

## Orecchiette alla Marco Polo *Aria di Puglia in Estremo Oriente*

dal nostro inviato  
LINO PATRUÑO

KATMANDU (Nepal). — Marco Polo è tornato in Asia e ha portato la buona cucina pugliese. Accoglienza alla grande sia in Nepal che nel Tibet, dove i sapori e gli odori di Mediterraneo, a cominciare dalle impagabili orecchiette, hanno pervaso saloni e giardini del Sangri-la a Katmandu e dell'Holiday Inn a Lhasa, gli alberghi che hanno ospitato un'iniziativa tanto insolita quanto apprezzata. Ci volevano un bello spirito e una massiccia dose di inventiva per pensare di arrivare in questi angoli di mondo da una regione non solo tanto remota ma anche tanto diversa. E con abitudini alimentari che nulla avevano in comune finché non si è messo ai fornelli Franco Ricatti, titolare del ristorante «Bacco» di Barietta (giudicato uno dei dieci migliori d'Italia) che con la moglie Angela e lo chef Cosimo Cassano hanno preparato menu che è molto probabile non restino solo un ricordo.

Perché l'iniziativa del tutto privata della Siat (Servizi innovativi per il turismo) non si ferma qui. Solo a Taiwan ci sono oltre 200 locali nei quali si mangia italiano. Si diffondono anche nelle altre nazioni del nuovo benessere asiatico, con forniture che non arrivano però dal nostro Paese (esempi: la pasta è importata dagli Stati Uniti, l'olio dalla Spagna). Perché non cercare di mettere in tempo il cappello sulla sedia di questo ster-

minato mercato ormai non solo potenziale? Ecco dunque la piccola grande idea: se la cucina pugliese arriva in Tibet, il tetto del mondo (con i 3605 metri di altitudine di Lhasa), o fra le montagne del Nepal, può arrivare ovunque.

Non deve essere piaciuto a tutti e qualcuno ha cercato di trovarci del torbido. Abbiamo già riferito delle polemiche della vigilia. Innescate dal giornale inglese *Observer* e riprese senza verifiche dal *Corriere della Sera* (in prima pagina) e dalla *Repubblica*. Insomma secondo questi bontemponi le serate gastronomiche avrebbero dovuto svolgersi nel palazzo del Potala (uno dei più sacri al buddismo tibetano, residenza invernale del Dalai Lama) o in un cimitero sconosciuto. Chi conosce il Potala (fra l'altro in restaurato), sa che sarebbe stato comico pensare finanche ad uno spuntino; e quanto al cimitero, semplicemente in Tibet non ce ne sono perché i defunti sono tagliati a pezzi e buttati in un burrone.

Scusate per la digestione. E allora, la cucina pugliese. Per tutto agosto a Lhasa, non è vissuta di sole orecchiette. Nel ristorante «Apulia Apulia» all'Holiday Inn, attrezzato come uno dei nostri e tappezzato (come un po' tutto l'albergo) di decine di fotografie delle più belle località della regione e dei gagliardetti delle squadre di calcio di serie A, B, C, timide cameriere tibetane in vestiti tricolore hanno accolto i clienti (cinquanta coperti al giorno, niente male)

con un menu che comprendeva anche fusilli al pomodoro, parmigiana alla barese, focaccia casalinga, bruschetta all'olio d'oliva, caciotta, capretto, fagiolini, dolci alla pasta di mandorla: il tutto innaffiato dal sapiente vino Locorotondo. Fra immaginabili difficoltà ambientali, a cominciare dall'altitudine che non faceva bollire l'acqua a 100° (arrivava al massimo ad 82°), il che ha richiesto un adattamento tutto italiano per evitare che si dovesse mangiare tutto fin troppo «al dente».

Poi, in una affollata ed ambientissima serata di gala a Katmandu, i 400 invitati hanno gustato frittatine di cipolla, antipasto italiano assortito, pennette al pomodoro con basilico e ricotta dura, orecchiette al sugo di capretto, melanzane alla parmigiana, capretto arrosto al moscato di Puglia, dolci tipici pugliesi (comprese, udite udite, le divine cartellate). Presente al gran completo il corpo diplomatico, il mondo politico nepalese (dai ministri del commercio, del turismo, dell'interno, dell'industria, della cultura; al presidente del Congresso, ai rappresentanti della casa reale, al sindaco, al capo della polizia, alle autorità militari) per un evento mondano che a detta della stessa stampa nepalese è stato fra i più importanti mai avuti a Katmandu.

Ma non si è vissuti di sola tavola. La serata «Fashion, passion and gastronomy from Italy», come recitava lo slogan che per giorni ha cam-

peggiato nei più importanti uffici pubblici oltre che sui più diffusi giornali della capitale del «Paese di sogno» (traduzione di Sangri-la), si è aperta con una sfilata di moda italiana. Le nostre seducenti ed ammiratissime modelle Pina Iannello e Stefania Ramelli, insieme ad una piccola squadra di colleghe del «resto del mondo», hanno tenuto la scena con un campionario di abiti in maglia dell'emergente stilista napoletano Massimo Sarli che ha riscosso il previsto successo (con domande di prenotazione delle interessate signore).

Il *defilé* aveva esordito all'Holiday Inn di Lhasa in tre intense serate anch'esse da tutto esaurito. Compresa quella dell'inaugurazione della stratosferica piscina più alta della terra, nei giardini dell'albergo, gran ciambellano il direttore gallipolino dello stesso hotel, Ernesto Barba, oltre 40 anni in giro per il mondo, laureato in storia delle religioni orientali, anima dell'operazione, un concentrato di energia ed intraprendenza anche in un posto del pianeta fra i più ostici e difficili.



Cucina pugliese a Katmandu. Sopra, la modella Pina Iannello e Stefania Ramelli