

## Margherita di Savoia / Riontino Il Mediterraneo nel piatto ma con eleganza

di Vincenzo Rizzi

Con i suoi sei decenni d'interrotto servizio al pubblico, ha ampiamente meritato il prestigioso riconoscimento di recente ricevuto, e cioè quello di locale storico della regione Puglia. In realtà, più che un singolo locale, il riconoscimento va a premiare il tenace lavoro di una famiglia interamente impegnata nel settore della ristorazione. I Riontino di Margherita di Savoia sono infatti un'istituzione, e negli anni hanno dimostrato di possedere un notevole spirito imprenditoriale, tanto da investire continuamente nella loro professionalità, per trasformare, ingrandire e diversificare la propria attività. O forse sarebbe meglio dire la propria azienda, che oggi è composta da due distinte realtà, situate a pochi passi l'una dall'altra.

E così, nel ristorante che si chiama come i padroni di casa, Riontino appunto, troviamo Salvatore e Filomena ai fornelli, validamente supportati dal figlio Antonio, che si occupa della gestione complessiva (compresi vini e accoglienza), ed è anche docente all'istituto alberghiero. Mentre ai fratelli di Antonio, Giuseppe e Rachele, spetta il

compito della conduzione della pizzeria che conserva il nome originario, Canneto Beach 2.

Entriamo dunque negli eleganti ambienti interni di Riontino, a partire dalla bella enoteca all'ingresso che mette allegria. Per poi passare nella luminosa sala da pranzo, ricavata in una graziosa veranda



affacciata sulla lunga serie di lidi che caratterizzano il lungomare di Margherita. Dal tavolo si gode quindi una piacevole vista, che in un certo senso predispone alla degustazione dei piatti preparati in cucina.

Piatti di impronta decisamente mediterranea, che tendono tuttavia a promuovere l'incontro del mare con l'entroterra. Ne derivano soluzioni che registrano una com-



SAPORI IN TAVOLA

**La specialità**  
La seppia croccante in due cotture su passata di ceci, stracciatelle e zucchine. In alto, l'ingresso dell'Enoteca Ristorante Riontino, a Margherita di Savoia in corso Garibaldi 147, tel. 0883.651.091

plessiva leggerezza, e non nascondono l'eccellente qualità delle materie prime. Come nel caso della seppia croccante in due cotture su passata di ceci, stracciatella e zucchine. Magari prima di procedere con l'insolito abbinamento dei torciglioni di agnello grigliati con gli scampi (anch'essi grigliati), e con il condimento agrodolce della demi glace, della salsa di lamponi e delle fave di cacao. Oppure con il perfetto equilibrio del gustoso risotto alla zucca con scampo e polvere di caffè; in alternativa alla coda di rospo avvolta nel lardo con erbe spontanee, (un po' troppo) pecorino e fiori di zucca.

Le olive fritte e la focaccia che vengono servite all'inizio sono davvero un ottimo benvenuto, insieme ai grissini e ai taralli fatti in casa. La selezione enologica è ben articolata, e il conto si aggira intorno ai 50 euro esclusi i vini.



Oltremè 2020  
Salento Igt  
Tenute Rubino  
Uve:  
Susumaniello  
Prezzo:  
13 euro

## Il vino/ Oltremè Il Susumaniello esemplare di Tenute Rubino

di Pasquale Porcelli

L'intuito e la tenacia imprenditoriale di Luigi Rubino, la capacità sperimentale e la sapienza enologica di Luca Petrelli ed in ultimo, ma altrettanto importante, l'intraprendenza e competenza comunicativa di Romina Leopardi, moglie di Luigi, sono gli elementi che spiegano il successo delle Tenute Rubino, ma soprattutto il rilancio anche internazionale di un vitigno considerato «minore» come il Susumaniello. La bella degustazione organizzata dall'Ais Bat e guidata da Carmine Galasso è stata l'occasione per comprendere l'evoluzione qualitativa che ha portato il Susumaniello, in un ventennio, ad accreditarsi come un possibile e valido partner dei più celebri Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia.

Vitigno di difficile coltivazione, per la sua produttività che decade drasticamente dopo alcune vendemmie, ha trovato, in questi anni interpretazioni che mostrano la sua valenza, non disgiunta da una inaspettata versatilità. È sempre di alto livello, sia nelle versioni di rosato che in quelle di rossi giovani e freschi, ma capaci anche di invecchiare con grande dignità; ne fanno prova le annate in degustazione del Torre Testa (2016-17-19), ma anche il buonissimo Sumarè, metodo classico extra brut rosé 2021. Ma la nostra attenzione va a Oltremè 2020. Giocato tutto sul frutto, senza legno, di gradevolezza e piacevolezza di beva esemplare. Colore rubino impenetrabile. I profumi sono netti, intensi, e ricordano amarena, mirtillo, tamarindo, prugna nera, con lievi accenti speziati su fondo di macchia mediterranea. Al gusto è pieno, avvolgente, potente, espressivo, con ritorni di piccoli frutti e con finale dal piglio tannico fitto e delicato. Appagante sotto tutti gli aspetti, anche quello, non trascurabile, del prezzo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## MONOPOLI/ LA FESTA DELLE BOLLE

### Champagne e french toast per colazione a Palazzo Palmieri

Info

A Palazzo Palmieri, a Monopoli, 15 produttori di champagne oggi e domani per la «Festa delle bolle». Biglietti su eventbrite. Mentre per il ticket di «Bolle a Colazione» il link è bit.ly/cottura-lenta-bolle.

di Monica Caradonna

A Monopoli il 30 novembre e l'1 dicembre arriva la «Festa delle bolle» ideata da Cinzia Siciliani. Due giorni dedicati ad assaggi, incontri con produttori e vigneroni oltre la scoperta di nuove maison di champagne. A Palazzo Palmieri sono previsti talk, racconti e masterclass in collaborazione con la Federazione italiana sommelier. Monopoli, con le sue dimore sto-

riche e i luoghi d'arte, rappresenta la cornice perfetta per questo viaggio enogastronomico.

I partecipanti potranno esplorare le bellezze nascoste della città e, al contempo, approfondire la loro conoscenza delle bolle, in un territorio che diventa sempre più attrattivo dal punto di vista del turismo enogastronomico.

Domenica dalle 11.30 l'evento si chiuderà con «Bolle a colazione», un brunch a cura di Cottura Lenta, il progetto cre-



Il «French toast» (foto di Marioserena Roberto)

ato da Gianvito Fanelli, designer e fondatore di Vita Lenta, che promuove eventi e incontri inusuali dedicati al cibo.

«Un progetto nato perché mi volevo divertire con il cibo - racconta Gianvito -, avevo delle visioni su possibili collaborazioni inusuali tra diverse realtà ma mi mancava un contenitore per poterle raccontare. Mi sono spesso seduto a tavola con dei ristoratori come Salumeria Malinconico o Jacopo Mercurio. Da questo incontro è nata una contaminazione che è diventata anche una pizza che Mercurio ha inserito nel suo menù. Capisco i match interessanti e poi faccio in modo che avvengano».

Questa volta per «Festa delle Bolle», con Cottura Lenta, nel cortile di Palazzo Palmieri

i tavoli vintage saranno imbanditi con il buffet preparato da Daniele Savino, chef del Savi di Conversano. Savino preparerà un buffet perfetto per defaticarsi dopo la serata di sabato 30 tutta dedicata alle bolle. Fra i piatti più interessanti, il club sandwich con pastrami di tacchino, l'insalata di cavolo riccio, caprino, melograno, ceci neri tostati, mandorle, olio novello, le tortilla di crêpes con baccalà mantecato e polvere di olive pasole.

Ma il vero piatto speciale sarà il french toast realizzato espresso col panettone di Spacciagrani, forno di Conversano. Inclusi nel biglietto, tre calici di Metodo Classico della cantina Cà Rovere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Teamwork  
THE POWER OF PERFORMANCE

**CALZATURE ANTINFORTUNISTICHE**  
**LINEA IMPULSE**

**MILTON**  
ESD S1PS-SR-FO-HRO  
CE EN ISO 20345:2022

**SICUREZZA IN FORMULA 1 E SUL LAVORO**  
SPARCOTEAMWORK.COM

SCAN ME