

LOW SUD



PRIMO Linguine, ostriche, salicornia e caviale Baikal

SECONDO Petto d'anatra, concotti di anatra, salsa arancia, fole gras e zucca

Lecce continua a salire Profumo di terza stella

FABIO MOLICA

Ci esponiamo? Sì, ci esponiamo: il ristorante Red di Palazzo BN può aspirare a diventare la terza stella Michelin di Lecce, dopo Bros e Primo restaurant. Gli ingredienti ci sono tutti: una sala, anzi due, eleganti e molto belle, una lista vini superba, un buon servizio che può solo crescere e dolcemente in fondo una offerta culinaria di alto livello, con un menù che strizza l'occhio alle cucine del mondo ma che non dimentica le tradizioni locali.

La sede.

Palazzo BN è uno dei tanti investimenti che il banchiere svizzero René de Pisciotti ha fatto in Puglia negli ultimi anni, masserie a Fano Savelletti, un ex cinema a Ostuni, l'U.S. Lecce (calcio) e il palazzo che ospitava il Banco di Napoli, sempre nel capoluogo salentino. Architettura tipica del ventennio fascista, intorno fuori, bellissimo dentro (almeno in questo caso si può dire che il fascismo ha fatto anche cose buone). Oggi è un hotel con 13 appartamenti di lusso e con un'offerta gastronomica quotidiana su tre ristoranti e (tra qualche mese) un rooftop garden, la terrazza con il primo giardino pensile della città, e una food court.

Le masserotti sono elementi caratterizzanti dell'architettura salentina che ha visto passare la storia economica di Lecce e stanno rivitalizzati per accogliere "Bastano", un bar elegante e bartender dal grande carattere. Le prime del vecchio impianto di rivitalizzazione sono state ricollocate per dar vita ad eleganti elemen-

ti architettonici. La cassaforte che dava accesso al vecchio caveau è oggi la porta d'ingresso per lo spogliatoio di un innovativo centro fitness. La stanza del direttore, invece, è diventata una delle 13 suite di lusso che nel dualismo design storia hanno la massima espressione di una precisa volontà della proprietà di voler far rivivere un passato

importante e caratterizzante della storia di Lecce. Ora però basta chiacchiere, che com'è 1960 non riempiono la pancia, e veniamo alle cose serie.

L'offerta.

Al piano terra, il dover era la monumentale hall con le vecchie casse dei bancari, ora c'è un tempio della gastronomia, il Banco Lounge Bar e uno spazio aperto sin-

dal mattino per le colazioni con i dolci artigianali direttamente dalla cucina del Palazzo, fino all'aperitivo o al dopo cena per un cocktail, passando per la pausa di mezzogiorno o un break dal gusto mediterraneo con panzerotti, rustici leccesi, parmigiana di melanzane o deliziose pizze.

L'Amnos Fish bar riacchiude la tradizione gastro-

nomica di mare, il pesce fresco e nuove interpretazioni culinarie dello chef Simone De Sisto (foto sotto). Nel menù ci sono proposte tradizionali e altre più creative: crudi di tonno e tartare, in abbinamenti più o meno classici, come nello speck di riciola o nel tagliolino di calamari fiammato a crudo e humus di ceci; si aggiungono una selezione di sandwich di mare e due intramontabili come la pasta con le vongole e il fritto-misato. A chiudere, il pescato del giorno in diverse cotture: al sale, in pirottino, alla plancia o al cartoccio.

Il ristorante Red è il fiore all'occhiello della food-court, con un approccio contemporaneo e un occhio alle nuove tecniche di cottura.

La cena.

Apertura già da applaudire, con un aperitivo di benvenuto che lascia esterrefatti: rulli di carta di riso con timbrina marinata cipolla e mandorla tostata (sapori d'Oriente), ricostruzione di un oliv bavarese di olive di Cerignola con interno liquido di olio piccholine Petrolaccia e lime (sapori foggiani), mini piada di grano arso con maialino arrosto senape all'anice e pelle soffiata (sapori margerita), chips di croste di pecorino con cremoso di pecorino al tartufo e confit di limone (sapori e basta). L'antipasto che consigliamo è lo scampì, baccalà e cavolfiore (salubrità), ma anche la finta colazione leccese merita una prova (un pasticcetto ripieno di fave e cicoria con "tazzina" cappuccino) di fagioli. Tra i primi, se volete giocare in Puglia, la chitarra rima alle cime di rape, gamberi viola, mandorline e cremoso di ricotta forte. Se invece volete qualcosa di più raffinato: linguine Cavaliere con ostriche, salicornia e caviale Baikal. Per secondo, buono il tonno rosso al fuoco con finocchi arrosto, carote e gorgoglio, ma il piatto da provare è senza dubbio l'anatra. Menù degustazio-

Palazzo BN è un luogo stupendo con una ristorazione di alta qualità affidata alle mani di Simone De Sisto, chef brillante tornato a casa dopo importanti esperienze fatte fuori dalla Puglia. Carta dei vini superba, con bottiglie a prezzi interessanti. E piatti davvero strepitosi

PALAZZO BN
Via 29/1 luglio, 1314
Lecce
Tel. 0832 408721



BERE BE
I vini degustati questa...

ARMO
Il marchio di Palazzo BN è un...

FIOR

12