



Oyster Bari, in Puglia arriva il ristorante dedicato alle ostriche

Siamo andati a curiosare nell'oyster bar che, da qualche mese, ha aperto nel centro storico del capuologo pugliese. Abbiamo scoperto una gestione intraprendente, un personale giovane e brioso, la cucina interessante dello chef Lorenzo Lacriola e, ovviamente, la grande offerta di ostriche.



Ostriche Tarbouriech in esposizione dell'Oyster Bari (Foto © Anna Urbano).

Articolo di Anna Urbano

Oyster in italiano si traduce con “ostrica”. Nel 1926, il termine fu utilizzato da una famosa azienda svizzera di orologi di lusso per indicare una particolare cassa impermeabile e un tipo di bracciale dello stesso brand.

Oggi **Oyster** identifica un tipo di ristorazione nuovo in Italia e fuori dagli schemi convenzionali che guadagna sempre più l'interesse dei buongustai. Gli “**oyster bar**” sono locali di tendenza in cui fermarsi a mangiare brunch completi, deliziosi primi piatti gourmet, sorseggiare cocktail fantasiosi e calici di vino soprattutto a base di bollicine da abbinare ad **ostriche fresche** delle varietà **Tarbouriech** o **Ostra Regal**, solo per citarne qualcuna.

Ristorante Oyster Bari: novità, ostriche, bollicine, buona cucina

Uno di questi bar è l'**Oyster Bari**, una novità “glamour” del sud-Italia che ha aperto da pochi mesi nel capoluogo pugliese in **via Putignani**, a pochi passi dallo storico **Palazzo Mincuzzi**.

Le due vetrine poco appariscenti, fanno passare inosservato l'**oyster bar barese** ma tutto cambia quando si entra e si viene catapultati in un **locale di ispirazione newworkese**, dagli interni raffinati e curati ma anche molto accoglienti.

L'originalità della formula, la qualità dell'offerta enogastronomica, un menù variegato e accessibile a tutti

e uno staff giovane, animato dalla voglia di imparare e osare, rendono l' Oyster Bari un ristorante che ha portato una ventata di freschezza nella città di Bari. Non è un caso che, in pochissimo tempo, abbia conquistato una vasta clientela.

Dal professionista, in cerca di un veloce brunch o lunch, a coloro che amano gli appetitosi aperioyster tra amici fino alle coppie in cerca di tranquillità e riservatezza, l'Oyster Bari è la soluzione perfetta per mangiare bene e spezzare la routine quotidiana.

Diversi spazi per soddisfare altrettante esigenze di intrattenimento

Il ristorante **Oyster Bari** si compone di diverse aree per soddisfare più esigenze di intrattenimento, anche in base ai momenti della giornata.



L'area lounge, all'interno dell'Oyster Bari (Foto © Anna Urbano).

La **zona ristorante** è tranquilla e riservata per degustare, tra le altre cose, antipasti raffinati, piatti a base di ostriche, pesce in generale, insalate che uniscono leggerezza e ricercatezza, il tutto con un'ottima selezione di vini.

Un altro ampio spazio del locale è dedicato ad un **intrattenimento meno formale** e si adatta a pasti veloci o aperitivi da consumare intorno all'area dell'**american bar** magari con un sottofondo musicale dal vivo (la sera del venerdì). Gli **happy hour della domenica** hanno già conquistato i baresi che apprezzano gli appetitosi finger food e i cocktail coloratissimi e profumati.

La **mixology** è affidata ai giovanissimi barman **Cosimo, Marco e Gaetano** che, sotto la supervisione di **Daniele Caldarulo** e **Nino Nassisi**, rivelano già molta esperienza, professionalità e fantasia.



L'area bar del ristorante dove vengono preparati i cocktail (Foto © Anna Urbano).

Le ostriche grandi protagoniste accanto ai vini

Uno dei fiori all'occhiello dell'**Oyster Bari** è il bancone che accoglie i clienti con una **spettacolare esposizione delle migliori varietà di ostriche**, conservate con cura tra i 5 e gli 8 gradi.



Il bancone con l'ampia esposizione di ostriche fresche (Foto © Anna Urbano).

I molluschi, provenienti dai migliori "terroir" del mondo, vengono consegnati due volte a settimana e non superano mai il terzo giorno di raccolta per garantire ai consumatori sempre freschezza e qualità.

Proseguendo nella visita, non si può fare a meno di notare la **wine room**, una romantica area di circa 10 metri quadri, con vetrate a vista e un **unico tavolo per le degustazioni**. Tutto intorno ci sono scaffali pieni di vini pregiati selezionati da **Marco Nicolardi**, socio dell'Oyster Bari e responsabile anche della gestione dell'intero locale, aperto al pubblico dalle 11 alle 23 tutti i giorni e, nei weekend, fino alle 24.



Un angolo wine bar con una attenta selezione di vini (Foto © Anna Urbano).

La magnifica **zona lounge** ci riporta negli anni '50 per effetto dei divanetti vintage dai colori vivaci, morbidi ed avvolgenti. Questo è il luogo perfetto per permanere tranquillamente a chiacchierare, degustare e sorseggiare in compagnia, con la possibilità di concedersi magari una piccola pausa nello "smoking pool", un cortiletto a cielo aperto dedicato ai fumatori.

Come nasce l'idea dell'Oyster Bari

La nascita dell'**Oyster Bari** è dovuta, in parte, alla trascinante ispirazione dell'imprenditore e socio **Fabio Pallone** che, a seguito di un'esperienza newyorkese e dei suoi continui viaggi intercontinentali, si è appassionato a questi molluschi bivalvi dalla conchiglia elegante ed ondulata.

I suoi approfondimenti sulla storia delle ostriche nella ristorazione sono arrivati fino al 1823 quando fu fondato, a Londra, il primo oyster bar ad opera di James Pimm.

La cucina dello chef Lorenzo Lacriola

Anima gastronomica dell'**Oyster Bari** è lo chef pugliese **Lorenzo Lacriola**, componente della [Nazionale Italiana Cuochi](#), terzo Campione Nazionale nel 2014, Campione d'Italia nel 2016 e con un curriculum ricco di esperienze importanti al fianco di chef famosissimi tra cui **Carlo Cracco**.



Lo chef **Lorenzo Lacriola**. A destra **Fabio Pallone** e, a sinistra, **Marco Nicolardi** (Foto © Anna Urbano).

Tanto modesto quanto ambizioso, Lacriola vive di continua ricerca che trasferisce nei suoi piatti innovativi, a tratti visionari, che hanno il pregio di conservare la tradizione della propria terra pur mostrandosi nuovissimi nell'aspetto e nei sapori.

È impossibile non rimanere incantati dal *viaggio nel gusto* che propone questo giovane talento, perdendosi tra una **battuta di gambero rosso** con germogli di porro, **ostriche** in tempura, **gamberi in crosta con crema di barbabietola**, **guazzetto di cime di rapa** con uovo pastorizzato e frutto della passione.



Tre piatti dello chef e un cocktail (Foto © Anna Urbano).

Il pane è rigorosamente fatto in casa come i dolci, tra i quali abbiamo provato un'ottima **panna cotta al cocco con geleè di frutta**, una visione per gli occhi e un piacere per il palato.

Per **Lorenzo Lacriola** l'Oyster Bari è una fucina di idee e teatro di sperimentazioni frutto delle sue mente creativa, senza trascurare la scelta accurata di prodotti stagionali che danno vita ad un menù che varia continuamente.

Insomma, dalla nostra esperienza abbiamo scoperto un piccolo angolo di piacere nel centro di Bari, in cui lasciarsi trasportare dal gusto senza limite di tempo.

Ristorante Oyster Bari

Via Putignani 71 – Bari

Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 23 (nei weekend, fino alle 24)

[Pagina Facebook](#)

Data di creazione

05/03/2019

Autore

redazione