

Tra i ristoranti del “Buon ricordo” anche un locale gallipolino

GALLIPOLI – Il ristorante “Al Pescatore Hotel&Restaurant” di Gallipoli è entrato ufficialmente a far parte dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo, la prima associazione di ristoratori fondata per salvaguardare e valorizzare tradizioni culinarie italiane destinate a scomparire. Con una delle preparazioni più interessanti, realizzata dallo chef Luciano Corciulo, si è aggiudicato un posto tra le sette specialità culinarie contenute nella Guida 2022. La ricetta, spaghettoni biologici con tartare di tonno, aglio, capperi e spolverata di bottarga artigianale convince e consente al ristorante gallipolino l’ingresso con merito nel gruppo di ristoranti eccellenti insieme a “Torcolo” di Verona, “La Fratta di Verucchio” di Rimini, “Romanè” e “Trattoria Santa Pupa” di Roma. Da Ercole a Crotone, dalla Lombardia alla Calabria.

Un riconoscimento importante che ha l’obiettivo di dare nuova energia ad un settore drammaticamente penalizzato dalla pandemia e che porta a quota 108 i locali inseriti nel gruppo, tra i quali 9 all’estero distribuiti tra Europa e Giappone.

L’Associazione fondata nel 1964 ha preso vita da un’idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro di comunicazione al quale si devono, tra le altre iniziative, il primo concorso di Miss Italia, il Premio Suzzara realizzato con il supporto del poeta, giornalista e sceneggiatore Cesare Zavattini, la nascita della Festa degli Innamorati (14 febbraio). La novità fu piacevolmente accolta da un gruppo di ristoranti di qualità, con l’obiettivo comune di ridare notorietà e prestigio alla gastronomia regionale e più di tutto valorizzare sulle loro tavole i numerosi piatti della

tradizione culinaria italiana. A sostegno dell'iniziativa i ristoranti dovevano scegliere e tenere in menu un piatto che rappresentasse in maniera significativa la propria terra, come accade ancora oggi.

In principio i clienti che sceglievano di degustare la specialità ricevevano in dono un un piatto dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare con l'effigie della pietanza come "buon ricordo" dell'esperienza culinaria. Recentemente l'Associazione ha scelto di offrire le opere in omaggio a chi preferisce degustare il Menu del Buon Ricordo che ogni ristorante mette a punto. L'idea è quella di creare una sorta di Giro d'Italia per Collezionisti di emozioni, dedicato alla scoperta della straordinaria varietà dei territori e della gastronomia della penisola, esemplificata al meglio dai tanti Menu del Buon Ricordo.

Il Buon Ricordo, nonostante le restrizioni causate dalla situazione pandemica, non ha mai smesso di lavorare per dare manforte ad un comparto così duramente provato rinsaldando in questo periodo legami di amicizia e collaborazione fra gli associati. Guida il gruppo il presidente Cesare Carbone del ristorante "La Manuelina" di Recco con il segretario generale operativo Luciano Spigaroli del ristorante "Al Cavallino Bianco" di Polesine Zibello, affiancati dalla vicepresidente Giovanna Guidetti di "Osteria La Fefa" di Finale Emilia. "Alle nostre tavole si vive un'esperienza conoscitiva ed emozionale – ha spiegato il presidente Carbone – si riscoprono antichi sapori dimenticati nell'archivio della memoria e se ne gustano di nuovi sapientemente composti. La nostra non è solo tutela della tradizione gastronomica del Bel Paese, ma anche e soprattutto valorizzazione in chiave contemporanea di queste radici. Guardiamo avanti, e ciascuno di noi contribuisce a traghettare nel futuro la gastronomia della sua terra."

Per conoscere da vicino i ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito www.buonricordo.com

o sfogliare la Guida 2022 appena pubblicata. Con oltre 40 anni di storia il ristorante "Al Pescatore" è il più antico di Gallipoli situato a ridosso del centro storico, lungo le antiche mura che si affacciano sul mare, in un ex convento del 1600 che ospita anche un elegante hotel. Padroni di casa sono Luciano Corciulo e sua moglie Mina Stefanì che con gentilezza, professionalità e cura del dettaglio sanno come conquistare il cuore dei loro ospiti. "Lavoriamo con la qualità e per la qualità", dicono. L'intero menu nasce dall'inventiva di Luciano, chef estroso e autodidatta, grande conoscitore del mondo marino, che studia e rispetta. In tavola, sempre e solo pescato di giornata declinato in gustose varianti, dato che lo chef segue fedelmente la stagionalità del pesce pescato, per proteggere la naturale ciclicità del mare.