

Natura, tradizione e contemporaneità sul Trabucco da Mimì a Peschici

23 Luglio 2024



PESCHICI – Il sole rosso e caldo che piano piano scende sul mare crea un’atmosfera unica. Il trabucco vero e proprio che svetta sul mare con le onde, che talvolta si fanno sentire fino a sopra con gli schizzi di acqua, diventa il palcoscenico da cui godere di una quiete impareggiabile che solo un tramonto sul mare sa regalare da immortalare con scatti perfetti. Il resto della struttura si sviluppa incastonato sulle rocce, tra veranda e sale quasi del tutto chiuse per il ristorante e un vero e proprio terrazzamento riservato esclusivamente all’aperitivo.

Il Trabucco da Mimì a Peschici (Foggia), perla bianca nel cuore del Gargano, è un luogo di accoglienza e ospitalità. Le boe sospese in aria che ondeggiavano spinte dalla brezza marina diventano delle lanterne capaci di creare luci suggestive. I tavolini tondi di legno vengono lasciati nudi per mantenere quel costante dialogo tra natura e costruzione dell’uomo in un luogo che è curato nei minimi dettagli.

L'accoglienza della famiglia **Ottaviano** che dal 1975 ha creato un ristorante sul trabucco la cui storia di pesca inizia quasi 100 anni, si sviluppa oltre che con la ristorazione anche con 4 suite che svettano sulla scogliera. A condurre oggi il Trabucco per eccellenza di Peschici (decretato nel 2019 il migliore anche dal format tv di **Alessandro Borghese**, *4 Ristoranti*) ci sono **Carlo, Rossella, Domenico e Vincenzo**, eredi e testimoni del sogno di **Mimì e Lucia** che nel 1975, rientrati dal Canada, tornarono a Peschici con l'idea di rimettere in sesto il vecchio trabucco di famiglia, iniziando a preparare piatti semplici con il pescato locale.

Il pescato oggi è sempre stagionale, con il pesce povero dell'Adriatico, ma la cucina dello chef Domenico è contemporanea, ricercata, lasciando dei punti fermi del menù classico, con le cozze della tradizione che restano quelle tipiche delle ricette delle nonne.

“La nostra è una cucina di mare, autentica e stagionale. Una cucina pensata e creata per valorizzare il territorio, le materie prime, i prodotti dei nostri orti salmastri, le erbe che qui nascono spontaneamente, prendendo tutti gli umori del mare”, scrivono i gestori sul loro sito.

“Con il tempo si è trasformata, passando da una amorevole cucina della nonna ad un'attenta e rispettosa cucina contemporanea. Per noi la cucina è concretezza e armonia, equilibrio e contrasto di sapori, semplicità ed esplorazione. Esaltare quel sapore genuino e antico, riconnetterlo al territorio di origine, al suo habitat naturale e imprimerlo nella memoria di chi assaggia”.

Le formule sono tre, due menù degustazione da 5 e 7 portate e poi alla carta. Il menù dei vini racconta il territorio pugliese, dividendolo in tre macro aree, la Daunia-Gargano, Castel del Monte-Valle d'Itria e Salento-Terre Ioniche, per poi procedere con una selezione nazionale e oltre confine contenuta, ma non banale. L'olio è di produzione della famiglia, anche in vendita nello shop online.

Mentre l'area del ristorante apre rigorosamente a pranzo alle 12,30 e a cena dalle 20,00 (la puntualità è un requisito da rispettare come specificato in fase di prenotazione, pena l'annullamento della stessa) c'è invece un'altra zona sugli scogli, dedicata esclusivamente all'aperitivo, prima di pranzo dalle 11,30 o di cena dalle 18,00, con una proposta di pesce in “stile tapas”, le miscele mediterrane, preparate dal bartender **Elia** e dal suo staff e una Birra del Gargano ideata da Vincenzo.

LE FOTO















