

PUGLIA IERI E OGGI

A TRICASE IPPAZIO TURCO RIVITALIZZA LA TRADIZIONE. TRA ACCOSTAMENTI E FARCITURE FUORI DAGLI SCHEMI, OGNI PIATTO CONTIENE UN'INVENZIONE

Vado, non vado, forse vado... no: resto. Non è stata facile la decisione di Ippazio Turco, che per tutto l'inverno ha progettato il trasferimento del suo piccolo ma già famoso Lemi in una sede più spaziosa, sempre a Tricase. Poi, alla vigilia del trasloco, un paio di mesi fa, indietro tut-



ta: meglio l'indipendenza a casa propria che i compromessi con un partner non abbastanza "sleeping". Voltata pagina, Ippazio ha recuperato quella serenità e quella voglia di fare che in pochi anni lo hanno visto distinguersi come brillante interprete della, chiamiamola così, "nuova cucina pugliese". "Nuova"? Sì, perché - magici i prodotti di terra e mare - da sempre i ristoranti pugliesi vivono sulla rendita di una magnifica ma imbalsamata cucina di tradizione. Con poche eccezioni (la Masseria Spina di Monopoli, La Sommità di Ostuni, il Pashà di Conversano...), i migliori chef pugliesi, peraltro ottimi cuochi, restano attaccati al loro sperimentato repertorio come patelle allo

scoglio. Ippazio, no. Non rinnega affatto la tradizione (scorri la carta e ti ritrovi a navigare tra passata di fave e friggittelli, ricotta marzotica e orecchiette, sugarelli e gamberi rossi) ma la reinventa, la rivitalizza con frustate di idee tra il geniale e il naïf. Non contento di preservare i sapori, li ricrea giocando su accostamenti, cotture, tagli e farciture fuori degli schemi e quasi sempre indovinati. I "paninetti" - con capocollo di Martina Franca, la robiola di masseria, il salmone affumicato in casa con le frache d'ulivo - sono una beneaugurante introduzione alle umili crocchette di pesce azzurro,

ai totanetti grigliati su vellutata di ricotta calda, allo "studio sui gamberi: i bianchi con limone ed erbe balsamiche, i viola con aceto e acqua di more". Grandi, tra i primi, i "ciciri e tria" con passata di ceci verdi e gamberi e il "riccio di riso, riccio di mare, chicchi di cioccolato al caffè", un triplo salto mortale, da applauso. Poi, di disarmante bontà l'hamburger di sgombro e il totano "binchiato" (alla griglia, farcito con pesci di scoglio, in zuppetta di vongole al limone). Insomma, divertimento assicurato, ogni piatto contiene almeno una piccola invenzione. Troppo esile, ancora, la cantina. Da 40 a 60 euro.

Lemi
Tricase (Le)
Via Vittorio Emanuele II 16
tel. 347.5419108
Sempre aperto in estate, nelle altre stagioni chiuso domenica sera e mercoledì
www.ristorantelemi.it
guide@espressoedit.it

Altre tavole

BARAONDA

Porto Viro (Ro)
Via C. Colombo 31
tel. 0426.666021

Chiuso lunedì e martedì

Il Po di Levante, l'isola di Albarella, il Delta, il mare... L'osteria Baraonda è lì, a due passi, amata dai pescatori. E offre tanto pesce di giornata, cucinato secondo tradizione: crudo, bollito, alla griglia, spaghetti alle vongole, immancabile anguilla ai ferri. Discreta carta dei vini e conto sotto i 50 euro.

CORSO

Ascoli Piceno
Corso Mazzini 277
tel. 0736.256760

Chiuso domenica sera, lunedì

Ambiente e accoglienza (patron in sala, menu a voce, il desueto augurio di "buon appetito") sono di verace semplicità. Ma fragranza e sapori vanno oltre l'apparenza: "antipasto in 4 mosse", tagliatelline spigola, guazzetto "povero". Vini locali, anche al calice. E conto saggio: sui 35 euro.