

Ortaggi, segreto dell'alta cucina

Viaggio nei ristoranti d'eccellenza tra zucchine, melanzane e fagiolini

Lo spazio di un articolo, ce ne rendiamo perfettamente conto, è assai ristretto per il tema che ci proponiamo di affrontare questa settimana: le delizie dell'orto. Tra erbe spontanee, verdure coltivate, tuberi e ortaggi, in ogni stagione dell'anno la varietà è tale che la Puglia potrebbe essere tuttora considerata un grande mercato a cielo aperto, a dispetto dell'inquinamento e del sistematico saccheggio delle campagne. Limitiamo dunque la selezione ai prodotti di più facile reperimento in questo periodo (melanzane, peperoni, zucchine, fagiolini, patate, fiori di zucca, basilico, carote), per cercare di scoprirne le interessanti potenzialità attraverso un percorso gastronomico che dimostri come l'alta cucina possa nascere anche dalle più semplici materie prime.

Le regine delle tavole estive sembrano essere le melanzane e le zucchine. E lo dimostra una protagonista della ristorazione regionale, Anna Ancona, che nel suo delizioso localino di Martina Franca, Il Ritrovo degli amici, imprime un tocco di leggerezza ai suoi primi: maltagliati con melanzane, pomodorini, basilico e scamorza affumicata; laganari con zucchine e basilico. Da segnalare la presenza del basilico, per regalare ai piatti un profumo inconfondibile. Alle squisitezze di Martina fa eco la vicina Massafra, attraverso il Falsopepe, una vineria con piccola (si fa per dire) cucina. Qui vengono concepiti abbinamenti innovativi e raffinate rivisitazioni, come nel caso dei ravioli di melanzane con crema di zucchine e code di mazzancolle, e dell'eccellente sfornatino di melanzane ripieno di ricotta. Mentre nel Barese, e più precisamente nell'accogliente Locanda di Don Antonio ad Alberobello, viene preparata una vellutata di melanzane che funge da letto per la tartare di vitellino.

Se ci spostiamo sul Gargano, tra Mattinata e Vieste, l'orizzonte si allarga ad altri ortaggi, per produrre i gradevoli aromi di antipasti e minestre che coniugano in modo originale il mare con la terra. Immersi nel verde della Masseria

Liberatore di Mattinata, possiamo gustare i troccoli con calamaretti e fiori di zucca; oppure i maltagliati alle vongole veraci con patate e pesto di basilico. Nel cuore del centro storico di Vieste, invece, la caratteristica Osteria degli Archi propone in prima battuta il carpaccio di gamberi su letto di carote; a seguire i maccheroncini cozze e fagiolini.

Una significativa sintesi di quante e quali prospettive apra la cucina dell'orto ce la forniscono i vertici del settore, i cosiddetti ristoranti stellati. Ne è un esempio lo storico Bacco di Franco Ricatti, ora a Bari, il cui menu spazia dalla tradizionale semplicità della pasta patate e zucchine, alla pregevole ricerca degli involtini di melanzane ripieni di pescatrice su salsa di cozze. Altre invitanti leccornie le troviamo più a sud, nell'Osteria Già sotto l'arco di Teodosio (in sala) e Teresa (ai fornelli) Buongiorno a Carovigno: dal divertente sformato di fagiolini su crema di mortadella, al trionfo di odori, colori e sapori delicati della scaloppa di ventresca di tonno con julienne di carote, sedano e zucchine. Senza contare la conclusiva prelibatezza della caponatina di peperoni per accompagnare le costole d'agnello.

Vincenzo Rizzi

Gli indirizzi

Il Ritrovo degli amici è a Martina Franca in corso Messapia 8 (tel. 080.483.92.49, chiuso domenica sera e lunedì); **Falsopepe** è a Massafra in via SS. Medici 45 (tel. 099.880.46.87, aperto solo la sera nei giorni feriali, chiuso mercoledì); **La Locanda di Don Antonio** è ad Alberobello in via Giovè 8 (tel. 080.43.26.08, chiuso lunedì); **Masseria Liberatore** è a Mattinata in contrada Liberatore (tel. 0884.55.06.13, sempre aperto); **l'Osteria degli Archi** è a Vieste in via Ripe 2 (tel. 0884.70.51.99, in estate sempre aperto); **Bacco** è a Bari in corso Vittorio Emanuele 126 (tel. 080.527.58.71, chiuso domenica sera e lunedì); **l'Osteria Già sotto l'arco** è a Carovigno in corso Vittorio Emanuele 71 (tel. 0831.99.62.86, chiuso il lunedì).