

Bisceglie

15 Giorni

Periodico d'informazione

la copia € 1,50 - www.bisceglie15giorni.com Anno VII numero 5 (142) 5 MARZO 2005

Quattro salti in... Maremma deliziati dal menù proposto dall'**Osteria di Suvereto** e la tavola trionfa di sapori, profumi e delle tradizioni più autentiche della cucina toscana. Complici uno chef di prim'ordine, **Fabrizio Ceponi** (detto 'I' Ciocio) ed il suo team affiatatissimo e l'azienda vinicola "**Gualdo del Re**" di **Nico Rossi** e **Maria Teresa Cabella**, forte di una tradizione enologica che risale al 1950 e valorizzatore di una cantina dedicata ai gourmets, con le sue produzioni di punta: "Eliseo bianco", "Strale Pinot Bianco", "Eliseo Rosso", "Federico I", "Gualdo del Re Riserva", "Re Nero Merlot" nonché di un Aleatico Rosso che, con tristezza, annuncia il congedo dalla tavola.

Questi "ambasciatori del gusto" sono stati i protagonisti nel corso della serata del 22 febbraio scorso, ospiti de "L'Osteria del Seminario" di Franco Misino, ormai affermato avamposto promozionale della cultura enogastronomica pugliese e biscegliese in particolare.

Un appuntamento che si rinnoverà ben presto in marzo con la visita che lo staff de "L'Osteria del Seminario" ricambierà in quella felice landa del livornese, che pro-

Gemellaggio enogastronomico Puglia - Toscana

Maremma in tavola con I' Ciocio

di Angela Francesca Valentino

pende verso la Maremma Toscana, in quel di Suvereto nell'entroterra di Piombino, ad un soffio dall'Isola d'Elba. La serata ha registrato la presenza di un pubblico selezionato, piacevolmente conquistato da un menù ricco degli ingredienti tradizionali, reinterpretati secondo una sapiente ricerca volta all'innovazione.

Prevalenti i profumi del bosco e della selvaggina, impreziositi dall'immane tartufo e da carni di cinghiale tenerissime. E poi carciofini della Val di Cornia, castagne a far da antipasto e da contorno ai "piatti forti" della serata: "tortelli maremmani" con stufatino di cinghiale nel suo ristretto ed un superbo "filetto di maremmana" al Re Nero.

Nella foto in alto: il Sindaco Napoletano offre un ricordo della serata a Fabrizio, con accanto Franco Misino.

In basso: Fabrizio e Piero Antonino in cucina si apprestano a deliziare gli invitati



I sapori di Toscana nel centro di Bisceglie
M. Sin.

Con i profumi e i delicati sapori della sua Toscana, "I' Ciocio" ha conquistato il palato dei buongustai che martedì sera hanno affollato l'Osteria del Seminario in Corso Umberto, 165 a Bisceglie. Dall'Osteria di Suvereto di Livorno all'Osteria del Seminario di Bisceglie per un incontro enogastronomico, inserito nelle serate a tema "Gusto & Cultura", organizzato dal rinomato locale biscegliese del maitre Francesco Misino in collaborazione con il comune di Bisceglie e l'Amira (Associazione maitres italiani, ristoranti e alberghi).

Un vero e proprio tuffo nella cucina toscana, grazie alla complicità di Claudio Gibin, che ha promosso questo gemellaggio Puglia-Toscana, e all'abbinamento con i vini dell'Azienda Agricola "Gualdo del Re" di Nico Rossi e Maria Teresa Cabella, per meglio apprezzare la morbida eleganza di un passatino di verdure, ma anche i sapori forti delle carni.

Dopo un aperitivo a base di "fettunta" e bruschettine calde con salsiccia toscana annaffiato da un Eliseo Bianco del 2003, "I' Ciocio" ha

servito un antipasto di pan di lepre al rosmarino al profumo di tartufo nero con Strale Pinot Bianco del 2002 e di prosciutto di cinta Senese con carciofini della Val di Cornia sott'olio e crostini tipici di fegatini abbinato all'Eliseo rosso 2002. E poi i primi piatti: passatino di cavolo nero e fagioli alle castagne con nervetti di maiale e cubetti di pan castagnaccio e tortelli maremmani con stufatino di cinghiale e foglie di grana, abbinati agli ottimi Federico Primo del 2002 e un Gualdo del Re Riserva 2000, rispettivamente Cabernet Sauvignon e Sangiovese grosso. Infine, il secondo piatto, Filetto di Maremmana al Re nero e di Tortino di patate al Lardo di Colonnata, da gustare con un Re Nero Merlot del 2002. Prima di andar via, dolci tipici con un Amansio Aleatico passito del 2004. Nell'occasione è stata inaugurata la mostra d'arte di Carlo Azzella e Paolo De Santoli dal titolo *Dà e per De Pero* che si potrà gustare ogni giorno per i prossimi tre mesi all'Osteria del Seminario, insieme all'ottima cucina dello chef Pietro Antonino e all'impeccabile accoglienza di Franco Misino.