

Il design delle radici

Designer con esperienze a livello internazionale e oggi anche agricoltore, Bepi Povia ha elaborato nuove teorie sul turismo esperienziale e la salvaguardia delle identità locali

Nato a Bari, Bepi Povia ha lasciato la sua terra in giovane età per fare esperienze in Italia e a livello internazionale per poi tornare nel 1983, in un momento in cui la Puglia iniziava ad aprirsi a un tipo di turismo esclusivo e rivolto anche a una clientela internazionale alla ricerca di esperienze autentiche e uniche. Una tendenza che Povia, con i suoi progetti, ha contribuito a far crescere e consolidare. Nel corso della sua lunga e fortunata carriera, Bepi Povia ha curato i progetti paesaggistici del Victor Village, Robinson Village, Porto degli Argonauti, Argonauti Resort, Hotel Villa S. Martino, Tenuta Monacelle Resort, Il Santissimo Resort, Masseria Auraterrae a Polignano.

Come mai decise di lasciare la Puglia per proseguire i suoi studi a Firenze?

Volevo scrivermi ad architettura ma Guillermo De La Cajga, un mio carissimo amico, già laureato, mi convinse a iscrivermi al corso di design dell'Istituto d'Arte di Porta Romana. Lui, già architetto, mi fece capire che studiando design sarei potuto entrare più velocemente nel mondo della progettazione. Lo frequentammo assieme e, dopo il diploma, iniziai a collaborare con lo studio grafico di Mario Lovergine e poi con il Centro Mozzi Design di Duccio Trassinelli che, di lì a poco, lasciai per esplorare nuovi orizzonti.

Che la portarono a New York.....

Sì, nel 1981 arrivai negli Stati Uniti dove iniziai a lavorare come fotografo, come assistente di René Volpi che mi introdusse nella Factory. Qui conobbi Andy Warhol ed ebbi la possibilità di collaborare con artisti come Colette, Louis Frangella, Simone Forti, Marianne Amacher, John Cage, di cui documentai il lavoro. Ho avuto il privilegio di vivere in prima persona gli anni più eccitanti dal punto di vista artistico del panorama newyorkese e da lì poi ho spiccato il volo. Mi spostai poi a Londra per poi essere chiamato a Città del Messico da Guillermo De La Cajga, per collaborare al progetto dell'ingresso del Camino Real, un hotel cinque stelle a cui stava lavorando. Questa fu la mia prima esperienza nel

settore dell'ospitalità.

Forte di queste esperienze ha così aperto il suo primo studio.

Si a Milano, dove ho lavorato come paesaggista per i più grandi studi di architettura in quel momento, tra cui quelli di Vittorio Gregotti e Mauro Galantino.

Era ormai lanciato su progetti di scala internazionale e decise di tornare in Puglia. Come avvenne questo passaggio?

Nel 1983 venni chiamato da un imprenditore che stava iniziando a investire sul turismo e mi commissionò il progetto dell'Hotel Relais Villa San Martino a Martina Franca. Da allora ho sempre fatto la spola tra Milano e Bari, dove avevo lo studio, ma la Puglia è diventata sempre più importante nel mio lavoro, perché proprio in quel periodo iniziava uno sviluppo dal punto di vista turistico e della promozione territoriale. In quel periodo ho lavorato al Porto degli Argonauti con l'Architetto Luigi Vietti, conosciutissimo perché aveva disegnato Porto Rotondo e Porto Cervo in Costa Smeralda.

Come è stato quel periodo 'pionieristico' in cui la Puglia non aveva ancora l'allure di oggi?

In quegli anni la regione iniziava effettivamente a fare un salto di qualità, con molti investimenti privati, in particolar modo anglosassoni, in Valle d'Itria. Il mio approccio è stato sempre ecologico perché in quel periodo lavoravo perlopiù come paesaggista e la natura era la materia prima su cui plasmare poi il progetto. Le mie origini pugliesi mi hanno aiutato perché conoscevo molto bene lo spirito del luogo, che intendevo preservare e valorizzare.

Come si è tradotta in pratica questa idea?

Il paesaggio della Puglia era considerato banale dai locali, ma era straordinario per chi veniva dal di fuori. Ricordo che quando Tim Gale, il direttore della Bryan Cloustone & Partners, è venuto in Puglia per la prima volta per fare un sopralluogo per un progetto e si meravigliò di quanto il paesaggio fosse verde. Nell'immaginario collettivo la Puglia è un posto arido, anche se in realtà è un enorme tappeto verde di olivi. Questo è il nostro patrimonio che deve essere salvaguardato. In quegli anni andava di moda l'esotismo, si mettevano nei giardini piante esotiche molte palme delle Canarie,

molte palme da cocco. Però io ho sempre disincentivato questa aspirazione nei miei clienti portandoli sempre verso una scelta di piante autoctone. La mia fonte di ispirazione è stato sempre il paesaggio che avevo intorno, che è unico e meraviglioso. Ovviamente questo va interpretato creativamente e progettualmente, perché non si può costruire un giardino semplicemente con una distesa di olivi.

Ormai affianca la sua attività di designer a quella di agricoltore. Un abbinamento insolito... Come è nato l'amore per la coltivazione della terra?

La famiglia di mia madre commerciava con il vino. Su questo DNA ho fondato la mia passione per l'agricoltura e soprattutto per la vite. Nel 2000 ho trovato una masseria sperduta nei boschi di Martina



Franca e ho deciso di iniziare a coltivare la vite. Così come, da designer del paesaggio, ho privilegiato le piante locali, anche come vinificatore sono andato alla ricerca dei vitigni autoctoni, sperimentando di nuovo quello che i nostri avi avevano fatto per centinaia d'anni. Martina Franca è a 500 metri di altezza sul livello del mare e abbiamo neve ogni inverno. Queste condizioni estreme hanno portato a creare quasi un enclave dei vitigni autoctoni, particolarmente resistenti e adatti a questi sbalzi climatici che io ho pazientemente recuperato. La reintroduzione di queste vecchie cultivar è il parallelo del mio approccio conservativo nei confronti del paesaggio.

Questa sperimentazione sembra essere stata particolarmente complicata.

In collaborazione con il Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura dell'Università di Bari, abbiamo collezionato trentasei cultivar completamente sconosciute al grande pubblico e dalle quali si ottengono vini di eccellente qualità. Dopo i primi dieci anni di sperimentazione, abbiamo capito quali erano i vitigni con il ceppo più importante e quattordici anni fa abbiamo cominciato a produrre vini bianchi, rosati, rossi e adesso anche spumanti: bianco di Maresco e di Minutolo, rosso di Susumaniello, da cui facciamo anche il rosato.

Come coniuga questo lavoro con quello di designer?

Non potrei più disgiungere le due attività... È chiaro che negli ultimi anni il mio approccio paesaggistico è di tipo agricolo, in quanto non disegno più giardini ornamentali, ma faccio giardini... agricoli a tutti gli effetti. Lavoro con le piante aromatiche e da orto, con la macchia mediterranea, con i vitigni, con il vigneto, con l'oliveto, con i campi di melograno. Naturalmente per me l'azienda

agricola è un serbatoio di energia, da tutti i punti di vista. Quindi non solo mi rilasso andando sul trattore e nei campi, ma questo mi permette anche di connettermi anche con quella che è ormai la mia filosofia. Poi ho scoperto che ci sono altri teorici in giro per l'Europa che parlano di questo ritorno alle radici. In realtà non è un ritorno al passato, ma un'apertura al futuro basata sul proprio *back-ground* culturale. Se non riusciamo a capire dove ci troviamo e da dove veniamo, in altre parole a preservare l'identità culturale, sarà più difficile avere un obiettivo nel nostro cammino professionale, che sia il design, l'artigianato o altro ancora.

Cosa le ha insegnato la natura?

Se non capiamo bene la natura non capiamo bene gli uomini. Nel corso degli anni ho capito che il carattere delle persone viene plasmato dal luogo in cui vivono e crescono. Questo elemento è quindi essenziale per capire le nostre radici, fondamentali per rapportarci con gli altri ma soprattutto con il futuro. Piuttosto che imitare modelli di vita preconfezionati è meglio raggiungere la consapevolezza di chi siamo e mantenere la nostra identità. Questo concetto, a mio avviso imprescindibile, sarà uno dei temi di un meeting internazionale sullo sviluppo sostenibile delle attività turistiche di Granada al quale sono stato invitato come relatore.

Come vede lo sviluppo della Puglia?

Dal punto di vista degli investimenti la situazione è veramente florida. Io stesso sono consulente per alcuni brand internazionali e percepisco la loro voglia di essere presenti in

Puglia. Bisogna però capire bene quali sono i criteri da applicare a questi nuovi *player* in maniera tale da preservare l'identità, le radici del territorio. In altri termini, gli interni di un albergo in Puglia non devono essere come quelli di una struttura a Dubai o a Miami. Perché il nostro punto di forza è l'identità culturale. Non dobbiamo fare errori o essere tentati di trapiantare un modello internazionale standard nel nostro territorio.

Questo si lega al concetto di Turismo di Esperienza a lei molto caro. Cosa significa?



In questa pagina, **Bepi Povia** fotografato nella sua **masseria**. Foto di **Gaetano Giordano**. Nella pagina di sinistra, la **bottiglia numero 1** del **Vino di Bepi**. Foto di **Fiona Walker Arnot Photography**.

On this page, **Bepi Povia** photographed at his **masseria**. Photo by **Gaetano Giordano**. On the left page, **Bepi's Wine bottle number 1**. Photo by **Fiona Walker Arnot Photography**.

In questa pagina, in alto, il **trullo** di **Lucia Silvestri**.
Foto di **Mimmo Ricatti**.

In basso, la **Masseria Aurater-
rae** di **Polignano a Mare**.

Foto di **Beatrice Pilotto**.

Nella pagina di destra, in alto, restauro dei **Giardini storici di Masseria Ferragnano** a Locorotondo.

Foto Archivio Bepi Povia.

In basso a destra, poltrona della collezione **Salinas** di **Talenti** in una **masseria** disegnata da **Bepi Povia**.

Foto **Archivio Talenti**.

On this page, above, Lucia Silvestri's trullo.

Photo by Mimmo Ricatti.

*Below, the Masseria Aurater-
rae in Polignano a Mare.*

Photo by Beatrice Pilotto.

On the right page, above, renovation of the historic gardens of Masseria Ferragnano in Locorotondo.

Below right, armchair from

Talenti's Salinas collection in a masseria designed by Bepi Povia.

Photo Talenti Archive.



I turisti stranieri che vengono da noi non hanno interesse a vivere un lusso standardizzato. Il loro vero privilegio è quello di dedicare tempo e risorse economiche per capire il territorio che stanno visitando. Non solo andare per musei o per centri storici, ma anche capire e vivere il *background* culturale. Quindi ogni nuovo progetto deve essere modello di cultura attrattiva per il viaggiatore...ancora molto meglio se il sito rimane autentico, con attenzione al restauro conservativo....

Ci può fare qualche esempio virtuoso?

La Masseria Auraterreae di Polignano a Mare, che è nata proprio per

essere una masseria esperienziale. Lì facciamo masterclass, realizziamo programmi in cui raccontiamo come si produce una bottiglia di vino, cosa c'è dietro uno spumante e come si evolvono le bottiglie nei quattro anni prima che arrivino sulla tavola. Cioè, raccontiamo esattamente quello che loro poi consumano a tavola. Lo facciamo portandoli in cantina, negli orti, nel vigneto, nei giardini di erbe officinali. Per il turista evoluto, vi assicuro che è impagabile.

Quali sono le altre esperienze più ricercate in Puglia?

Innanzitutto quella del cibo. I turisti sono innamorati dei nostri profumi, dei nostri sapori, delle spezie e delle erbe che usiamo. L'altra, è legata al rapporto con l'artigianato. Una delle mete più gettonate è quella di Grottaglie, nota per la sua produzione ceramica. Nel centro storico ci sono più di 200 botteghe di artigiani che realizzano vasi e oggetti in ceramica. Quindi anche l'artigianato è una delle voci fondamentali del turismo esperienziale. È evidente che fare della ceramica in una masseria sarebbe una cosa falsa quindi preferiamo mantenere l'attività agricola dentro la masseria e poi portare direttamente i nostri ospiti nei luoghi di esperienza.

A quali nuovi progetti sta lavorando?

Io e l'architetto Davide Padoa, ceo di Design International, che è uno dei maggiori studi di architettura a livello internazionale, in Puglia siamo impegnati su più progetti di insediamento turistico, tutti legati a brand internazionali per il turismo di eccellenza. Saranno realizzati con tecnologia Green Building, aderenti al protocollo ITACA, perfettamente inseriti nel paesaggio pugliese, immersi e circondati da vigneti. ●

Root design. Bepi Povia, an internationally experienced designer



now also a farmer, has developed novel theories on experiential tourism and the preservation of local identities.

Born in Bari, Povia left his homeland at a young age to gain experiences across Italy and internationally, returning in 1983 when Puglia began opening up to exclusive tourism, catering to an international clientele seeking authentic, unique experiences. A trend that Povia, with his projects, has helped to grow and consolidate. Throughout his long and successful career, Bepi Povia has overseen landscape projects at Victor Village, Robinson Village, Porto degli Argonauti, Argonauti Resort, Hotel Villa S. Martino, Tenuta Monacelle Resort, Il Santissimo Resort, and Masseria Auraterrae in Polignano.

Why did you decide to leave Puglia to study in Florence?

I initially intended to pursue architecture, but Guillermo De La Cajga, a dear friend already graduated, convinced me to enroll in the design course at the Istituto d'Arte di Porta Romana. He, already an architect, made me understand that by studying design, I could enter the design world more quickly. We attended together and, after graduating, I started collaborating with Mario Lovergine's graphic studio and then with Duccio Trassinelli's Centro Mozzi Design, which I soon left to explore new horizons.

Which led you to New York...

Yes, in 1981 I arrived in the United States, where I started working as a photographer, assisting René Volpi, who introduced me to the Factory. There I met Andy Warhol and had the opportunity to collaborate with artists like Colette, Louis Frangella, Simone Forti, Marianne Amacher, and John Cage, whose work I documented. I had the privilege of experiencing firsthand the most exciting years of the New York art scene, which then launched my career. I then moved to London before being called to Mexico City by Guillermo De La Cajga to collaborate on the entrance project for Camino Real, a five-star



hotel he was working on. This was my first experience in the hospitality sector. **With these experiences under your belt, you opened your first studio.** Yes, in Milan, where I worked as a landscape designer for some of the biggest architecture firms at the time, including those of Vittorio Gregotti and Mauro Galantino.

You were already engaged in international-scale projects and decided to return to Puglia. How did this transition occur?

In 1983 I was called by an entrepreneur who was beginning to invest in tourism and commissioned me to design the Hotel Relais Villa San Martino in Martina Franca. Since then, I have always shuttled between Milan and Bari, where I had my studio, but Puglia became increasingly important in my work because it was at that time beginning to develop from a tourism and territorial promotion perspective. During that period, I worked on the Porto degli Argonauti with architect Luigi Vietti, well-known for designing Porto Rotondo and Porto Cervo in Costa Smeralda.

How was that ‘pioneering’ period when Puglia didn’t yet have today’s allure?

In those years, the region was indeed making a qualitative leap, with many private investments, particularly Anglo-Saxon, in the Valle d’Itria. My approach was always ecological because at that time, I mostly worked as a landscape designer, and nature was the raw material to shape the project. My Apulian origins helped because I knew very well the spirit of the place, which I intended to preserve and enhance.

How did this idea translate into practice?

The landscape of Puglia was considered banal by the locals but was extraordinary to for people not from the region and foreigners. I remember when Tim Gale, director of

Bryan Cloustone & Partners, first came to Puglia for a site inspection and was amazed at how green the landscape was. In the collective imagination, Puglia is an arid place, even though it is actually an enormous green carpet of olive trees. This is our heritage that must be safeguarded. In those years, exoticism was in vogue, with exotic plants like many Canary palms and coconut palms in the gardens. However, I always discouraged this aspiration in my clients, steering them towards choosing native plants. My inspiration has always been the surrounding landscape, which is unique and wonderful. Of course, this must be interpreted creatively and projectively because you can’t realise a garden simply with a vast expanse of olive trees.

You now combine your work as a designer with that of a farmer. An unusual combination... How did your love for cultivating the land begin?

My mother’s family traded in wine. This DNA formed the basis of my passion for agriculture and especially for the vine. In 2000, I found a farmhouse lost in the woods of Martina Franca and decided to start cultivating vines. Just as I, as a landscape designer, favoured native plants, as a winemaker, I also sought out native vines, experimenting again with what our ancestors had done for hundreds of years. Martina Franca is 500 metres above sea level, and we have snow every winter. These extreme conditions created almost an enclave of native vines, which are particularly resistant and suitable for these climatic changes and which I patiently recovered. The reintroduction of these old cultivars parallels my conservative approach to the landscape.

This experimentation seems to have been particularly challenging.

In collaboration with the Research and Experimentation Centre in Agriculture at the University of Bari, we collected thirty-six cultivars completely unknown to the general public and from which excellent quality wines are produced. After the first ten years of experimentation, we understood which were the vines with the most important strain, and fourteen years ago, we began producing white, rosé, and red wines, and now also sparkling wines: white from Maresco and Minutolo, red from Susumaniello, from which we also make rosé.

How do you combine this work with that of a designer?

I can no longer separate the two activities... Clearly, in recent years, my landscaping approach has been agricultural, as I no longer design ornamental gardens but create agricultural gardens in every respect. I work with aromatic and vegetable plants, with the Mediterranean scrub, with vines, with the vineyard, with the olive grove, and with pomegranate fields. Naturally, for me, the farm is a reservoir of energy, from every point of view. So not only do I relax

by going on the tractor and into the fields, but it also allows me to connect with what has become my philosophy. Then I discovered that there are other theorists around Europe who talk about this return to roots. In reality, it is not a return to the past but an opening to the future based on one’s cultural background. If we do not understand where we are and where we come from, in other words, preserve cultural identity, it will be more difficult to have a goal in our professional path, whether it is design, craftsmanship, or something else.

What has nature taught you?

If we don’t understand nature well, we don’t understand people well. Over the years, I have understood that people’s character is shaped by the place where they live and grow. This element is therefore essential to understanding our roots, fundamental to relating to others but especially to the future.



In queste pagine, la **Masseria Auraterrae**. Nella pagina di sinistra, uno scorcio dell'edificio. Foto di **Beatrice Pilotto**. In questa pagina, in alto, una delle due **piscine** e sotto, una **vista zenitale**. Foto di **Alessandro Zaccaro**.

On these pages, the **Masseria Auraterrae**. On the left page, a view of the building. Photo by **Beatrice Pilotto**. On this page, above, one of the two **swimming pools** and below, a **zenith view**. Photo by **Alessandro Zaccaro**.



Rather than imitating pre-packaged lifestyles, it is better to achieve awareness of who we are and maintain our identity. This concept, in my view indispensable, will be one of the themes of an international meeting on the sustainable development of tourist activities in Granada, where I have been invited as a speaker.

How do you see the development of Puglia?

From an investment point of view, the situation is really flourishing. I myself am a consultant for some international brands and perceive their desire to be present in Puglia. However, it is necessary to understand well the criteria to be applied to these new players in such a way as to preserve the identity and roots of the territory. In other words, the interiors of a hotel in Puglia should not be like the ones of a structure in Dubai or Miami. Because our strength is our cultural identity. We must not make mistakes or be tempted to transplant a standard international model into our territory.

This ties in with the concept of Experiential Tourism that is very dear to you. What does it mean?

Foreign tourists who come to us are not interested in experiencing standardised luxury. Their real privilege is to devote time and economic resources to understanding the territory they are visiting. Not just visiting museums or town historical centres but also understanding and experiencing the cultural background. Therefore, every new project must be an attractive cultural model for the traveller... even better if the site remains authentic, with attention to conservative restoration...

Can you give us some exemplary examples?

The Masseria Auraterrae in Polignano a Mare, which was created to be an experiential masseria. There we hold masterclasses, and we create programmes in which we explain how a bottle of wine is produced, what is behind a sparkling wine, and how the bottles evolve over the four years before they reach the table. That is, we tell them exactly what they consume at the table. We do this by taking them to the cellar, the vegetable gardens, the vineyard, and the herb gardens. For the discerning tourist, I assure you, it is priceless.



What are the other most sought-after experiences in Puglia?

First of all, food. Tourists love our scents, flavours, spices, and herbs. The other one is related to craftsmanship. One of the most popular destinations is Grottaglie, known for its ceramic production. In the historic centre, there are more than 200 artisan shops that make vases and ceramic objects. So even craftsmanship is one of the fundamental aspects of experiential tourism. It is evident that making ceramics on a masseria would be false, so we prefer to keep the agricultural activity inside the masseria and then take our guests directly to the places of experience.

What new projects are you working on?

Together with architect Davide Padoa, CEO of Design International, one of the leading international architecture firms, we are working on several tourist settlement projects in Puglia, all linked to international brands for excellence tourism. They will be realised with Green Building technology, adhering to the ITACA protocol, perfectly integrated into the Apulian landscape, surrounded and immersed in vineyards. ■