

## LA SFIDA

### LA STORIA

di Leda CESARI

Crisi? What's crisi? All'Osteria degli Spiriti, sedici anni passati a far contenti i gourmet di ogni credo e latitudine, non conoscono il significato di questa parola. Provate infatti ad andarci una sera senza aver prima prenotato, e vedrete: costretti a dirottare verso la rosticceria più vicina, e senza passare dal Via.

Succede, quando la stella polare sono amore per la tradizione ma, al contempo – che paradosso – quasi una voglia di liberarsene, ma senza averne l'aria. In questi giorni una felice riprova dalla pubblicazione di un servizio sulle attrattive della suddetta oasi del gusto da parte di “Cucina &

Il successo dell'Osteria degli Spiriti che diventa protagonista della rivista “Cucina&Vini”. Storia e tradizione ai fornelli

## Tiziana e Piero, ricetta vincente che sbarca i confini regionali

Vini”, bimestrale cartaceo-elettronico nato nel 1999, ovvero “periodico italiano dedicato al buon bere, alla buona cucina e agli amanti degli itinerari enogastronomici” (autodefinizione dal sito). Al centro del giornale, al momento in edicola, un ampio reportage sulla proposta enogastronomica del duo Tiziana Parlange/Piero Merazzi (oggi in realtà divenuto terzetto con l'arrivo di Gianmarco nel mondo degli adulti e in sala, con il padre), e due belle ricette a testimo-

nianza: purè di fave e cicorie selvatiche e orecchiette con ragù bianco di agnello su fonduta di caciocavallo.

Insomma, la tradizione va bene, ma poi ogni tanto urge variare. Innovare. Sperimentare. Partendo da approdi conosciuti per navigare il mare aperto. «Questi giornalisti sono venuti nel Salento per fare un servizio sulla tipicità, hanno mangiato in un sacco di ristoranti e poi sono arrivati qui. E a fine cena mi hanno detto: “Il pezzo parlerà del vo-



Tiziana Parlange e Piero Merazzi dell'Osteria degli Spiriti

stro locale, e durante il Vinitaly”». «Una bella cosa, per noi e per il Salento in prima pagina», racconta orgoglioso Piero, patron e sommelier della situazione. «Sì, un bel riconoscimento», ammette Tiziana, riemersa dalla cucina dopo i 70 coperti del giorno di festa,

«che arriva a celebrare sedici anni di vita di un locale che non ha mai cambiato nome, sede, gestione: siamo sempre noi, nel bene e nel male, a dare soddisfazione ai leccesi, ai turisti – oggi veramente molti – e a tutti i vip passati di qua per una sera: da Pippo Baudo,

il più simpatico, a Catherine Deneuve, la più emozionante, passando per Proietti, Dalla, Morandi, Belén Rodriguez: tutti regolarmente fotografati e messi sui nostri muri».

Il segreto di un successo che, appunto, non conosce flessioni: «Sala vuota? Solo due volte in sedici anni, forse, e con maltempo estremo. Neppure la neve ha mai fermato i nostri clienti, né il G8 di qualche anno fa: tutti quei ministri erano a cena da noi», racconta ancora Tiziana. «Evidentemente la mia idea di cucina piace: grandi materie prime – faccio la spesa ogni giorno personalmente – semplicità e tradizione, ma poi capacità di prendere il largo. L'altro giorno, per esempio, ho fatto un sandwich di triglia strepitoso...».