# Ristorante Foscolo: nuovi concetti di cucina nel Salento più verace, tra arte e fascino antico

scritto da Gabriele Pasca | 18/06/2021

**Nel cuore del centro storico di Matino, piccolo borgo in provincia di Lecce, nasce un ristorante che della voglia di evadere dagli schemi della tradizione ha fatto la propria missione gastronomica. Proposta agile e concreta, con qualche stravaganza e un grande omaggio all'alta gastronomia**

Tra i vicoli più angusti di Matino, nel cuore dell'entroterra salentino, sembra riecheggiare quel «**Tu non conosci il sud [...]**», capoverso di uno dei componimenti più celebri di Vittorio Bodini.

In effetti, man mano che ci si avvicina alla via che dà il nome al **Ristorante Foscolo**, pare di

immergersi in un meridione ancora intatto, dove i colori e gli odori non hanno abdicato la loro vocazione ancestrale e sembrano accompagnarci all'interno di un viaggio breve ma intenso, sconsigliato a chi ama esperienze patinate e sapori da cartolina.

## Ristorante Foscolo a Matino: il locale

L'ampia sala del Foscolo, posta al primo piano di un palazzo che fino a non molti anni fa fungeva da abitazione privata, ospita imponenti ma discrete installazioni artistiche, frutto del lavoro di ricerca dei proprietari, **Marta Carichino** e **Luca Pavia**, due profili all'apparenza molto diversi ma senz'altro animati dalla passione per il bello e dalla sua voglia di esaltazione, in un'ottica quasi multidisciplinare, mai didascalica ma, anzi, spesso solo evocativa.

Nel periodo estivo la sala principale cede il passo alle "terrazze" e le opere d'arte lasciano il posto a scorci suggestivi, di muri a calce e odori selvatici, dove la vista è la ricompensa migliore per la faticosa inerpicata lungo rampe di scale tanto nobili quanto impegnative.

## La proposta dello chef Matteo Normanno

La Proposta dello **Chef Matteo Normanno**, uno dei tanti "cervelli di ritorno" formatosi a Londra, è improntata all'agilità e non fa rimpiangere le carte polverose, ricche ma spesso solo opulente. Ben bilanciata la convivenza tra carne e pesce, in un menù finalmente non differenziato che invita alle contaminazioni: come il **coniglio di Terra d'Otranto** che strizza l'occhio al miglior Piemonte e alla tradizione nipponica.

Il **cappuccino di cozze**, accompagnamento semi-dolce dell'antipasto "**la colazione del pescatore**", pare senza dubbio, per forme e consistenze, un riuscito omaggio al cappuccino di nero di seppia, piatto iconico del tristellato *Le Calandre* dello Chef Massimiliano Alajmo. Anche il pasticciotto abbandona la crema, fautrice di tante sue fortune in tutta Italia, e diventa besciamella al gambero, regalando suggestioni di pescherecci e fatica.

Timidi ma riusciti accenni di Francia nel **tagliolino alle ostriche** e nella proposta di vini nella quale, per il resto, la fanno da padrone i molteplici varietali pugliesi. Una cantina evidentemente giovane ma che, partendo dall'acclarato rispetto dell'identità, può senza dubbio divenire imponente e ricca di espressioni diverse.

## Il nostro giudizio finale

Il ristorante Foscolo, dal 2018 ad oggi, è riuscito a creare premesse solide per portare la tradizione salentina fuori dalle gabbie dorate che vogliono la cucina recinto felice di un folclore senza più anima. Il viaggio è lungo ma le basi sono state gettate.

**Ristorante Foscolo**
Via Ugo Foscolo 15 – Matino (Le)
Sito web – Facebook – Instagram