



## ESEMPLARE EQUILIBRIO DI

# sapori pugliesi

Il "mercato" da cui si rifornisce Giuseppe Fortunato è la fertile terra di Puglia, territorio da cui il giovane chef del ristorante dell'agriturismo Lama San Giorgio di Rutigliano attinge sapori, profumi e tradizioni. Reinterpretandoli con estro creativo e orgoglioso rispetto

"Arte, creazione e tradizione sono i veri ingredienti delle mie ricette": così lo chef Giuseppe Fortunato riassume la filosofia semplice della sua cucina.



Si trovano nel cuore della Puglia, a pochi chilometri da Alberobello, a 50 km da Matera e a soli 15 km dalle splendide spiagge di Polignano a Mare, in un crocevia di tradizioni culturali ed enogastronomiche che convivono con una natura aspra ma al tempo stesso dolce. Un luogo ideale per trascorrere ore di quiete, passeggiando lentamente in un territorio rinomato per la produzione di uva da tavola e di olio extravergine d'oliva o nell'oasi protetta di "Lama San Giorgio" (le lame sono caratteristiche depressioni carsiche del suolo, che segnano la terra di questo intatto angolo di Puglia) attraversata un tempo da un corso d'acqua, oppure all'ombra di un boschetto di querce, immersi nella vegetazione mediterranea.



Qui incontriamo lo chef Giuseppe Fortunato, che con dedizione e creatività opera nel ristorante dell'agriturismo Lama San Giorgio e che così racconta la sua arte culinaria: "Cucinare per me non è solo assemblare quattro prodotti in una padella: è molto di più. Arte, creazione e tradizione sono i veri ingredienti delle mie ricette. La mia più grande soddisfazione è fare emozionare i miei ospiti alla sola vista del piatto, che vuole essere un connubio perfetto tra sapore, creazione e tradizione. Io non porto a tavola solo il mio operato, ma tutta la tradizione culinaria della mia terra, il sud-est barese, di cui sono fiero!". Presente sulla guida del Gambero Rosso, l'agriturismo Lama San Giorgio di Rutigliano ha ottenuto il premio Masseria dell'anno da parte di "Puglia è servita", consorzio di professionisti dell'ospitalità.

## Ospitalità al top per soggiorni slow

Splendida struttura dell'Ottocento, ristrutturata con cura e nel rispetto delle antiche architetture, la masseria Lama San Giorgio regala soggiorni che sanno coniugare lo charme degli ambienti e la qualità del servizio all'immersione completa nella vita e nella bellezza della campagna pugliese. Si dorme in stanze con arredi antichi e pietra a vista, ma anche si gustano "al momento" i prodotti che l'azienda agricola produce: uva da tavola, olive, vini, ciliegie, olio extravergine d'oliva, ortaggi e legumi, come ceci neri e cicerchie, oltre alle piante officinali come la borraggine, la mentuccia e il timo, dagli intensi profumi. Tutte bontà stagionali che arrivano sulle tavole del ristorante condotto da Giuseppe Fortunato, accompagnati da una selezione di eccellenti vini locali. Presente sulla guida del Gambero Rosso, l'agriturismo Lama San Giorgio di Rutigliano ha ottenuto il premio Masseria dell'anno da parte di "Puglia è servita", consorzio di professionisti dell'ospitalità.



PRODOTTI FRESCHI E GENUINI. RIGOROSAMENTE DI STAGIONE. DANNO VITA

A PIATTI CHE SPRIGIONANO TUTTA LA FORZA E IL GUSTO DELLA CUCINA MEDITERRANEA

Questa ricetta ha una grinta dal sapore intenso e accentuato dalla cicoria che, con il suo retrogusto amarognolo, dà un carattere deciso alla combinazione degli ingredienti.



## Fave e cicorielle con friggitelli e cipolla dolce di Acquaviva servite nel pane di Altamura

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di fave bianche sbucciate
- 500 g di cicoria scarola
- 10 peperoni friggitelli
- 1 cipolla rossa dolce di Acquaviva
- 10 pomodorini ciliegini
- 1 pagnotta da 200 g circa (pane di Altamura)
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- peperoncino q.b. (facoltativo)

• Dopo averle tenute a bagno in acqua per un paio d'ore, **prendete** le fave bianche, lavatele bene e riponetele in una pentola, ricoperte di acqua.

- **Lasciatele cuocere** a fuoco moderato per 30 minuti circa.
- Quando le fave saranno ben cotte, **frullatele e salatele** quanto basta.
- In un'altra pentola, intanto, **cuocete** la cicoria dopo averla pulita e lavata con cura.
- In una padella **preparate** il soffritto utilizzando cipolla, pomodorini e friggitelli. Se volete, **aggiungete** del peperoncino.
- **Prendete** la pagnotta di Altamura e togliete la mollica centrale, in modo tale da creare un contenitore dove verranno adagiate le fave, le cicorielle e, a completamento del piatto, cipolla, pomodorini e friggitelli.



## Torciglioni con crema di rape, funghi cardoncelli e pomodorini secchi

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di torciglioni (fusillo gigante)
- 1 kg di rape
- 500 g di funghi cardoncelli (anche misti vanno bene)
- 10 pomodori secchi di San Marzano
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- uno spicchio di aglio
- un bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- acciughe (facoltative)
- peperoncino (facoltativo)
- crostini di pane (facoltativi)

• **Prendete** le rape e, dopo averle pulite e lavate con cura, **cuocetele** in abbondante acqua per una ventina di minuti circa. • Una volta che le rape saranno cotte, togliete l'acqua in eccesso, poi **frullatele e salatele** quanto basta. • In un'altra padella, intanto, **fate cuocere** i funghi (dopo averli tagliati e lavati bene) con olio, un po' di aglio, peperoncino (se vi piace), prezzemolo e sale quanto basta. **Sfumateli** con del vino bianco e, se volete, aggiungete delle acciughe. Finite la cottura **aggiungendo** i pomodori secchi tagliati a julienne. • In una pentola **fate cuocere** la pasta. **Scolatela e assemblatela** con le rape e il soffritto di funghi. Se volete, **potete decorare** il piatto con dei crostini di pane fritto.

