



Rotte Golose

A cura di Piergiorgio Paglia

LA PUGLIA

Turismo enogastronomico

La Puglia è, oramai da molti anni, protagonista di una sorta di rinascimento che la sta portando ai primi posti nel gradimento di un numero sempre crescente di turisti italiani e stranieri. Lo splendido mare, le attrattive paesaggistiche, il rapporto diretto con la natura e le tante attrattive culturali, la rendono una delle mete più gettonate del Belpaese. Il turismo enogastronomico ha un ruolo importante in questo nuovo corso: grandi cantine ospitano gli appassionati e gli mostrano vigne e processi produttivi, organizzando degustazioni ed eventi. La qualità raggiunta dai migliori produttori di Negroamaro, Primitivo, Verdeca e degli splendidi vini rosati del Salento è tale da giustificare tanto interesse, ma le tante, diverse culture gastronomiche e culinarie regionali completano il quadro per i gourmet alla ricerca di emozioni fatte di pesce freschissimo e preparazioni tradizionali. *Ve ne consigliamo un paio.*

> RISTORANTE - VINERIA PERBACCO (Bari)

Vero e proprio faro della ristorazione barese, Perbacco ha costruito il suo successo negli anni grazie alla grande sensibilità del patròn, Beppe Schino, tra i primi a proporre una cucina fortemente radicata nelle tradizioni locali eppure impreziosita da garbate reinterpretazioni creative. Il menu cambia spesso in base alla disponibilità e alla stagionalità: le materie prime utilizzate sono di indubbia qualità e spesso a "Km 0". Inoltre grande attenzione è posta agli ingredienti biologici ed ai presidi SlowFood. Il pane (alle noci, alle spezie, ai pomodori secchi e via dicendo) i dolci e le paste fresche sono assolutamente fatti in casa. L'ambiente, nel suggestivo centro storico, a pochi passi dal mare, è molto curato ed accogliente e garantisce un'atmosfera calda e conviviale. La cantina è semplicemente grandiosa: varietà e profondità d'annate per i più grandi vini pugliesi ed italiani in genere, ma non mancano puntate in Borgogna o a Bordeaux, qualche ottimo riesling della Mosella e una curatissima selezione di bollicine, nostrane o champagnotte che siano. Il servizio è sempre all'altezza della situazione, discreto ma prodigo di esperti consigli quando richiesto. Un ricco carrello degli olii, con circa 10 tipologie varietali, completa il quadro. Lasciatevi dunque tentare dalle tante specialità della casa, come la freschissima tartare di pesce spada con arance bionde del Gargano e la loro spuma, il saporito tortino di patate e baccalà con favette e peperone crudo, i classici paccheri di Gragnano con pomodoro fiaschetto, rucola e filetto di triglia fritto, gli aromatici ravioli di spigola con salsa alla polpa di riccio, il succoso trancio di pescatrice (coda di rospo) in crosta di pane con fagiolini croccanti o il filetto di sgombrò con arance, finocchi e olive nere.

RISTORANTE - VINERIA PERBACCO
Via Abbrescia, 99 - Bari - Tel. 080.5588563
Prezzo medio: € 40 www.ristoranteperbaccobari.com

> PECCATO DI VINO (Otranto)

Altra meta che ci sentiamo davvero di consigliare è il Peccato di Vino di Simonetta Stefano, a Otranto. Ricavato dalla ristrutturazione di antichi fondi mercantili nel cuore della città vecchia, dietro la splendida cattedrale, l'ambiente è molto elegante e raffinato, intimo ma tutt'altro che formale, perfetto per una cena romantica. Il creativo menu, che cambia continuamente, propone il meglio della cucina salentina e pugliese tout court caratterizzata da un profondo moto innovativo, e si basa sempre sulla disponibilità delle ottime materie prime, freschissime.



Le verdure, biologiche, le paste fresche e i dolci – splendidi quelli al cucchiaino – sono di produzione propria, mentre il pane è del famoso forno locale Protopapa. Buona anche l'offerta di vini e bollicine, e molto curato ogni aspetto del servizio in sala (con sommelier) e soprattutto della presentazione dei piatti. Assolutamente da provare il tris di crudi e le tagliate di pesce azzurro proposti dalla casa, come lo sgombrò con cipolle fresche e salsa allo yogurt con alici e capperi. Imperdibile, poi, l'originale rivisitazione della tajeddha salentina, i paccheri ripieni di pesce azzurro al pesto di zucchine, i maltagliati al bianco-nero di seppia, gli sgonfiotti di ricotta e caprino in brodo tinto di scorfano, gli schiaffoni al pesce spada, le tagliatelle al nero di seppia con alici e fiori di zucca, la tagliata di palamita e i grandi pesci al forno o alla griglia. E per chiudere, uno splendido sorbetto di veri limoni biologici.

PECCATO DI VINO Via Rondaci, 7 - Otranto (LE)
Tel. 0836.801488 Prezzo medio: € 55
www.peccatodivino.com

In libreria

A cura di Inbar Meytsar

INBAR MEYTSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut). In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'oceano». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'Isola delle vele».



CAPIRE IL TEMPO E CONOSCERE IL MARE
CONSIGLI PRATICI PER UNA NAVIGAZIONE SICURA

Gianfranco Meggiorini

METEO - MURSIA
Pagine: 368 Euro: 18,00

Questo volume completa La patente nautica di Varrone Terenzio, integrando le nozioni teoriche del manuale con un ampio corredo di esercizi, appositamente studiati per prepararsi all'esame di abilitazione al comando di un'imbarcazione, entro le 12 miglia o senza limiti. 103 esercizi, di diversa difficoltà e con le relative soluzioni, per soddisfare tutti gli aspetti pratici del carteggio: lettura delle coordinate, rotta e rilevamenti, calcolo della declinazione e della variazione magnetica, problema della corrente, rilevamenti polari e successivi, rotta d'intercettazione e interpretazione delle caratteristiche dei fari e dei fanali. 27 esercizi autovalutivi a tempo di svolgimento, utili per capire in modo oggettivo a che punto è la propria preparazione. 100 domande a risposta aperta e 260 a risposta multipla, con soluzioni a parte, per esercitarsi ai quiz del nuovo formato di esame. Procedimenti guidati e illustrazioni per accompagnare l'allievo nell'apprendimento della metodologia di soluzione dei problemi. Una pratica appendice che riassume i principali argomenti d'interesse.



ESERCIZI PER L'ESAME DI PATENTE NAUTICA

Varrone Terenzio

NUTRIMENTI
Pagine: 196 Euro: 16,00

Per poter navigare in sicurezza, a vela o a motore, ogni skipper deve essere in grado di scegliere la giusta rotta in base alle condizioni meteo-marine. Soprattutto per le previsioni a medio e lungo termine la meteorologia marina può non essere sufficiente e chi va per mare deve affinare il proprio istinto marinaro e affidarsi anche all'osservazione diretta del cielo, del mare, e persino del comportamento dei gabbiani. Questo manuale offre le nozioni base di meteorologia marina per capire il vento, le nuvole, le onde, le maree, e tutte le informazioni necessarie per interpretare i bollettini meteo e le immagini satellitari, per utilizzare la strumentazione di bordo e i sistemi di telecomunicazione, ma anche per leggere i messaggi lanciati dalla natura, che spesso offre preziose indicazioni a chi sa osservarla. Uno dei testi più venduti di meteorologia applicata alla navigazione, ora in un'edizione aggiornata.