

## Il "Premio Ospitalità Italiana 2005" ad un locale di Cisternino

di WALTER TRENTO

**CISTERNINO** - La taverna offre quasi sempre l'idea del calore e dell'accoglienza, e da oggi quel ristorantino sotto alla vecchia torre di Cisternino ne è anche l'emblema. Il paese è proprio piccolo e già da alcuni giorni si mormorava che Mario Lorusso fosse fra i tre finalisti del Premio Ospitalità Italiana 2005. Sì, perché il profumo del sugo e delle polpette della domenica mattina, del fornello pronto, che la sera impregna persino la calce dei muri, lasciano il posto alla soddisfazione che coinvolge, prima dei vicoli del centro storico, chi dalla Taverna della Torre ci è già passato e conosce i suoi sapori.

Classiche le foto appese al muro dei personaggi famosi, le luci basse ma non troppo, il tepore della stufa e il sottofondo musicale trasmettono già una sensazione di serenità. Troppo rilassante? Forse. C'è, che tutto quello che abbiamo sentito dalla chiacchierata con il giovane chef, ha preannunciato quello che sarebbe diventato subito dopo un leit-motiv, e cioè quello di dover mettere, innanzitutto, a proprio agio la gente. Naturalmente. Una grande passione per l'arte culinaria e per il cibo inteso come momento di piacere, senza il rischio di cadere nella gola dei sette vizi capitali. La storia è quasi sempre la stessa. Quella del ragazzo che durante le vacanze dalla scuola,



Mario Lorusso

la parte per le "stagioni" a tirare su qualche soldo e, magari, dare forma ad un eventuale occasione. Una possibilità in più, dove, l'unica scuola, realmente, la fa l'esperienza, se poi hai anche le basi, meglio. La solita gavetta, insomma. Dagli alberghi sino ai ristoranti di un certo livello



poi torni a casa e ne fai uno tutto tuo, dove il primo ingrediente che ci metti è tutto te stesso.

"Sei tu a fare il 'posto' se c'è

passione", dice subito Mario. Lo chef va subito al sodo, è appena rientrato da Roma dove ha ritirato il primo premio tra le 2300 strutture candida-

te, dopo un serio processo di selezione, che si è realizzato nell'arco di un anno solare. A giorni anche Rai 2 trasmetterà l'edizione 2005 del Premio Ospitalità Italiana che coinvolge gli operatori che hanno già ottenuto il Marchio di Qualità delle Camere di Commercio, e rispondono al decalogo di qualità ottenuto attuando una politica di accoglienza e offrendo un giusto rapporto qualità prezzo nella ristorazione.

Quindi non c'è un piatto in particolare, la commissione esaminatrice entra persino nei frigoriferi, guarda i prodotti, gli standard, l'igiene, il servizio dei collaboratori, mettono a proprio agio, restando discreti e perfetti.

«La Taverna ha vinto nella



L'ingresso del locale

categoria dei ristoranti internazionali», ci dice Mario. «Partendo dalla cucina locale e tradizionale ci caratterizziamo per alcune rivisitazioni con una buona dose di passione e creatività». Alcuni dei suoi piatti non possono essere solo raccontati, come il nido di tagliolini con i funghi, la pasta rigorosamente fatta a mano, i lagunari, le orecchiette e i tortelli pesce, di carne o alle verdure. Insistiamo, vorremmo strapparci una ricetta, anzi, lo sfidiamo a provocare reazioni nelle nostre papille gustative.

Non l'avessimo mai detto: «Ultimamente preparo dei tortelli con ripieno di melanzane, conditi con una salsa ai crostacei». C'è riuscito. Gli chiedo con quale vino li abbinare e ci tira fuori il miglior rosso del 2004, il Rosso del Golfo di Vigna Mazzi. Una carta dei vini e dei distillati che supera le trecento etichette. Lo incalziamo chiedendogli i particolari degli ingredienti, visto che la qualità oggi passa anche attraverso la scelta dei prodotti naturali e biologici: «Usiamo prevalentemente prodotti di stagione, giro per i mercati, per gli orti, tra le masserie. Stiamo preparando la carta dell'olio regionale, nazionale e biologico».

Foi la butiamo sulla politica, e ci offre una grappa, forse vorrebbe anche stordirci. Sa che siamo a digiuno. Gli chiediamo come può rientrare l'enogastronomia, anche d'eccezione, nel contesto turistico e culturale del nostro territorio. Ci sorride e conciso risponde: «Alle volte basterebbe davvero poco: coordinamento e associazione». Andando via chiediam cosa cerchi quando si reca negli altri posti, come giudichi, e diplomaticamente o correttamente ci dice: «Non mi fermo mai all'antipasto, devo sempre tener conto di tutto».

Intanto, quando il cibo oltre a taverna diventa godimento, la taverna lasciamola fare a Mario. La cucina è di qualità. L'attenzione, anche.

**SAN VITO** L'imprenditore Francesco Nacci avrebbe dovuto trasformare in hotel l'ex stabilimento Dentice di Frasso

## "Di quell'offerta non so più nulla"

di SONIA GIOIA

**SAN VITO DEI NORMANNI** - Niente sala convegni, niente cattedra d'eccellenza per la gastronomia locale e tanto meno internazionale. L'ex stabilimento vinicolo Dentice Di Frasso sembra non sia investito da alcuna progettualità, almeno a stretto giro di posta, sebbene già tre miliardi del vecchio conio, come dice quello, siano già piovuti sull'opera in forma di finanziamenti regionali e altri 800mila euro siano prossimi a piovare nel 2007. Niente futuro, per lo meno in linea con l'ambizioso progetto, per quanto informalmente, avviato dall'ex giunta guidata da Vito Masiello e Francesco Nacci, patron del relais "La Fontanina": "Non è mai stato sottoscritto alcun accordo - chiarisce Nacci - c'erano solo una serie di idee in campo, che non hanno mai avuto seguito, avviate con l'ex sindaco di San Vito dei Normanni

Vito Masiello, ma non sono mai stato contattato in questo senso dalla nuova amministrazione".

Absolutamente nessun accento polemico da parte del patron della Fontanina. Per Francesco Nacci, commissario dell'Apt (Azienda di promozione turistica) fresco di nomina, gli impegni sono già tanti, la carriera di chef, quella di imprenditore, la presidenza dell'associazione "Ceglie è..." gli incarichi nel Cna e adesso, l'ardua impresa di risolvere le sorti, finanziarie e non, dell'Apt.

Pure, per onorare la memoria storica della splendida architettura ottocentesca sita in quel di San Vito, a domanda risponde: "L'idea era quella di realizzare una sala convegni d'eccellenza, e di avviare un centro studi d'alta gastronomia, una cattedra regionale. Se ne discute a lungo circa un anno fa, con l'ex amministrazione guidata dal sindaco Masiello. Mettemmo in



La facciata dell'ex stabilimento vinicolo Dentice di Frasso

campo una serie di idee, progetti, ma non fu vidimato alcun accordo nero su bianco". Passata l'amministrazione, passata la festa. Pare che al cambio della guardia ai vertici della città, nessuno abbia più fatto parola con Nacci in merito al progetto. E sia. Furono in realtà due le pro-

poste di affidamento dell'azienda vitivinicola Dentice di Frasso, da una parte Nacci, di cui s'è detto e dall'altra quella di un imprenditore sanvitese, Giuseppe Nigro. Il patron della Fontanina non poteva aggiudicarsi la gara non essendo imprenditore edile, qualifica prevista dal meccanismo del project financing. Si cercò quindi una soluzione alternativa, proponendo l'affidamento della struttura a Nacci per trent'anni, durante i primi sette l'imprenditore cegliese avrebbe dovuto assolvere all'obbligo contrattuale di investire nella stessa risorse per due milioni di euro, assumendo manodopera locale con cui si sarebbe avviata l'opera di ristrutturazione completa del-

l'immobile. La convenzione avrebbe previsto altresì la possibilità da parte del Comune di utilizzare l'azienda vitivinicola per 20 giorni l'anno. Un patto che avrebbe comportato non pochi vantaggi per il Comune sanvitese (che sarebbe comunque rimasto legittimo proprietario dell'immobile), a condizione che il progetto fosse ammesso nel Patto territoriale per il turismo, all'ente sarebbero stati destinati sei-mila euro di fido annuale per cinque anni, 9mila dal sesto al quindicesimo e 15mila fino alla scadenza. Un progetto che pare, sembra, con tutta evidenza naufragato nel nulla dato che dalla giunta Trizza nessun segnale giunge in questo senso - malgrado i nuovi finanziamenti annunciati nel Piano triennale delle opere pubbliche (800mila euro nel 2007, come s'è detto). Niente di niente, con buona pace del principe-senatore Dentice Di Frasso e dei sanvitese.