



## “La Luna nel Pozzo”: la trattoria di Grottaglie e la sua cucina autentica

**L'esperienza nel locale di Maria D'Acunto e Manolo Ghionna colpisce per il calore di un'atmosfera a tratti surreale, per l'armonia e la convivialità che accompagnano una cucina genuina, a tratti alleggerita. Qui il desinare non è un mero degustare, ma un percorso biografico dei due compagni tra i saperi ed i sapori della Puglia.**



Maria D'Acunto e Manolo Ghionna.

È tra le cucine più citate, amate e forse copiate. Focacce, calzoni, [orecchiette](#). E l'elenco potrebbe continuare all'infinito per l'**enogastronomia pugliese** – ricca quanto la biodiversità che custodisce nei suoi cangianti paesaggi, solida come la tradizione popolare, “autentica” come la veracità delle sue ricette che parlano, infatti, di terra e vita contadina, dell'arte dell'arrangiarsi e dell'improvvisazione.

E se questo è vero in ogni provincia della regione, lo è ancor più per l'**entroterra tarantino**, che respira “*lu ventu*” del vicino Salento, il sole della costa Ionica e gli ultimi scampoli della [Murgia](#) selvaggia.

Gli **ingredienti sono “poveri” ma lussuriosi** per patrimonio organolettico e nutraceutico, profumano di sole e sanno di mare, ricordano le terre brulle e calcaree. La cucina è allora quella dei mille campanili e del rifiuto della standardizzazione, che vive di convinti e appassionati osti.

## Trattoria La Luna del Pozzo, l'essenzialità delle radici contadine

Camminando per i vicoli di Grottaglie, rincorrendo la sobrietà delle ceramiche e i profumi della buona tavola, ci si imbatte nella **Trattoria La Luna del Pozzo** di **Maria D'Acunto e Manolo Ghionna**. Campana di nascita (di Cetara), Maria si destreggia abilmente tra i fornelli; a Manolo, invece, il compito di vero oste, pronto com'è ad accogliere gli ospiti con un sorriso e una calda professionalità assai rari, e a spiegare le peculiarità di un **menù volutamente essenziale**. E di

essenza.

È un menù, dunque, che racconta l'essenzialità di **radici culinarie contadine**, figlia della necessità di valorizzare appieno la materia prima delle campagne. **Nessuna inutile contaminazione gastro-chic** dei grandi classici, cui si affiancano proposte di intelligente reinterpretazione delle salde ricette popolari.



L'interno della trattoria.

## L'esperienza alla tavola di Maria D'Acunto e Manolo Ghionna

Ed ecco allora figurare, in menù, un goloso e ben eseguito **burger di fave e cicorie in crosta di semi misti**, accompagnato da una **salsa agrodolce di barbabietola**. Curioso, stuzzica la mente per la simpatica idea di fondo, appaga il gusto con un sapore elegantemente territoriale, un intrigante gioco di consistenze e piacevoli contrasti aromatici.

L'offerta continua con divertenti **costolette di fungo cardoncello e patate al forno** che si presenta a mo' di "verve giovanile" della pura tradizione da cui, tuttavia, i piatti prendono ispirazione pur aprendosi alla fresca leggerezza della cucina campana o ai grandi classici nazionali.

## I punti di forza del ristorante di Grottaglie

A colpire è la **qualità della materia prima**, per la maggior parte di appassionati artigiani visitati di persona, la professionalità di Maria e Manolo che riescono a far parlare il territorio, retrocedendo schivi a volte per timidezza talaltra per educazione. È un posto – “**La luna nel pozzo**” – dove l’armonia e la convivialità riescono a fondersi attorno ad una **cucina genuina**, a tratti allegerita; una cucina sentita che forma un tutto talmente raro e profondo da risultare tangibile.



Alcuni piatti della cuoca Maria D'Acunto.

La **carta dei vini**, pensata come un viaggio tra vigneron pugliesi e dosata incursione delle zone a maggiore vocazione vitivinicola, è un degno accompagnamento ai piatti di Maria. Così come i liquori ed i distillati artigianali si prestano ad un perfetto connubio con i dolci, semplici ma gustosi, rigorosamente preparati in casa.

Uscendo dal locale, resta il calore di un’esperienza rara per un’atmosfera a tratti surreale e per la curiosa storia di una coppia che ha interiorizzato appieno l’arte del saper ascoltare, ospitare e accogliere con una spontaneità sconcertante. Perché qui il desinare non è un mero degustare, ma un percorso biografico dei due compagni tra i saperi ed i sapori della Puglia.

### **Trattoria La luna nel pozzo**

Via Leonardo da Vinci 4 (662,04 km) – Grottaglie (Ta)

**Pagina Facebook**

### **Data di creazione**

26/02/2019

**Autore**

manuela-mancino