

La famiglia Fieschi ad Altamura: profumo di dolci nella città del pane

scritto da Manuela Mancino | 21/12/2018



Dal 1980 è un punto di riferimento per chi cerca gusti di un tempo, antiche ricette e sapori che vengono rivisti alla luce di una modernità rispettosa della tradizione. Siamo stati in questa attività di famiglia dove godere della qualità dalla colazione alla cena.

Non è una semplice storia di famiglia e neppure l'ennesima saga di generazioni impegnate da sempre in un'attività, ma una sana e contemporanea tradizione. Perché, per la **Famiglia Fieschi di Altamura**, il lavoro di pasticceri e di mastri gelatai è una vera e propria filosofia di vita. Di quella filosofia figlia di anni di perseveranza e sacrifici, di ricerca continua, di radicato attaccamento alle origini, che hanno portato ad una inusuale coesistenza o, meglio, ad un'armonica fusione tra presente e passato.

Dal 1980 - anno in cui Peppino aprì il locale - la pasticceria è divenuta un punto di riferimento per chi cerca gusti di un tempo, antiche ricette e sapori, nei quali si trova tanto il sapiente contributo di tecniche di avanguardia in termini di rispetto della materia prima, quanto il costante aggiornamento in termini di piacevolezza complessiva di creazioni mai stucchevoli.

Confermano, infatti, l'indole dinamica dei titolari sia la dimensione progressivamente sempre più variegata della proposta, sia lo studio di un'offerta capace di rispondere alle esigenze dell'oggi.

Peppino, con i suoi tre figli - Francesco, Rosa e Lucia - è un instancabile ambasciatore della propria terra di origine (la [Puglia](#)), fiero delle proprie radici che riesce a preservare non in un'asettica staticità, ma attraverso una sorta di "crescita stratificata" del suo locale.

È dunque una fucina di idee quest'angolo in Via IV Novembre ad Altamura (Bari), cui si è affiancata dal 1999 una gastronomia d'asporto che parla fortemente di tradizione e qualità della materia prima,

grazie a piatti storici della provincia e l'instaurazione di una fitta rete di **relazioni con piccoli artigiani del luogo**.

Paladini di un territorio, instancabili lavoratori, inguaribili ricercatori, i Fieschi sono da sempre primi attori di una "sana" innovazione: dal gelato assolutamente naturale (realizzato con inulina per contenere picchi glicemici), ai grandi classici, sino alle "promesse" (gustose semisfere di mandorle e miele murgiani, con differenti aromatizzazioni, create da Peppino per celebrare con orgoglio il matrimonio del figlio), tutto stuzzica il palato e sembra sussurrare la grande passione di una famiglia unita.

Recarsi presso la pasticceria o presso la gastronomia è una vera e propria esperienza, capace di far sentire "accolto" tanto l'affezionato quanto l'avventore, attraverso una sorprendente ospitalità e ad un sincero sorriso.