

Osteria del Borgo Antico

via Cavour, 89

Se uno passa per Andria, tale il mare di ulivi che non ha dubbi sull'importanza dell'olio per la sua economia, così a Manduria con viti a perdita d'occhio e il vino in gran quantità. Gioia del Colle invece, tra Bari e Taranto, appoggiata sull'altopiano delle Murge, offre un colpo d'occhio ben diverso, pastorizio e carsico. Famosa per la produzione di mozzarella e del Primitivo di Gioia, ha in Ottavio Surico uno chef di 31 anni (nel gennaio 2013) che si impegna a mille per essere riconosciuto un giorno profeta in patria.

A me è piaciuto molto il suo carattere e il suo impegno a restare pugliese ma con idee e brio in un'insegna dove iniziò a lavorare a soli 18 anni, sgobbando con tale serietà dall'arrivare a prendere tutto in gestione un lustro fa, lui ai fornelli e la moglie Miriam Milano in sala e cantina (belle e tante le bottiglie naturali), un mestiere che si è dovuta inventare. Una bella storia di giovani imprenditori ancora in evoluzione.

La carta del Borgo Antico suona molto tradizionale per non intimorire. Un esempio: la Melanzana dell'orto suona normale, però si tratta di una melanzana frita intera una prima volta, in fondo come per la parmigiana, poi spellata, salata e rifritta perché si formi una crosticina croccante, lasciando un cuore morbido. Viene servita su crema di cipolla d'Acquaviva, primo di un carosello di sette assaggi. Poi gli Spaghettoni (di Antonio Marella del pastificio Pozzo del Re di Gioia) in un ricco sugo povero, il perfetto equilibrio tra quello che tutti possono permettersi: olio, aglio, cipolla, acciughe, capperi, olive, pomodori... intensi.

Paolo Marchi

chef **30**anni

Chef

Ottavio Giulio Surico

Cosa ama cucinare

le materie prime legate alla tradizione pugliese

Perché fermarsi

per gli Spaghettoni alla poveraccia

Singularità

nel locale sono in vendita tante leccornie pugliesi, ma il sogno è quello di aprire una bottega

Ai dolci

Ottavio Giulio Surico

In sala e cantina

Miriam Milano



+39.080.3430837, cap 70023
borgoanticosteria.it
osteriadelborgoantico@gmail.com

Chiusura: mercoledì

Ferie: una settimana variabile ad agosto

Prezzi medi: antipasto 12; primo 8;
secondo 13; dolce 5 euro

Menu degustazione: 35 euro

Coperto: 2.50 euro