

La Porta Antica a Sternatia, il ristorante delle sorprese

scritto da Manuela Mancino | 06/10/2017



Sapori autentici, unicità, ospitalità e nobiltà d'animo che valgono a rendere la sosta un'esperienza irripetibile. Siamo stati a La Porta Antica Ristorante a Sternatia.

A volte ci si sente un po' "banali" ad iniziare un articolo con i classici modi di dire, con quelle espressioni proverbiali che, per quanto ricche di saggezza, finiscono per essere interpretate come mera retorica. Ma, uscendo dal **ristorante "La Porta Antica" di Sternatia**, ci si rende conto che nessun'altra espressione riuscirebbe a incarnare appieno l'essenza del locale se non **"l'abito non fa il monaco"**. Ed infatti, se dall'esterno non si fatica a scambiarlo per una delle numerose proposte turistiche, basta entrare per ricredersi e per iniziare a scorgere i primi "segnali" visibili di qualità, in talune bottiglie, nell'assortimento del pesce e nel forno a vista.

E così, in un angolo appartato della **Gricia Salentina**, si nasconde un raro scrigno di sapori autentici, unicità, ospitalità e nobiltà d'animo che valgono a rendere la sosta un'esperienza irripetibile. E non già, o non solo, per un'inaspettata ricerca della materia prima e per una cucina giustamente schiva di fronzoli a favore della pura tradizione, ma anche per quel clima di serenità

che qui si respira. Un'atmosfera che riesce ad infondere un senso inspiegabile di quiete al cliente, felice di ritrovarsi piacevolmente a chiacchierare con **Adriano Stanca** (uno dei titolari, responsabile della sala e degli acquisti) o con i camerieri, attenti e assai professionali.

A colpire è la naturalezza con la quale la cucina si esprime, di pari passo con la franca ospitalità di Adriano che si destreggia tra gli ospiti, **vetrine di pescato d'indiscussa qualità**, piccole produzioni artigianali e una **carta di vini non scontata**. Un "sano" baluardo della **gastronomia salentina**, della cultura di quest'angolo di **Puglia**, per antonomasia emblema di accoglienza, legato come è a valori e consuetudini, ma anche assai concreto.

La Porta Antica Ristorante a Sternatia (LE): menù

La carta, parecchio ampia, propone uno zoccolo duro della cucina locale dall'inattesa precisione esecutiva, cui si affiancano proposte mediterranee e più "classiche". Nel piatto, si ritrova l'indole di **Giuseppe Beccarisi**, lo chef introverso ma al tempo stesso di carattere, capace di gestire in maniera realmente "espressa" un numero elevato di ricette e coperti (oltre 90, spesso con rimpiazzo).

Fermarsi presso **La Porta Antica** significa assaporare la quintessenza delle genti del posto, letta attraverso quell'atlante enogastronomico fatto di varietà autoctone, di abbinamenti tanto poveri quanto ricchi, di una cucina mai stonata nella quale il cuore e la passione dello chef sopperiscono alla tecnica.

Si "gusta", infatti, la grande dedizione di Giuseppe, il suo divertirsi tra i fornelli, quella sua mano che, per quanto competente, è mossa da indescrivibile amore per il proprio lavoro. Lo stesso sentimento che anima Adriano, sempre pronto a far scoprire all'avventore la buona cucina dello chef e a coccolare l'affezionato, incuriosendo con particolari prodotti di stagione oppure con estemporanei abbinamenti di Giuseppe o, ancora, con ricercatezze scovate nei suoi viaggi lungo lo Stivale.

Al termine dell'esperienza, ci si sente arricchiti dall'umanità dei titolari e dello staff, ci si sente stranamente "parte della famiglia", dalla quale si fa fatica a separarsi. E si fa ancor più fatica a convincersi a lasciare il tavolo, sognandovi il ritorno.

Intervista allo chef Giuseppe Beccarisi

Giuseppe dove ti sei formato?

Ho studiato presso l'**Istituto alberghiero di Otranto**, da cui ho appreso esclusivamente le basi del mestiere. Successivamente, ho realizzato che fosse indispensabile iniziare a praticare.

Hai un legame d'infanzia con la cucina? Qualcuno della tua famiglia aveva un'attività ristorativa o simile?

No, ma come di norma in Puglia, mia madre è un'ottima cuoca e sono pertanto cresciuto a contatto con i suoi sapori. I miei zii avevano una campagna, dove mi recavo con mio fratello attirato dalla genuinità di una gestione davvero naturale, dai profumi, dalla stagionalità, dalla raccolta del tabacco coltivato nei campi di nostra proprietà.

Cosa ha significato per te l'orto?

Un tesoro da cui attingere; una ricchezza non da "rubare" ma da valorizzare attraverso la pratica quotidiana presso l'Alberghiero.

Qual è il tuo ideale o stile di cucina?

Essendo cresciuto a stretto contatto con mia madre che mi ha trasmesso i sapori della tradizione, ho seguito e seguo una cucina per così dire “senza fronzoli”, che predilige le lente cotture e la qualità assoluta della materia prima. Per me, sono valori da recuperare.

Qual è stata la tua prima esperienza lavorativa?

Presso l'Hotel Hermitage di Galatina. Di lì, ho iniziato il mio percorso con differenti stagioni ad Alba Adriatica e fuori Puglia, dove rientro per aprire con Adriano un posto di cucina tipica e di pochi piatti di cucina italiana.

Quanto tempo è durata quest'esperienza?

Cinque anni, al termine dei quali decidemmo di aprire La Porta Antica.

Con quale obiettivo?

Quello di offrire una cucina realmente espressa, che rifiuta utilizzo di preparazioni precotte (preparo giornalmente solo la salsa di pomodoro e la besciamella) per far scoprire al pubblico il sapore autentico della gastronomia nazionale e locale.

Quanto conta per te la materia prima?

È fondamentale; tutto parte da un grande ingrediente che non va distrutto.

C'è un piatto che ti rappresenta o ricorda l'infanzia?

In generale, tutti le ricette tradizionali, anche se sono molto legato ai dolci natalizi, alle spezie perché davvero mi ricorda la spensieratezza della mia infanzia.

Altri ingredienti che adori?

Miele e cannella, in quanto spezie natalizie per antonomasia; nella quotidianità, invece, il basilico fresco perché mi ricorda i momenti trascorsi con mia madre a raccoglierlo o il sapore dei panini mattutini delle vacanze al mare, conditi con questa erba aromatica.

Come definiresti la cucina?

Specchio dell'anima, perché riflette e trasmette l'effettiva indole di ciascuno di noi.

Intervista ad Adriano Stanca

Ci racconti la tua formazione...

Nasco ragioniere programmatore, con studi di Ingegneria presso l'università di Bari. Sono sempre stato affascinato dal mondo della ristorazione, tanto che a 17 anni feci la mia esperienza stagionale da cameriere vicino Cervia. Il gestore rimase talmente soddisfatto del mio lavoro che mi volle affidare la gestione della sala.

Poi sei tornato qui a Sternatia...

Sì, feci altre esperienze e conobbi Giuseppe, con il quale decisi di aprire dapprima un'osteria, finché non trovammo questo locale. Iniziammo nel 2000.

Come sei riuscito ad acquisire una minuziosa conoscenza della materia (anche vino) pur non avendo fatto corsi?

Studiando e cercando di interpretare il gusto del cliente, cosa che mi riesce abbastanza bene. Ho sempre amato la medicina fin quando, a causa di gravi problemi di salute, non entrai sempre più nel “vivo”, documentandomi anche scientificamente sulle proprietà degli alimenti, sul loro corretto abbinamento e i connessi benefici.

Sei tu ad occuparti dell'approvvigionamento, giusto?

Sì, la mattina mi dedico alla spesa presso piccoli artigiani e piccoli selezionatori di carne.

Avevi un sogno nel cassetto?

Sì, da piccolo avrei voluto fare il calciatore, in quanto avevo doti apprezzate dal mio allenatore e non solo. Poi, a causa di problemi di salute, ho dovuto cambiare strada. Per il resto, il destino ha giocato la sua parte e nel mio lavoro cerco di comportarmi con naturalezza; la vita, infatti, mi ha dimostrato che l'imprevisto esiste e fa parte della quotidianità.

Quanti coperti avete?

90/100, che in alcune giornate rimpiazziamo.

Prossimi obiettivi?

Crescere, sempre in questo locale, sebbene a volte sono sfiorato dal desiderio di aprire un posto più piccolo per dar a Giuseppe piena libertà di espressione nella cura ad esempio della presentazione, che su 100 coperti risulta particolarmente difficile da seguire, non avendo una persona a ciò dedicata.

Della cena colpisce davvero la genuina schiettezza e la capacità di trasmettere, attraverso la cucina, l'amore per il proprio lavoro, la consapevolezza dei sapori, la manualità. Il fascino della semplicità mai banale si coglie nei **maccheroncini di orzo fatti in casa** e conditi con pomodori dell'orto di proprietà, nella **melanzana 'mbuttunata** che, nella sua essenza, regala una esplosione di sapori e un pentagramma di contrasti inattesi.

Che dire...emblema della vera cucina di tradizione, difensore della qualità, ambasciatore dell'ospitalità salentina. In una sola parola, **La Porta Antica**.