Notizie

Mangiare in masseria in Puglia tra tavole d'autore e grandi locali di tradizione

25 Giu. 2020, 01:28 | a cura di Antonella De Santis

LE MASSERIE OGGI ESPRIMONO L'ANIMA AGRICOLA DELLA PUGLIA, IL SUO LEGAME CON LA TERRA E I SUOI PRODOTTI. MESCOLANDO IL TUTTO CON UNA ACCOGLIENZA SPESSO DI PRIMISSIMO ORDINE. CON UNO CHARME UNICO. ECCO LE MIGLIORI IN CUI MANGIARE.

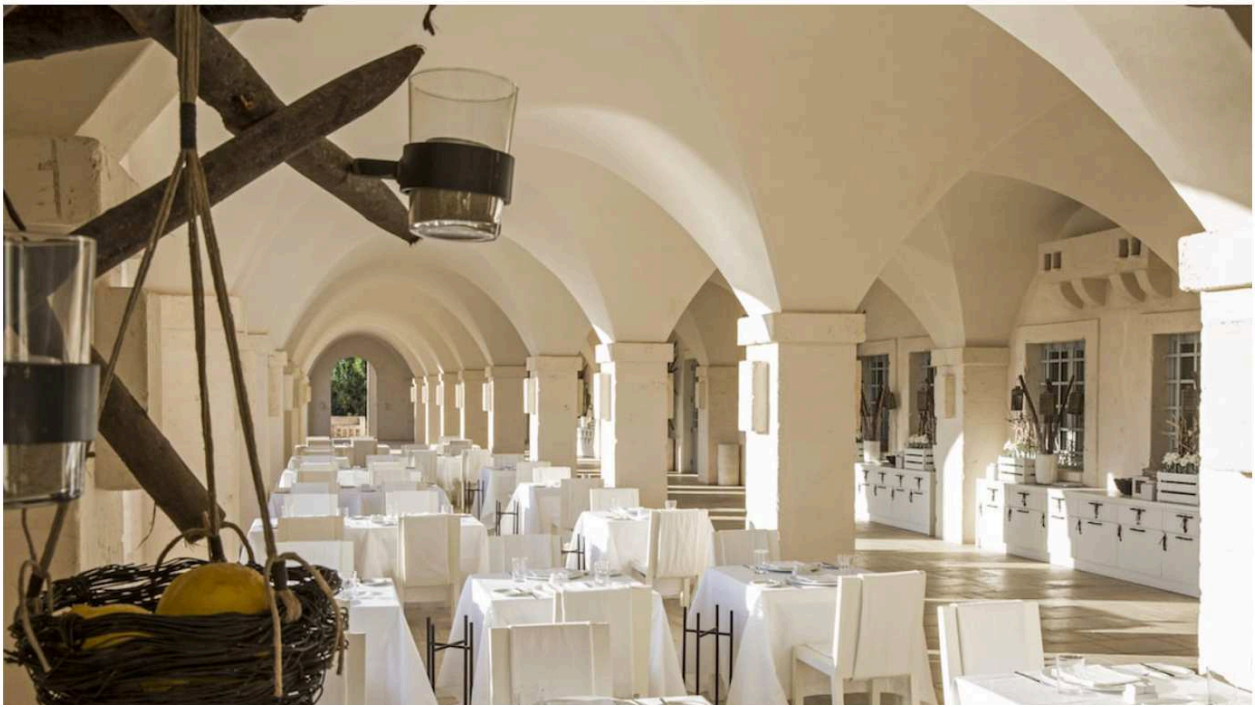
PUBBLICITÀ

Masserie, vecchie e nuove, antichi casali recuperati o architetture contemporanee che si ispirano a quelle del passato, wine resort: la Puglia vanta luoghi dell'ospitalità che raccontano di un passato rurale (o ne traggono ispirazione) che ha saputo trasformarsi e rinnovarsi. Anche a tavola.

Borgo Egnazia ristorante Due Camini. Foto: Giorgio Baroni

Borgo Egnazia

Borgo Egnazia è un resort di lusso con campo da golf, spa, piscine, due spiagge private e una manciata di ristoranti di stile e taglio diversi (uno anche dedicato ai bambini). L'ammiraglia è il **Due Camini** (Due Forchette del Gambero Rosso) con Domenico Schingaro a tenere alta la bandiera di una cucina mediterranea raffinata, profondamente legata alle proprie radici ma contemporanea. Una proposta essenziale e materica, di terra e di mare, in cui il mondo vegetale riveste una grande importanza, piatti come il Risotto con Egnazia Vermouth Rosso, ostrica e erbe marine, il Manzo podolico con friggitelli e grasso d'anatra.



Oggi il Due Camini festeggia la nascita di un bistrot, **La Calce,** che spinge ancora di più il pedale sulla cucina di territorio nella sua veste più semplice, leggera, essenziale. Una proposta che mette al centro di tutto la materia prima, valorizzata nella sua biodiversità declinando il prodotto tipico in piatti come le orecchiette baresi ai tre pomodori, cacioricotta e rucola; o merluzzo, cialledda e origano.

PUBBLICITÀ

Savelletri (BR) – Strada Comunale Egnazia – 080 225 5351 – www.borgoegnazia.it

Masseria Petrino

Nascosta tra gli ulivi, l'affascinante dimora padronale di fine Ottocento che ospita il locale capitanato da Michele Rotondo ai fornelli. La sua cucina valorizza con semplicità e raffinatezza le produzioni e le tradizioni della zona attraverso ricette tipiche sapientemente rivisitate grazie a una buona tecnica e all'esperienza accumulata in importanti tavole della Penisola. Il menu si divide abilmente tra terra e mare e in alternativa c'è un valido comparto pizzeria, con gustose tonde ottenute da farine macinate a pietra. Pane, pasta fresca e dolci di produzione propria; carta dei vini molto ben fornita di respiro internazionale. Bello l'ambiente, due salette di sobria eleganza che risultano molto piacevoli. Nella stagione mite ci si accomoda nell'accattivante dehors.

Palagianello (TA) – zona Petrino – 099 8434065 – www.masseriapetrino.com

Masseria Barbera

Fuori dalle traiettoria turistiche ma all'interno di un paradiso naturale e gastronomico, nelle Murge baresi a 40 chilometri da Trani. Pascoli, ulivi, vigneti fanno da contorno e insieme alimentano un progetto di ristorazione rurale che non manca di una sua eleganza arcaica, fatta di materia, bellezza autentica, semplicità. Pietra, vecchi mobili di legno, sedie impagliate, lini bianchi e bicchieri giusti. E un magnifico giardino. Ma quello che davvero conquista è la cucina, con sapori di Puglia veri e intensi, molta autoproduzione come si confà a un'azienda agricola e una mano di cucina tradizionale, rinfrescata da un pizzico di tecnica per alleggerirla (che merita i Tre Gamberi del Gambero Rosso). Si comincia con gli immancabili antipasti, una festa di sapori e materie prime del Sud. Formaggi, salumi, verdure dell'orto da far girare la testa, con immancabili peperoni caramellati al forno, da urlo, una tartare di asinello delicata ed elegante e una straordinaria pizza di scarola e uvetta. Poi i primi, le paste tirate in casa come le orecchiette con le cime di rapa e la maccheronata con il ragù, quello della domenica. Quindi le carni, dallo straordinario agnello alla podolica, fino ai pezzetti e al maiale. Si chiude con il sontuoso babà e la biscotteria da forno, secca e buonissima. Una menzione a parte merita la carta dei vini, figlia della passione del padrone di casa, praticamente il meglio della produzione artigiana italiana e non.

PUBBLICITÀ

Minervino Murge (BT) – SP 97, km 5.8505 – 368 370 57 25 – 0883 692 095 – masseriabarbera.it

Masseria Moroseta

Una struttura bianca alle porte della città bianca, la Masseria Moroseta è un moderno casale in pietra affacciato sul mare e nascosto da ulivi centenari in un parco di 5 ettari condotto in regime biologico. Si ispira alle tipiche masserie pugliesi ma ne reinterpreta forme e suggestioni in un'architettura contemporanea (con metodi di bioedilizia), pulitissima, in cui si alternano corti, archi, tagli improvvisi che regalano prospettive potenti nel bianco accecante in cui si trovano le stanze e le ville. Nel progetto di ospitalità la cucina riveste un ruolo centrale, alimentata dell'azienda agricola che conta, oltre agli alberi d'ulivo, orto,

frutteto e un piccolo pollaio. La Puglia con i suoi prodotti e le sue tradizioni è il punto di partenza per una proposta che fa suoi tecniche, sapori e suggestioni di altre aree del mondo, con una spinta creativa ma ben inserita nel contesto che la ospita. Nessuna carta ma un menu al buio della chef Giorgia Eugenia Goggi, per gli ospiti che si siedono a questa tavola affidandosi completamente all'ospitalità e alla cure dei patron.

Ostuni (BR) – Contrada Lamacavallo s/n – 338 1899199 – /www.masseriamoroseta.it/

Masseria Stali

Un agriturismo a pochi chilometri da Lecce, con un'area agricola di ben 270 ettari a regime biologico dal 1996, con olivi (30mila piante), cereali, orto, frantoio, mulino e masseria didattica. Struttura accogliente autonoma dal punto di vista energetico, con spazi ampi e luminosi e un piacevole giardino con tavoli per la bella stagione. Una cucina tipica particolarmente attenta alla selezione dei prodotti, in gran parte di propria produzione come le farine e l'olio. Non è un caso se il primo assaggio, offerto dalla casa, è il pane realizzato nel forno a legna accompagnato da olio evo (disponibile anche per l'acquisto). Tutte le pietanze seguono questa linea della semplicità e, naturalmente, stagionalità. Gusto e tradizione che appagano grazie alla esaltazione più genuina dei sapori della terra. Da provare le orecchiette: per gusto, consistenza e condimenti, tra le migliori assaggiate in zona. Servizio cortese e professionale. Carta vini con buona offerta del territorio.

Caprarica di Lecce (LE) – Vicinale Cisterna Vecchia, 8 – 349 7439463 – www.masseriastali.it

Masseria Bandino

Nata in un edificio del 1700 un tempo di supporto alla pastorizia, l'Hotel Masseria Bandino è il sogno divenuto realtà dei titolari Mimina e Roberto. Immerso in un'area verdeggiante, a ridosso di una pineta di proprietà di 5 ettari, in un territorio caratterizzato da olivi, agrumeti e una fitta vegetazione aromatica spontanea, concede la vista sul porto di Otranto. In quest'atmosfera rurale, si inserisce una cucina che viaggia tra territorio, estro e creatività, opera dello chef Angelo Carbotti, che si apre a spunti contemporanei a partire dal rispetto della tradizione, utilizzando una materia prima sempre selezionata e freschissima, dalle carni al pescato passando per i prodotti dell'orto. Cose come la burratina alla paprika dolce con gambero crudi di Gallipoli e brunoise di mango e pomodoro, o gli spaghetti cozze e vongole con salsa di tarallo e finocchietto o ancora le orecchiette fatte in casa con ragù di coniglio maggiorana zucchina acida e fonduta di canestrato. Il tutto in un contesto accattivante grazie al dehors che affaccia sulla campagna e agli spazi eleganti e curati.

Otranto (LE) – Bandino (s.da prov.le 358 Otranto-Uggiano) – 0836 804647 – www.masseriabandino.it

Masseria Le Stanzie

È il modo migliore per scoprire storia, tradizioni e gastronomia del Salento: un racconto per immagini, profumi e sapori, in un luogo di pace assoluta, circondato da uliveti a perdita d'occhio. Un angolo magico in cui sorge questa masseria antichissima (la struttura è del 500 d.C.) con annesso orto e frutteto bio, uliveto, vigneto, bosco e allevamento di mucche. E l'anima rustica, rurale, quasi arcaica, ma curatissima emerge in ogni dettaglio. Spazi infiniti, con tante sale con camini all'interno e una suggestiva corte fiorita. L'accoglienza calorosa si arricchisce della visita guidata tra cripte e frantoi ipogei, per tramandare i saperi prima di arrivare a tavola che più contadina non si può. Qui si produce tutto, dai formaggi al pane nel forno storico, dalla pasta alle confetture. Gli antipasti sono gustosi: purè di fave, cicorie e crostini fritti, pitta di patate, pittule, verdure e formaggi. Oltre a orecchiette e sagne 'ncannulate, ci sono ceci neri e pancetta o i quadrotti in brodo di gallina e poi polpette al sugo, costine di maiale e patate al forno, grigliata mista, crostate, frittelle e torta pasticciotto. Vini del territorio e rosoli fatti in casa.

Supersano (LE) – strada provinciale 362 Supersano-Cutrofiano km 32,900 – 0833 632438 – www.lestanzie.com

Masseria Pilapalucci

Qui si celebrano i prodotti tipici locali, e insieme a loro tutto il buono e il bello della Murgia. Splendido scorcio del nostro sud, la Masseria di Emilia D'Urso è a metà strada tra Bari e Matera, in un crocevia di antichi tratturi, immersa in boschi di querce, mandorli ed ulivi. Azienda agricola biologica (tra le produzioni c'è anche la Mandorla di Toritto, presidio Slow Food di cui la D'Urso è coordinatrice) ed elegante struttura d'ospitalità che si sviluppa tra l'antica corte dei cavalli, il mastio, la torre per i piccioni viaggiatori, gli alti muri di pietra che raccontano la storia di questo luogo. Le vecchie stalle oggi ospitano il ristorante che in questa stagione si allarga sul terrazzo panoramico. La cucina è semplice, genuina e rende onore al territorio e al patrimonio regionale.

Toritto (BA) – conttrada Pilapalucci – 080 5617833 – www.pilapalucci.it

Lilith

Una famiglia – i Tramis – impegnata in cucina da più di 20 anni, che della cucina ha un'idea molto precisa che si rivela già dalla scelta di trasferirsi in campagna, a pochi chilometri da Lecce e dal mare, in questo che chiamano "laboratorio in masseria" (la masseria Copertini, dove si può pernottare). Li ha spinti qui la voglia di avvicinarsi ancor di più alla materia prima, che quando non è di produzione propria arriva da una rete di fornitori di fiducia, e poi il dsiderio di vivere attraverso l'orto il ritmo delle stagioni come la fondatrice di questa cucina, Nonna Carmela, ha insegnato. Ritmo che crea continui cambiamenti nel menu, dove però restano solide certezze come la bontà delle paste fresche e dei dolci fatti in casa come tanti altri prodotti, per esempio il prosciutto arrosto con giardiniera o i turcinieddi. Il territorio qui è il protagonista, supportato da tecnica e competenze moderne, sapere artigiano, prodotti autentici. Una carta a tutta Puglia, anche negli oli, mentre quella dei vini "sviscera" bene la regione ma supera anche i confini nazionali.

Vernole (LE) – Vanze – strada provinciale Strudà-Vanze, km 2 – 393 9962150 – www.ristorantelilith.it

Masseria Melcarne

Una scenografica masseria fortificata del XVI secolo, circondata da ulivi secolari, ospita questo ristorante a pochi minuti da Lecce. Ci si accomoda nelle ampie sale o nel cortile interno, immersi nel verde di un'azienda agricola che si estende per circa 60 ettari, circondati da oliveti giovani e antichi, frutteti e orti che riempiono di profumi l'aria. La cucina si ispira alla tradizione locale, e non potrebbe essere altrimenti, immersi così nella natura generosa di quest'angolo d'Italia. Dal ricco antipasto con proposte stagionali della tradizione salentina, tra cui un'impeccabile pitta di patate e parmigiana di melanzane, ai classici del luogo come ciceri e tria, agli arrosti di carne, al pesce. Una tavola rustica di grande godimento. Gli ortaggi provengono quasi esclusivamente dall'orto e dalle campagne adiacenti (da cui derivano anche l'olio e i prodotti gastronomici che qui possono acquistarsi). Da non perdere gli spaghetti con il pesto delle loro olive. Il servizio è giovane e gentile, la carta vini adeguata, con una buona proposta territoriale. Si consiglia di prenotare sempre.

Surbo (LE) – strada provinciale 93 Surbo – Torre Rinalda, km 5 – 368 958324 – www.masseriamelcarne.it

A casa tu Martinu

Lo sguardo va a fondo nelle radici salentine ma si apre a suggestioni eterogenee in questa neo-trattoria, che sposta ancora in avanti i confini progettuali, ma intanto getta sempre più a fondo l'àncora della memoria. Chef cosmopolita (Alessio Gallo) reduce da fruttuosa militanza londinese, e al suo fianco (ecco l'àncora) due nonne "indigene" (speciali… capipartita) esecutrici e garanti delle specialità "di casa" Martinu: pezzetti di cavallo; polpette; ciceri; gnummarieddi; panzerotti. Allo chef la regìa, il lato mare e quello contemporaneo, dalle tartare al polpo arrosto e al tonno, dal tris "veggie" (con le mitiche verdure di qui) ai piatti per celiaci. Servizio super smart, con iPad in tavola e interattività piena (menu, carta vini, chiamata al tavolo, cambio ordine in extremis, richiesta conto, più recensioni social in diretta) clienti-staff. Miniclub e menu per i bimbi, per la gioia loro e la quiete dei grandi nelle belle sale '700 e nel suggestivo open space centrale che vi farà sentire come dentro un sogno. Apertura: dal primo luglio.

Taviano (LE) – Via Corsica, 95 – 0833 913652 – www.acasatumartinu.com

Casamatta del Vinilia Wine Resort

Nella tavola di questo wine resort (che fa capo alla cantina Masseria Trullo di Pezza) immerso nella natura rigogliosa della terra del Primitivo di Manduria, lo chef Pietro Penna mette la grande tecnica appresa in giro per l'Europa al servizio della semplicità degli ingredienti (c'è anche un orto di proprietà), esaltati in preparazioni in cui ogni elemento resta distinto in una perfetta armonia d'insieme. La sua è una cucina strutturata, d'alta scuola, ma anche una cucina di passione (anche nella panificazione) che acquista sempre più fiducia e carattere. La crema di fave, il finocchietto, le lumache di terra e di mare, i ceci neri e i calamaretti, lo sponzale, sono elementi identitari cui lo chef conferisce nuova forza e forma con una nuova e ampia prospettiva. Esemplare la triglia alle erbe: esecuzione impeccabile, esplosione di gusto.

Manduria (TA) – Contrada Scrasciosa snc – 099 990 80 13 – www.viniliaresort.com

a cura di Antonella De Santis