



Tentazioni buone belle divertenti irraggiungibili

Gusto

Enzo e Paolo Vizzari

Coscia di agnello alle ostriche e alghe

Sapori di Puglia, rinnovati da prodotti e tecniche dell'alta ristorazione internazionale. A Borgo Egnazia



Nel rinnovato boom turistico pugliese un ruolo tutto particolare per l'articolata "visione" del progetto e per la qualità dell'offerta ha avuto la famiglia Melpignano: la Masseria San Domenico resta un modello e un riferimento assoluto; Masseria Cimino è molto più che una guest house per golfisti; un gioiellino per pochi sono le quattro camere "les pieds dans l'eau" di San Domenico a Mare; Cala Masciola è una super-spiaggia dotata d'ogni

immaginabile comfort e poi, naturalmente, Borgo Egnazia, un compiuto universo che concilia il rispetto della cultura dei luoghi con le esigenze di un turismo di pretese (e di capacità di spesa) altissime. E la gastronomia? Centrale, è ovvio. Ma anch'essa declinata dalla cucina per i bambini (Da Puccetta) alla pescheria (Da Vito), alla trattoria pugliese (la Frasca e Mia Cucina), sino ai Due Camini, il ristorante fine dining che nella nostra Guida dell'anno scorso ha meritato il premio

"Novità dell'Anno". Il Due Camini - spettacolare ma elegante sala tufo e legno - è il cuore gourmand del Borgo. Supervisore ne è il piemontese Andrea Ribaldone, solido professionista di mente aperta e comprovate virtù, mentre chef residente è il barese Domingo Schingaro, nella cui cucina c'è tanta Puglia - antica e contemporanea, di terra e di mare, autentica e non di maniera, con palese predilezione per il "chilometro vicino" - ma c'è anche tanta intelligente



Ristorante Due Camini. Nell'altra pagina: Domingo Schingaro

apertura a tecniche e prodotti ormai patrimonio dell'alta ristorazione. Non sono definizioni folkloristiche ma testimoniano sostanziale eppure moderna padronanza del repertorio locale quelle che presentano piatti come gli "gnummarièddi, lampascioni e cicoria", i "taralli bolliti, lumache di mare ed erbe marine", la "coscia di agnello, ostriche e alghe" o, per chi non voglia staccarsi da una certa idea di Puglia, i "ravioli di brasciola, cacio-

cavallo podolico e farinella". Impeccabile ogni dettaglio di contorno, dal servizio alla ricca cantina, così come è centrato il conto: menu a 100 e 150 euro, sugli 80 alla carta. ■

Borgo Egnazia - Due Camini
Fasano - Località Savellettri (Br)
Strada Comunale Egnazia
Tel. 080.2255351
Chiuso martedì
www.borgoegnazia.it