di Sannicandro. Nel frattempo studia per 2 anni panificazione dove, anche con l'ausilio di alcuni libri storici, risale alle origini delle orecchiette e delle cartellate, conseguendo altresì l'ambito riconoscimento De.Co. per un prodotto da forno, appunto la cartellata sannicandrese, unica nel suo genere. A questo punto, nel 2015, decide di partire per Toronto dove inizia la sua esperienza canadese prima in GiorgioD Fine Dining per circa 1 anno e poi, dopo aver lavorato in altri ristoranti di diverso percorso culinario rispetto alla sua impostazione tipica mediterranea,

svolge consulenze e formazione presso una catena in franchising fino all'incontro con lo Chef Alex Ziccarelli, dove si apre ad un mondo nuovo e ricco di ulteriori esperienze, sia a La Bella Italia Ristorante in Maple che a nuove prospettive professionali. Il suo goal resta sempre quello di ritornare alle radici, continuando a cucinare secondo la tradizione italiana, che, per varietà e qualità, non ha eguali al mondo. Recentemente entra anche a far parte dell'APCI Canada, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Attualmente, oltre a collaborare con lo Chef Ziccarelli, si occupa anche di selezione e importazione di tartufo italiano e dei suoi derivati, oltre ad una piccola distribuzione di olio extravergine d'oliva pugliese, continuando inoltre anche a prestare la sua collaborazione in alcuni ristoranti dell'area metropolitana di Toronto, fra cui recentemente il Ristorante Pizzeria dei Fratelli Molinaro in Bolton.