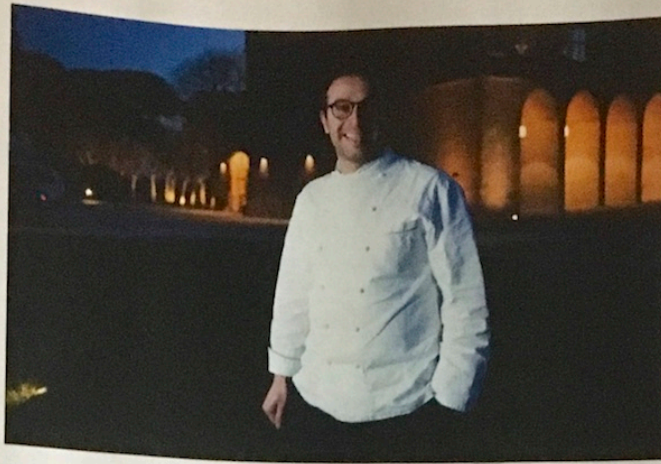


Le basi della gastronomia francese, la cucina italiana d'ampio respiro, e infine (o in primis) i sapori del luogo in cui è nato: ecco il percorso, appassionato e mai saturo, di Pietro Pinna, chef del Casamatta, ristorante inserito nel meraviglioso contesto del Vinilia Wine Resort di Manduria.

Per essere più precisi - e la misticità del luogo lo merita - Casamatta si trova in località Contrada Scrasciosa, a una manciata di chilometri dal mare salentino, tra coltivazioni di vite e d'ulivo, agrumeti profumati e orti rigogliosi, all'interno di una struttura d'accoglienza elegante e informale, così voluta da chi ne detiene la proprietà: le sorelle Marica e Simona Licata. Proprio quest'angolo si è rivelato lo spazio

d'espressione ideale per chi, come Pietro, dopo anni di esperienza in grandi cucine di Francia, Italia e Svizzera, sognava un significativo ritorno alle origini. Un ritorno per dar voce al territorio, la Puglia, alla naturalità e alla genuinità che la contraddistinguono. La materia prima è dunque al centro dell'attenzione e del menu, e non riceve grandi stravolgimenti, solo trasformazioni mirate per portarla dritta agli occhi e alla bocca del commensale. Melanzane, friggittelli, carciofi, agrumi, formaggi, e poi le carni come l'agnello e il manzo, il pescato fresco, con le triglie, i molluschi, i crostacei: questi ingredienti, sia di terra che di mare, vengono raccolti giornalmente negli spazi limitrofi e incontrano una mano precisa e coscienziosa, che bada all'estetica quanto alla sostanza. Nelle proposte traspare la tecnica, ma anche la sensibilità e la voglia di far emergere il sapore. Se la cucina viaggia all'unisono con il territorio, lo fa anche la sala: chi serve al Casamatta riserva un'ospitalità libera, calda e accogliente, com'è nel dna di questa regione. Lo stile del servizio e gli arredi eleganti sono al contempo in linea con l'imprinting raffinato del resort Vinilia. La sala del ristorante contiene tavoli e sedie di epoche e stili diversi, gode di un'illuminazione con luminarie tradizionali degli anni '50 e al centro ospita un grande camino in ferro cortain che emana calore anche solo a guardarlo. E così, come nella cucina dello chef Pietro Pinna, anche nell'ambiente vige una calda essenzialità.



## CASAMATTA AL VINILIA RESORT

La calda essenzialità dell'accoglienza

autore: GIULIA ZAMPIERI

**Casamatta Restaurant**

Contrada Scrasciosa

Manduria Taranto

Tel. 099 990 80 13

[www.viniliaresort.com](http://www.viniliaresort.com)

