

CORRIERE DELLA SERA



# Cucina

In collaborazione con  *Garofalo*

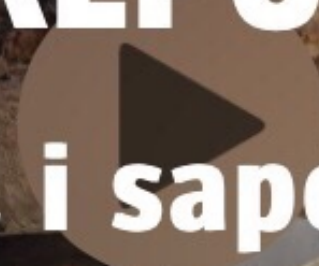


## FOODREPORTAGE

Il nostro viaggio tra i sapori dell'Italia. Un itinerario gourmet in 10 tappe alla scoperta dei sapori regionali

# FOODREPORTAGE

## Matera, i sapori unici della città dei Sassi



Nella parte più suggestiva dei Sassi, di fronte al dirupo del parco delle chiese rupestri, c'è da 12 anni il ristorante *Le Baccanti*, del patron Sergio Guanti. Nel locale, ospitato da delle grotte scavate nel tufo, l'accostamento tra la pietra nuda e l'arredo, minimalista e contemporaneo, crea un contrasto suggestivo.



Il flan di caciocavallo de Le Baccanti

La cucina ispirandosi alle tradizioni locali, è moderna e interessante. Gli chef, Domenico Di Luca, 31 anni, campano di Torre del Greco, e, 45 anni materano, propongono rivisitati con originalità: cime di rape e briciole di tarallo, patata alla cenere con stracciatella, calzoncetti di ricotta fatti a mano e baccalà mantecato. Da provare, poi, sono sia i ravioli di pezzente (una salsiccia locale), proposti con un sugo di fagioli di Sarconi e pomodorini, che il flan di caciocavallo podolico. Ma anche «fave e cicoria», un purè di fave con cicorie campestri, aglio, peperoncino e peperoni cruschi.





Uno scorcio dell'interno de Le Baccanti di Matera