

Il Palazzo dei Poeti è stato incluso nella guida del Gambero Rosso

domenica 04 novembre 2007

Tursi - Il ristorante "Palazzo dei Poeti" entra con una "forchetta" d'eccellenza nell'assai esclusiva guida del Gambero Rosso. In meno di tre anni (l'inaugurazione al pubblico è avvenuta la notte di capodanno del 2005), la struttura turistica della nota famiglia Popia, situata nell'antico borgo arabo-saraceno della Rabatana, all'incrocio tra le vie Manzoni, Aspromonte e Solferino, continua a riscuotere crescenti consensi di un selezionatissimo pubblico sempre più anche internazionale e notevoli successi della critica specializzata nel settore dell'alta e raffinata gastronomia italiana. Dopo appena un anno di attività, sono arrivate le prime affermazioni con l'inserimento nella nuova "Guida dei Ristoranti d'Italia 2007 de L'Espresso" e poi nelle "guide accoglienza Alberghi e ristoranti d'Italia del Touring Club Italiano" (schedati 4544 alberghi e 3210 ristoranti, 34 i comuni lucani inclusi, per un totale di 85 strutture evidenziate, comprese le città capoluogo), con la supervisione di Luigi Cremona.

Una ulteriore e definitiva

consacrazione giunge adesso dal Gambero Rosso che, nella guida dei 20 anni dei "Ristoranti d'Italia 2008, 1931 locali classici e innovativi" (chiusa in redazione il 31 agosto e da poco in libreria), curata da Stefano Bonilli (anche direttore editoriale) e Marco Bolasco, attribuisce al locale della città sede di diocesi l'ambito ed elitario riconoscimento, il maggiore ottenuto dai ristoranti in Basilicata, di una "forchetta" (tre sono il massimo, a seconda del grado di eccellenza: da 75 punti a 79/100, poi da 80 a 89/100 e da 90 a 100/100). Nello specifico, la qualità del Palazzo dei

Poeti emerge dai voti assegnati per la cucina (45/60), per la cantina (14/20), per il servizio e per l'ambiente (ad entrambi 8/10), e un bonus (2/3), che "in alcuni casi si aggiunge, per una sorta di indice di piacevolezza". Il valore e il prestigio della valutazione, occorre sottolineare, sono condivisi solamente da altri cinque locali con "una forchetta" nell'intera regione: la "Locanda del Palazzo" di Barile, la "Antica Osteria Marconi" di Potenza e altri tre nella città di Matera: "Baccanti", "Lucanerie" e "San Pietro Barisano". Tutto merito, dunque, di una oculata e lungimirante gestione familiare: Paolo Popia, il giovane direttore, è coadiuvato anche dai fratelli maggiori Vincenzo e Filippo e soprattutto dal padre Antonio Popia (vincitore nel 2005 del premio di poesia dialettale dedicato a Pierro), e da un affiatato e valido gruppo di collaboratori di cucina e di sala, composto dal primo chef Giuseppe Masiello, da Carmine Pangaro, 2° Chef, Leonardo Viola, aiuto Chef, Daniele Vita, metre, Rosanna Cospite, chef de range, con la notevole consulenza dell'autorevole Mario De Muro, capo team dell'Unione Cuochi

Lucani. Alla struttura, con un centinaio di coperti, è annesso anche un ottimo albergo (per informazioni : www.palazzodeipoeti.it, chiuso il lunedì e ferie dal 5 al 25 novembre).

"La rivitalizzazione del più

antico quartiere è un sogno a lungo inseguito che si sta realizzando e consolidando anche con la nostra iniziativa imprenditoriale, tra difficoltà non facili e qualche incomprensione istituzionale, tant'è che abbiamo invitato Giampiero Perri, il commissario straordinario dell'Apt, a rendersene conto, dopo le strane dimenticanze editoriali degli ultimi tempi", dichiara Paolo Popia con comprensibile emozione e giustificato orgoglio, "e la gratificazione della 'forchetta' ci ripaga dei sacrifici, riconoscendoci e confermando la professionalità delle prestazioni e dei servizi dispiegati nella quotidianità, oltre a stimolarci nel perseguire strategicamente nella direzione di marketing intrapresa, anche per favorire la crescita sociale e lo sviluppo turistico del territorio tursitano".

La dedica critica del Gambero

Rosso, che trascriviamo integralmente, oltre all'indiscussa competenza, Ã" espressa con toni affettuosi e lodevoliÃ" nei contenuti: "Paolo Popia, stirpe di poeti dialettali allievi del grande Albino Pierro, ritorna a casa dopo gli studi di architettura, compra il Palazzo Canonico nella Rabatana (l'affascinante e semidiroccato borgo arabo di Tursi), lo ristruttura e, in onore del padre Antonio e di Albino Pierro, lo chiama Palazzo dei Poeti. Assieme allo chef Giuseppe Masiello, Paolo propone creazioni culinarie che partono da intuizioni come da memorie, costruite con le materie prime dei luoghi. Abbiamo assaggiato uno straordinario lonzino di maiale, cotto nel sale e nel vino, dei peperoni cruschi preparati in maniera impeccabile, le orecchiette ai carciofi, capicollo e pomodorini e gli strascinati con fave novelle guanciale e pecorino. Di assoluta qualitÃ" Ã" la variazione sull'agnello rabatanese e salsa all'Aglianico del Vulture. Dolci interessanti e sorbetti alle erbe della Rabatana per concludere questa esperienza non solo gastronomica (bonus). Nel corso del pranzo, Paolo Popia accompagna i nuovi commensali in un viaggio attraverso la sua terra e recita (con bravura straordinaria) poesie in dialetto tursitano. Il servizio Ã" attento e cortese, la carta dei vini organizzata per produttore con ricarichi corretti.Ã" Carta degli oli in allestimento ma giÃ" pronta alla degustazione. Con i piatti della carta Ã" possibile comporre liberamente un menu degustazione a 30 euro (bonus)". Ã"

Il Gambero Rosso

contraddistingue anche altri locali della Basilicata: "Luna Rossa" di Terranova di Pollino ha ottenuto "due gamberi" (su tre), il massimo attribuito alle trattorie lucane; hanno "un gambero": "Pietra del Sale" ad Avigliano, "La Locandiera" e "Al vecchio Frantoio" di Bernalda, "Il Cantuccio" di Matera, "Vaddone" di Melfi, "Pitty" di Policoro; "C'era una volta" e "Triminiedd" di Potenza; inoltre, sono state segnalate dalla guida: "Vincenzo Pezzolla" di Accettura, "Al Becco della Civetta" di Castelmezzano, "Il Giardino di Epicureo" eÃ" "Villa Cheta Elite" a Maratea,Ã" "Le Botteghe" a Matera, "Novecento" a Melfi, "Borgo Antico" e "L'Incontro" di Pisticci, "Da Peppe" di Rotonda e "Al Frantoio" di Venosa); "Laboratorio Divino" di Potenza, Ã" l'unico della categoria wine bar, con "una bottiglia" (il massimo Ã" sempre tre). Insomma, in tutto solo sei comuni della provincia di Matera (con dodici ristoranti) e nove della provincia di Potenza (con 14) sono stati ritenuti meritevoli dell'inclusione, a conferma di criteri e requisiti del tutto particolari, e a garanzia di amanti ed estimatori della buona tavola e della qualitÃ" sovrana del cibo, a ragione definita dal divino Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene".

Salvatore Verde