

XTRA

029

DESIGN DIFFUSION WORLD

eXtraordinary Italian Mastery

APPUNTI DI VIAGGIO
Slow flow:
Orient Express
Masseria Croce Piccola
The World Food
Photography Awards



SPECIALE NAUTICA: TRA VELE E MOTORI
Abitare il mare:

42 Exuma di Maiora con Elie Saab

LA SICILIA RACCONTATA DALLO

CHEF ALBERTO ANGIOLUCCI

Lo sguardo immortale di Sebastião Salgado

PITTI UOMO 108: ELEGANZA NOMADE



ISSN 1824-3746 - Quadrimestrale
- TAXE PERCUE (TASSA
RISCOSSA), UFFICIO CMP/2
ROSERIO - MILANO. Spedizione in
abbonamento postale - 45% - D.L.
353/2003 (conv. in L. 27/02/2004
n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano
E 15,00 "Italy only" - A 19,00 € - B
23,00 € - F 25,00 € - D 25,00 € -
UK 19,00 GBP - L 23,00 € -
NL 23,00 € - E 20,00 € -
S 280,00 SEK - CH 25,00 CHF





verso una nuova arcadia

TOWARDS A
NEW ARCADIA





Nel cuore della Valle d'Itria,
Masseria Croce Piccola coltiva
legami, memoria e futuro tra
ulivi, trulli e gesti quotidiani
*In the heart of the Itria Valley,
Masseria Croce Piccola
cultivates bonds, memory,
and future among olive trees,
trulli, and everyday gestures.*

Testo di Patrizia Piccinini
Foto di Fiona Walker Arnott





Appartenenza è riconoscersi in un luogo, ma anche prendersene cura. È sentire che qualcosa ti precede - la voce della terra, l'ombra degli alberi, la forma delle pietre - e sapere che qualcosa ti sopravviverà, se saprai custodirla. È accettare il tempo lungo della natura, viverlo non da padrone ma da parte. È un sentimento condiviso, un legame tra paesaggio e pensiero, gesto e visione. L'habitat, allora, non è più solo sfondo, ma relazione: un organismo vivo che, a Masseria Croce Piccola, è diventato progetto. Nel cuore della Valle d'Itria, tra querce e campi coltivati, la piccola struttura ricettiva si affaccia sulle colline di Martina Franca, a 503 metri sul mare. Diciassette ettari di natura e memoria, dove la terra si lavora secondo i ritmi antichi, tra ulivi, vigne e boschi curati con metodi biologici. Qui l'agricoltura è cultura, l'accoglienza è stile di vita. E ogni gesto, anche il più semplice, racconta un'idea: abitare è appartenere. Il merito è di Bepi Povia - padrone di casa - figura poliedrica che unisce designer, paesaggista e viticoltore, recentemente premiato con l'Iron A' Design Award 2025 per il recupero della Masseria AuraTerrae a Polignano a Mare. Teorico del gesto quotidiano, paladino di una nuova architettura, vive con un solo motto: Roots. Radici: parola italiana dal suono denso, custode di origini, basi, fondamentali, culturali, familiari, storici. Un modo di vedere che nasce dall'a-

scolto del luogo, per creare dentro il paesaggio, rispettare il tempo e chi verrà dopo. In questo angolo della Valle d'Itria non si coltivano solo vitigni, grani antichi, legumi e ortaggi autoctoni, ma anche cultura, memoria e futuro. Gli ospiti possono soggiornare in uno dei due trulli storici finemente ristrutturati, vivere un approccio farm-to-table che li coinvolge nella vita quotidiana della masseria: partecipano alle attività agricole, alla cura dell'orto, alla produzione del vino. E poi, tutti a tavola. Lo chef Ciccio, anima della cucina, crea piatti che esaltano i sapori genuini dei prodotti locali, in un'esperienza che celebra la ricchezza e la varietà della tradizione pugliese. E tra un sorso di Moresco, spumante secco prodotto con metodo francese, Mareminu, bianco fermo da uve Maresco e Minutolo, Somarello, rosato in purezza da Susumaniello, e Morello, rosso corposo e complesso, anch'esso da Susumaniello, si riscopre che il vero viaggio comincia da qui. Dalla tavola, quella lunga con tante persone dove i piatti arrivano uno dopo l'altro, senza fretta, tra storie, pane caldo e bicchieri che si riempiono ancora. Dove il pranzo non è solo un pasto, ma un rito laico di condivisione, una festa della terra, un tempo che si allarga e raccoglie tutti - ospiti, amici, vicini, passanti - come si faceva una volta. Perché è lì, in quel tempo rotondo e sospeso, che si sente davvero cosa vuol dire appartenere. masseriacrocepiccola.com







Belonging means recognizing yourself in a place, but also taking care of it. It's the feeling that something comes before you - the voice of the earth, the shade of the trees, the shape of the stones - and knowing that something will outlive you, if you know how to protect it. It's accepting nature's long time, living it not as master, but as part of it. It's a shared feeling, a bond between landscape and thought, gesture and vision. Habitat, then, is no longer just a backdrop, but a relationship: a living organism that, at Masseria Croce Piccola, has become a project. In the heart of the Itria Valley, among oak trees and cultivated fields, this small hospitality structure overlooks the hills of Martina Franca, 503 meters above sea level. Seventeen hectares of nature and memory, where the land is worked according to ancient rhythms, among olive groves, vineyards, and woods maintained with organic methods. Here, farming is culture, and hospitality is a way of life. And every gesture, even the simplest, expresses an idea: to inhabit is to belong. The credit goes to Bepi Povia - host and multifaceted figure who bridges design, landscape, and winemaking - recently awarded the 2025 Iron A' Design Award for the restoration of Masseria AuraTerrae in Polignano a Mare. A theorist of the everyday gesture, and champion of a new architecture, he lives by a single motto: Roots. Radici: an Italian word with a rich, dense sound—a keeper of origins, foundations, history, both cultural and familial.

A way of seeing that begins by listening to the place, in order to create within the landscape, respecting time and those who will come after. In this corner of the Itria Valley, not only are native vines, ancient grains, legumes, and vegetables cultivated, but also culture, memory, and the future. Guests can stay in one of the two finely restored historic trulli and experience a farm-to-table approach that involves them in the masseria's daily life: taking part in farming activities, tending the garden, and participating in wine production. And then, everyone to the table. Chef Ciccio, the heart of the kitchen, creates dishes that enhance the genuine flavors of local products, in an experience that celebrates the richness and variety of Apulian tradition. And between sips of Moresco - a dry sparkling wine made in the French method - Mareminu, a still white from Maresco and Minutolo grapes, Somarello, a pure rosé from Susumaniello, and Morello, a full-bodied, complex red also from Susumaniello, you discover that the real journey begins here. At the table, the long one, with many people, where dishes arrive one after the other, unhurried, between stories, warm bread, and glasses refilled again and again. Where lunch is not just a meal, but a secular ritual of sharing, a celebration of the land, a time that expands and gathers everyone - guests, friends, neighbors, passersby- just like it used to be. Because it is there, in that round, suspended time, that you truly feel what it means to belong. masseriacrocepiccola.com

