

Il ristorante/ Aquanegra Cucina toscana e tanto Salento Un bell'incontro

di **Vincenzo Rizzi**

Due percorsi diversi, due origini diverse, e due diverse formazioni culturali. Eppure oggi li troviamo insieme, sodali ed entrambi protagonisti di una bella avventura che si chiama Aquanegra, ed è immersa nel Salento più profondo, tra strade che d'inverno non vogliono essere svegliate dal loro meritato letargo, e un'aria che miracolosamente conserva i profumi di un mondo quasi scomparso. Proprio qui, e precisamente a Castriignano de' Greci, Carlo De Iacob e Luca Moriero hanno in comune gli oneri e gli onori della loro avviatissima e vivacissima attività, cooperando alla gestione e ai fornelli di quella che loro amano definire «paravineria».

Se Luca è rigorosamente autoctono, e proviene dal settore della pasticceria, Carlo è toscano da parte di madre, è nato a Firenze, e ha vissuto esperienze di tutt'altro genere. Non a caso, dopo una preparazione artistica sia scolastica che universitaria, si è gradatamente avvicinato all'ambito della ristorazione: dal lavoro come barman, fino alla conduzione di un lido, passando attraverso

i corsi di sommelier del vino e dell'olio, e gli insegnamenti culinari di un valido maestro. E tuttora, sempre con l'aiuto di Luca, continua a dividersi tra l'estivo Ficodindia Beach and Restaurant, sul litorale a nord di Otranto, e la paravineria Aquanegra, che in effetti presenta tratti dell'atmosfera di



certi locali fiorentini. Sarà forse per le tante bottiglie a vista, e per le piacevoli note rustiche degli arredi; o più probabilmente per il magnifico banco dei salumi che troneggia al centro della sala. Qui infatti ci si può limitare a ordinare un ottimo calice di rosso per accompagnare l'imperdibile tagliere di salumi e di formaggi, tra un taleggio e un erborinato, un sorprendente salame d'asino e una finocchiona da applauso.



Le foto Il toscano Carlo De Iacob e il salentino Luca Moriero, titolari di Aquanegra. Sopra, le loro fettuccine col ragù di faraona

In alternativa si apre un ampio ventaglio di proposte. A partire dal servizio pizzeria, che prevede ricette classiche e soluzioni più originali, come quella della pizza con mozzarella di bufala, pomodori, alici del Cantabrico e friscous (frisella sbriciolata aromatizzata alla curcuma). Per poi passare a una linea gastronomica che riesce a fondere la tradizione pugliese con quella toscana, come è efficacemente dimostrato dal gusto pieno e dagli equilibrati sentori delle fettuccine aromatizzate alla carota e all'arancia e condite con il ragù di faraona. Un buon piatto davvero, che trova coerente continuità nel succulento filetto con il suo fondo di cottura e il tartufo bianco. Si chiude con un delizioso tiramisù, e l'assortimento enologico è vario e interessante. Il costo, vini esclusi, può oscillare dai 25 ai 35 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA