

CORRIERE DELLA SERA

FONDATO NEL 1876

ANNO 129
N. 251

www.corriere.it

GIOVEDÌ
21 OTTOBRE 2004

EURO 1,20*

* con Copia della foto allegata

SAPORI IN CORSO



ANTICA La sala ricavata negli ambienti medievali della Torre civica di Cisternino; in basso Mario Lorusso

Sotto la Torre c'è un giovane creativo

A Cisternino Mario Lorusso rinnova con amore le ricette del territorio

Quotidianamente siamo presi di mira da un martellante bombardamento mediatico-gastronomico: le coloratissime confezioni di cibi in scatola, le accattivanti pubblicità di minestre e sughi pronti, le omologate consuetudini alimentari dei numerosi frequentatori (per la maggior parte giovani) di fast food rappresentano una costante minaccia al buon gusto ed ai criteri di una corretta nutrizione. Con grande efficacia, contro tutto questo, intervengono le meritorie ed incisive iniziative delle più importanti associazioni del settore (prima fra tutte lo Slow Food e l'Accademia Italiana della Cucina), ma i fondamentali promotori di una migliore cultura della tavola devono e possono essere, a nostro avviso, soprattutto i ristoratori. Di qui l'importanza di selezionare e promuovere quei locali che, pur appartenendo a categorie e tipologie diverse, propongono comunque una cucina che sia un atto di amore dedicato alla nostra terra.

E in effetti tale ci sembra, a partire dagli antipasti, il menu di Mario Lorusso, giovanissimo chef e patron della Taverna della Torre, sito proprio ai piedi della torre civica del cen-

tro storico di Cisternino. Atto di amore che, per altro, viene impreziosito da qualche colpo di genio, come nel caso dei peperoni ripieni di pure di fave con cipolla rossa, eccellenti dimostrazione di quanto felicemente possano convivere territorialità e creatività. Ebbene, nei caldi e raccolti interni, allietati dal garbo degli arredi e dal cortese servizio, potrete seguire un'intera linea improntata a questa cifra stilistica. Infatti, le polpette di pane, le meste, lo squisito caciocavallo e la coppa di maiale vengono af-

fiancati da alcune più esotiche sorsite, quali le zucchini grigliate con gamberi in tempura ed il fagottino di pasta croccante con verdura e gamberetti. Un'altra interessante operazione ci sorprende piacevolmente al momento dei primi (gli straordinari gnocchetti di patate con formaggio caprino all'erba cipollina e julienne di cornaletti), senza mettere in ombra, tuttavia, la bontà del nido di tagliolini gratinati con funghi porcini, della pasta con ragù di melanzane e mozzarella di bufala e delle intramontabili orecchiette fatte a mano condi-

te con uno strepitoso pomodoro fresco ed il caciocavallo. La degna continuazione è affidata in prevalenza alla carne, con piatti davvero sapienti e ricette che premiano l'ottima qualità della materia prima: costatine di cinghiale grigliate alle erbe fini, sossette di farosna glassate con pure di tartufo, arrosto misto ed una eccezionale tagliata di cavallone con rucola e scaglie di formaggio nostrano. In alternativa pesce fresco del giorno, rigorosamente di mare.

Oltre ai deliziosi dolci tipici di mandorle, si possono assaggiare diversi dessert preparati con adeguata cura, dalla panna cotta con frutta glassata alla coppa con gelato, croccanti al miele e fonduta di cioccolato caldo. Discreta scelta di cichette (non solo regionali), distillati e birre particolari, anche se, e vuole essere un consiglio non una critica, la presenza in carta della coca cola e dell'aranciata non è in sintonia con l'apprezzabile politica gastronomica della Taverna. Ottimo il rapporto qualità/prezzo: per un pranzo completo, esclusi naturalmente i vini, si spendono 25-30 euro al massimo.

Vincenzo Rizzi
(vincenzorizzi@libero.it)

La ricetta

Gnocchetti di patate con formaggio caprino

all'erba cipollina e julienne di cornaletti



Lessare per 3-4 minuti gli gnocchetti in olio extravergine di oliva e cornaletti tagliati a julienne. Scaldare gli gnocchetti e saltarli insieme alla julienne di cornaletti. Adagiarli quindi nel

piatto con la fonduta di caprino e guarnire con l'erba cipollina e l'olio extravergine di oliva.

INGREDIENTI

(per quattro persone): 400 gr. di gnocchetti di patate ripieni di formaggio caprino; un mazzetto di erba cipollina tritata; 4 cornaletti rossi di media grandezza tagliati julienne; 200 gr. di fonduta di caprino; olio extravergine di oliva, sale e pepe q. b.