

# [Borgo Valle Rita a Ginosa: un'oasi di pace in un angolo di Puglia inedito](#)

scritto da Manuela Mancino | 12/02/2018



**Un antico feudo da sempre a vocazione agricola, situato nella parte meno nota della Puglia, è stato recuperato con saggezza e classe creando un resort dalle camere confortevoli, aree degustazione, bar e un ristorante affidato allo chef Carmine Chiarelli.**

Immagini di una Puglia meno nota accolgono l'avventore con un disseminarsi di gravine che interrompono gli altipiani murgiani; quegli stessi squarci che rievocano al natio del luogo l'antica vocazione di grotte adibite nel tempo a oratori, chiesette ipogee ed abitazioni. Ma è proprio questo dedalo di "gravi" a costituire il fascino e l'unicità di un lembo della regione che custodisce, nel districarsi imperfetto della natura, autentici tesori.

Storia, cultura, paesaggio ed enogastronomia trovano infatti un connubio ideale in piccole oasi lontane dai centri più popolati e popolari. Tra queste, il [Borgo Valle Rita Country Resort](#) rappresenta la quintessenza del peculiare rapporto che, in questo tratto di [Puglia](#), lega l'uomo all'ambiente circostante.

# Borgo Valle Rita, la struttura

Gestito attualmente da **Carlo Lunati** è un antico feudo da sempre a vocazione agricola, acquistato dal padre di Carlo assieme ad un socio di origine emiliana, nel 1972. La proprietà del Borgo si sviluppa in un unico corpo, con un'**importante anima ortofrutticola**, grazie alle colture (certificate biologiche dal 1992) e all'agrumeto a carattere fortemente stagionale.

Tutto intorno, dopo raffinati lavori di restauro, sono state recuperate le costruzioni e destinate a confortevoli camere, aree degustazione, bar e ristorante.

La struttura, come oggi si presenta, vede gli albori agli inizi del 2000, quando Carlo assieme alla famiglia decide di avviare un agriturismo autentico ed identitario del luogo, ove la natura facesse da protagonista. Ed ecco allora che prendono forma percorsi di bike e trekking, arredamenti in stile coerente ad un resort di campagna e una cucina agli albori affidata alla sapienza di una "massaia", depositaria dei sapori di una volta e dei saperi locali, tramandati grazie a ricettari "di famiglia" o, spesso, verbalmente.

I primi anni, pertanto, il Borgo era un valido ritrovo per gustare lo spaccato di un territorio ancora inesplorato, attraverso piatti schivi di fronzoli e ricchi di gusto. Ma l'imprenditorialità di Carlo, il suo desiderio di svecchiare una terra alla quale è inevitabilmente legato, lo portano a un cambio di rotta, nell'obiettivo di offrire piatti capaci di narrare usi e tradizioni attraverso un linguaggio più contemporaneo e, forse, più comprensibile ad ospiti in prevalenza stranieri. Una decisione ben ponderata ha portato ad affidare i fornelli a **Salvatore Amato** prima e al suo sous-chef, **Carmine Chiarelli**, poi.

## Intervista allo chef Carmine Chiarelli

Carmine, giovane promessa della ristorazione, a soli 25 anni è alla guida delle cucine del Resort. Nato a Mottola e rinunciatario di una laurea in ingegneria edile, è da sempre appassionato di arte e interior design, interessi che ancor oggi coltiva, dilettandosi con schizzi, bozze e bricolage. Ma il suo vero amore è e rimane la cucina.

### **Carmine, già da bambino nutrivi questa passione per la cucina?**

Certo, avendo vissuto per un periodo a casa dei miei nonni, sono cresciuto con i profumi e i sapori della cucina di casa.

### **E quando hai capito di voler diventare un cuoco?**

Trascorso un anno presso l'Università di Pavia, periodo durante il quale per necessità mi diletta tra i fornelli, tornai a Mottola e capii che il mondo dell'ingegneria e dell'architettura non sarebbero potuti essere il mio futuro lavoro. Non avendo frequentato alcuna scuola alberghiera, feci pratica presso il ristorante di mia cugina a Mottola per 8 mesi, dove ho appreso le basi e i rudimenti della cucina.

### **Poi...raccontaci il tuo percorso formativo**

Frequentai lo [Chef Blanc a Roma](#), che all'epoca aveva Igles Corelli come Direttore, per poi fare una esperienza da Michele Rotondo presso Masseria Petrino.

### **Cosa hai appreso con Michele?**

Il lato pratico del lavoro, che mi ha permesso di integrare la teoria e i principi appresi a Roma. Essendo Michele un profondo conoscitore del pescato, ho avuto il piacere di uscire in barca con lui, di far tesoro dei suoi suggerimenti in merito a tecniche di cottura e preparazione, di comprendere appieno il suo tangibile amore per il pesce. Dopo aver trascorso qualche mese a Parigi, arrivo qui a Borgo Valle Rita dove conosco Salvatore Amato.

## **Cosa ti ha trasmesso Salvatore? Ne parli come se fosse stato per te davvero molto importante**

Si è il mio maestro, mi ha insegnato lo spirito di squadra, l'importanza di creare un team affiatato in cucina, un clima "vivibile" capace di motivare tutti a raggiungere determinati risultati. È stato per me leader e maestro, avevo instaurato con lui un feeling profondo.

## **Ed il suo andar via cosa ha rappresentato per te?**

Difficile da spiegare, è stato un allontanamento graduale, ma so che posso contare su di lui per qualsiasi consiglio e necessità.

## **Cosa rappresenta per te Borgo Valle Rita?**

Il punto di inizio di una carriera che mi auguro prospera. È la mia opportunità per far crescere un'area depressa e meno nota della mia regione, per far comprendere che anche questo lembo di Puglia ha grandi tesori e forti potenzialità. Vedo nella cucina uno strumento immediato per comunicare i valori profondi del proprietario Carlo e degli abitanti di Ginosa.

## **Che tipo di cucina hai impostato?**

Sono ripartito dalla tradizione, mediandola con piccoli e dosati "ritocchi". La tradizione per me è innanzitutto un valore: se non si conosce la propria origine non si può costruire il proprio futuro. Di conseguenza, riprendo ricette del luogo, apportando la mia visione contemporanea, dando al contempo peso all'orto aziendale con una evidente importanza riservata al mondo vegetale.

## **C'è un ingrediente che ti piace particolarmente?**

Il limone per un doppio motivo: uno più tecnico, per via della sua capacità di conferire freschezza al piatto; uno più "proustiano", in quanto risveglia i miei ricordi di fanciullo attorno agli alberi di limoni di casa e le ricette che in famiglia si reali-  
zavano con i loro frutti.

## **Da dove prendi ispirazione per creare un piatto?**

Non saprei, direi dalla spontaneità e, come tale, è fortemente dipendente dal momento: dalla natura, dal luogo in cui sono, da un ingrediente...

## **Quali i tuoi progetti qui al Resort?**

Non ho ambizioni forti, ma vorrei che le persone comprendano la scelta di puntare sulla tradizione autentica, ben lontana dalle proposte turistiche di una finta genuinità, assolutamente riduttive del nostro patrimonio enogastronomico.

## **Cosa conta di più tra tecnica e passione?**

Passione, perché è la madre della tecnica.

## **Cosa vorresti che il cliente apprezzasse?**

Lo studio, il sacrificio dietro ogni nostro piatto, la ricerca continua nel desiderio di migliorarmi e di comunicare diversamente il mio territorio.

## **C'è un odore, una sensazione che ti ricorda l'infanzia e riproponi spesso nei tuoi piatti?**

I fichi ripieni di mandorle che ancora non sono riuscito a riproporre, oppure la salsa fatta assieme a mia madre partendo dal pomodoro del Borgo.

## **Cos'è per te la cucina?**

La mia vita e scelta di vita.

Ed infatti, nel parlare di sé e del proprio percorso, Carmine si illumina come un fanciullo bramoso di soddisfare i propri sogni, con quell'autenticità e purezza d'animo che lo caratterizzano. Una purezza

che si ritrova in una cucina semplice, in cui si legge il forte legame con la terra natia, intelligentemente reinterpretata in una visione “giovanile”, fresca, capace di svecchiare cotture esasperate, di alleggerire gusti a volte assai marcati propri della cucina di questi luoghi.

## **Borgo Valle Rita, l’esperienza a tavola**

Il percorso gustativo dimostra la doppia anima di Carmine, diviso tra un “io” di cuoco e un “es” di creativo, svelando al palato un **piacevole connubio tra tecnica e dosata vena innovativa**, grazie a piatti pensati per lasciare il ricordo della tradizione e la freschezza della innovazione.

È evidente altresì la forte passione e l’impegno di un giovane che, nel desiderio di migliorarsi, azzarda quel q.b. che serve per “abbassare il tono” di un desinare altrimenti erroneamente interpretabile come gourmet, permettendosi contrasti di colori, sapori, consistenze e provocazioni per il commensale.

Poche le insicurezze figlie del suo entusiasmo e vocazione per il lavoro; quello stesso entusiasmo e vocazione che colpiscono per aver re-intrepretato le consuetudini locali in un’ottica in itinere. Il **menù è ben pensato ed assolutamente in armonia con il contesto country - chic del Resort**: di sostanza, ma raffinato; dai sapori riconoscibili, ma ingentiliti; equilibrati e mai eccessivi.

Un’esperienza che vale il viaggio e la sosta, per immergersi in un’oasi inesplorata, laddove ritrovare il rispetto per ambienti e arredi di un tempo, per la natura, per la materia prima e per l’ospite immediatamente messo a proprio agio da quella oramai perduta sana e sincera ospitalità.

**Borgo Valle Rita - Country Resort**  
C.da Girifalco - Ginosa (Ta) - Puglia Italy  
info@vallerita.it - www.vallerita.it