

**A tavola con Vincenzo Rizzi**

# Eleganti sorprese in un'antica stalla

**LA LOCANDA  
DI DON  
ANTONIO**

via Giovè 8  
Alberobello (Ba)  
tel. 080.432.60.84

chiusura: lunedì  
carte di credito: tutte



Massimo  
Mastromarino

La tirannide del tempo non ci costringe necessariamente a sacrificare la qualità della nostra alimentazione. Ce lo ricordano i fratelli Massimo (in cucina) e Roberto (in sala) Mastromarino, della Locanda di Don Antonio ad Alberobello, che hanno trasformato la parte superiore del loro locale per offrire un servizio di tavola calda, veloce ma con materie prime selezionate e preparazioni curate. Quanto al ristorante vero e proprio, nulla è cambiato. L'ambiente è quello di un'antica stalla, rimodernato con garbo: pavimenti in pietra, arredi rustici e il bel recupero delle originarie mangiatoie. Un tocco d'eleganza si coglie anche nei piatti, tanto per l'esecuzione quanto per la presentazione. Lo dimostrano due antipasti che, tra i tanti (troppi), si distinguono per delicatezza e armonia: sformato di zucchine e menta con salsa al parmigiano, granella di amaretto e scaglie di cacio affumicato; gelato di pomodoro pachino con mousse di ricotta e aceto balsamico caramellato. Sebbene originali, e talora con qualche calcolato azzardo, gli abbinamenti degli ingredienti non abbandonano del tutto il territorio. Ecco che l'offerta prevede sia il risotto allo zafferano e polvere di liquirizia, sia le orecchiette con pomodorino, clorofilla di rucola e cacioricotta affumicato. Chi voglia restare nell'ambito dei sapori decisi della tradizione, potrà optare per le orecchiette al ragù con polpettine e per la grigliata mista. Sorprende il dessert: mousse di rape con biscuit all'amaretto, riduzione di aceto balsamico caramellato e cioccolato bianco fuso. Buona carta vini e un costo medio di circa 30 euro.