

L'annuncio

Il re degli chef gestirà il parco dei Templari fra Gravina e Altamura. "Orgoglioso di venire in Puglia"

A Vissani il ristorante confiscato ai clan

(segue dalla prima di cronaca)

ALESSIA RIPANI

«**V**ADO in Puglia carico di orgoglio e di entusiasmo», dice il "cuoco di D'Alema", per il quale inventò la crostata-dessert per poi imporla come alternativa chic allo sfruttato dolce al cucchiaio. «Punteremo sulla cucina locale così ricca di ricette e di prodotti genuini, dal pesce alle mozzarelle, dall'agnello all'olio e al famoso pane di Altamura, cercando di immettere delle novità e delle migliori, sia nell'accoglienza e nel servizio, sia nella gastronomia. Il posto, sulle colline che dominano

Altamura e Gravina, a poche decine di chilometri da Bari, è favoloso e il locale molto scenografico», spiega Vissani, apprezzato dai critici per la sensibilità con cui continua ad accostare un'infinità di ingredienti mentre la filosofia del togliere si impone anche in cucina. «Paura di intimidazioni o ritorsioni da parte della criminalità locale? Perché mai - sistupisce - non ho voluto pensare nemmeno per un attimo a questa eventualità. E del resto io cos'entro? Sono stato chiamato dall'Agenzia per i beni confiscati alla criminalità organizzata per trasferire la mia esperienza e dare indicazioni e consigli: punto e basta».

Secondo un'inchiesta dell'an-



LA LOCATION

Il parco dei Templari, struttura di lusso specializzata in eventi e banchetti di nozze

timafia di Padova e Bari, il complesso era riconducibile a un cittadino di Gravina coinvolto nel 2002 in un'indagine che portò al sequestro delle quote di una srl, di un hotel di Venosa, di diversi terreni al Altamura e della sala ricevimenti. Il parco da cui prende il nome fu realizzato dai Templari su un vecchio insediamento fortificato del 1118, voluto per accogliere e proteggere i pellegrini diretti in Terra Santa durante le crociate. Ancora oggi si possono ammirare le tracce della vecchia struttura, la chiesetta, le mura perimetrali e le grotte.

«Ristorante di lusso? Ospiterà grandi eventi, pranzi di lavoro e feste familiari come matrimoni e

comunione - continua Vissani - Non ci sarà alcuna riduzione del personale, non faremo "piazza pulita": questo è un impegno che ho chiesto e ottenuto prima di dire sì al direttore dell'Agenzia, Mario Morcone che ha avuto l'idea di coinvolgermi in questa esperienza. Pensate un po', vogliamo anche abbassare i prezzi». Già domenica, Vissani sarà in Puglia con il figlio per avviare i colloqui con i dipendenti e dare i primi "rudimenti" della sua scuola di cucina. Lunedì, la presentazione ufficiale dell'iniziativa, con il sottosegretario al ministero dell'Interno, Alfredo Mantovano, e il prefetto Morcone.