

Il Palazzo dei Poeti riconfermato nella guida del Gambero Rosso

giovedì 18 dicembre 2008

Tursi

- Il "Palazzo dei Poeti" conferma la "forchetta" d'eccellenza (ottenuta dallo scorso anno) nella reclamizzata "Guida del Gambero Rosso. Ristoranti d'Italia '09. 1950 locali classici e innovativi" (chiusa in redazione il 10 settembre), curata per le omonime edizioni da Stefano Bonilli e Marco Bolasco. In quattro anni, la struttura turistica della ormai nota famiglia Popia, situata nella Rabatana di Tursi, riafferma l'apprezzamento e i consensi del selezionato pubblico non soltanto italiano e i lodevoli successi della critica specializzata.

Dopo l'inserimento in diverse pubblicazioni, oltre che nella "Guida dei Ristoranti d'Italia de L'Espresso" e in quella "Alberghi e ristoranti d'Italia del Touring Club Italiano", consolida la sua appetibilità nel sempre crescente turismo enogastronomico proprio nella guida del Gambero Rosso che riconosce al rinomato locale tursitano l'elitario riconoscimento (per informazioni : www.palazzodeipoeti.it, chiuso il lunedì e ferie dal 5 al 25 novembre). Al Palazzo dei Poeti (con un annesso albergo di livello), che ha ampliato notevolmente i coperti (da un centinaio agli attuali 230), sono assegnati in totale 75 punti: per la cucina (53/70), per la cantina (13/20) e per il servizio (7/10), con due bonus (su 3) per l'ambiente, che "in alcuni casi si aggiunge, per una sorta di indice di piacevolezza".

Pur a fronte di enormi sacrifici, tra i tanti meriti conquistati sul campo dalla struttura turistica tursitana, da non sottovalutare l'effetto "traino" di attenzione e sensibilità che ha saputo imporre ad altri soggetti privati e anche agli enti pubblici locale e regionale, nella difesa e valorizzazione di un patrimonio architettonico e ambientale che molti pensano meritevole di una proposta di salvaguardia all'Unesco. Insegue il sogno della rivitalizzazione dell'antico borgo arabo-saraceno il giovane Paolo Popia, che (insieme con altri operatori del materano) è stato nei giorni scorsi in Gran Bretagna "per un breve ma intenso soggiorno di promozione, finalizzato alla crescita sociale e allo sviluppo turistico di Tursi e del Basso Sinni".

Nonostante

i selettivi criteri e gli standard di qualità, per Gambero Rosso la evolutiva "nuova cucina italiana" è orientata verso il Sud, "che cosa bene sta tessendo le fila della cucina mediterranea e che oggi trova espressione anche nelle grandi tavole e non solo della nonna". Insomma, la (territorialità della) Basilicata fa comunque bella mostra di sé nella prestigiosa Guida del Gambero Rosso.

Con la segnalazione complessiva di ben 23 ristoranti distribuiti in 16 comuni: Accettura ("Vincenzo Pezzolla"), Bernalda ("La Locandiera"), Pisticci ("L'Incontro"), Policoro ("Pitty"), Tursi ("Il Palazzo dei Poeti") e Avigliano ("Pietra del Sale"), Barile ("La Locanda del Palazzo"), Castelmezzano ("Al Becco della

Civetta"), Maratea ("Villa Cheta Elite"), Melfi ("Novecento" e "Vaddone"), Rotonda ("Da Peppe"), San Fele ("Tipicamente"), Terranova di Pollino (Luna Rossa") e Venosa ("Al Frantoio"), oltre i due capoluoghi, Matera ("Baccanti", "Le Botteghe", "Lucanerie", "San Pietro Barisano", "Trattoria Lucana") e Potenza ("Antica Osteria Marconi", "C'era una volta", "Triminiedd").

Dunque, nella provincia materana sono 10 i ristoranti (due in meno dello scorso anno) allocati in 6 comuni, ma ben cinque si trovano nella città dei Sassi. Nel potentino si contano 13 locali (uno in meno), tre dei quali a Potenza e due a Melfi, distribuiti complessivamente in 10 comuni (uno in più¹). Per gli estimatori della buona cucina, sono diverse e apprezzabili le novità. Intanto, si constata che a Matera l'offerta è più¹ ampia e migliore che a Potenza, dove per² (pur dovendosi guardare dalla concorrenza del melfese) si detiene il primato assoluto, con la "Antica Osteria Marconi" (80 punti) passata da una a due forchette, il massimo ottenuto nella regione.

Non in ultimo, a livello statistico, e non sembra poca cosa, un comune della Basilicata ogni dieci è in grado di offrire un locale degno di nota. Ovviamente, l'insieme è qualcosa che va oltre le parti che lo compongono, perciò è necessario distinguere al suo interno la semplice "segnalazione" dall'attribuzione del "gambero" (uno: buono, due: ottimo, tre: eccellente) e l'ottenimento vero e proprio della "forchetta" (pure da uno a tre, con il progressivo punteggio compreso tra 75 e 79/100; da 80 a 89 e da 90 a 100/100), ma l'apice fino a oggi non è stato ancora conquistato da nessun gestore lucano (anche se presto accadrà, prevedono gli esperti). Una significativa novità è la inedita forchetta arrivata a Rotonda con "Da Peppe" (75), mentre l'unico premio speciale in Lucania per il rapporto "qualità/prezzi" particolarmente conveniente è stato riconosciuto a "San Pietro Barisano" (75) di Matera, anch'esso con una forchetta come il materano "Baccanti" (75), "Il Palazzo dei Poeti" (75) di Tursi e "La Locanda del Palazzo" (77) di Barile.

Al vertice delle trattorie lucane troviamo "Luna Rossa" di Terranova di Pollino, con due "gamberi", le altre ne hanno uno: "Pietra del Sale", "La Locandiera", "Vaddone", "Pitty", "C'era una volta", "Triminiedd". Inoltre, risultano "segnalati": "Vincenzo Pezzolla", "Al Becco della Civetta", "Villa Cheta Elite", "Le Botteghe", "Lucanerie", "Trattoria Lucana", "Novecento", "L'Incontro", "Tipicamente", "Al Frantoio".

I retrocessi: "Pietra del Sale" di Avigliano, "Al vecchio Frantoio" di Bernalda, "Il Cantuccio" di Matera, "Il Giardino di Epicureo" di Maratea e "Borgo Antico" di Pisticci (discorso a parte per "Laboratorio Divino" di Potenza, in precedenza l'unico incluso nella categoria wine bar), avranno tempo e modo di rifarsi. La lotta tra il gusto dolce e salato della vita continua, all'ultimo convincente e saporito boccone.

Salvatore Verde

Tursi

- Per il tono e lo stile valutativo assai positivo (da notare l'implosione citazionistica, unica eccezione il proprietario-gestore), riproponiamo integralmente la nuova critica dell'autorevole "Gambero Rosso - Ristoranti d'Italia '09 - 1950 locali classici e innovativi":

"Ristorante - "Il Palazzo dei Poeti Ã" un luogo suggestivo di incontro tra gastronomia, cultura e tradizioni contadine, di cui Paolo Popia Ã la vera anima. Nelle sale di questo affascinante palazzo (bonus), racchiuso nel borgo di origini arabe della Rabatana di Tursi, ma in realtÃ esteso come albergo diffuso agli stabili circostanti, accompagnati dalla recitazione dialettale di questo figlio d'arte e di passione, trovate i profumi e i sapori di questo pezzo di Lucania dal fascino strano, un po' magico, lunare (bonus). Nel menÃ¹: budino di funghi e noci, nella variazione di agnello alle erbe di rabatana, nei capunti con capocollo e finocchietto selvatico e nei cavatelli con le scaglie di peperone di Senise, o ancora nel millefoglie di capocollo con i funghi del Pollino e pomodori secchi. Si beve bene, vini ormai nobili come l'Aglianico, e figli minori di questa terra ancora in fila sulla strada della notorieta, vini che altrove difficilmente trovereste. Siete serviti con cortesia, ospiti palesemente graditi in questa casa di nobiltÃ contadina, e ve ne andate con la sensazione che prima o poi ci ritornerete... qui, fra sabbie e letti stanchi di fiumi, pietre raccolte dovunque e odori d'erbe tignose, attaccate alla roccia arida come alla vita, a sentire Paolo cantare la Rabatana, di feste e funerali, di rumori notturni e frutta al sole a seccare (35 euro vini esclusi)".

S.V.