

“La Cucina”: il ristorante di Foggia che non ti aspetti

gazzettadelgusto.it/ristoranti/ristorante-la-kucina-foggia-cucina-e-design-dai-fratelli-barile/

October 26, 2018

In quell’angolo di Puglia spesso non contemplato da itinerari enogastronomici, scoprirete un ristorante multisensoriale in cui cucina e design si fondono in un’unica esperienza.



Ristorante La Cucina a Foggia.

È la città erroneamente saltata a priori nel disegnare un **itinerario enogastronomico e culturale in Puglia**; è quella città che, invece, riserva sorprese con testimonianze storiche inimmaginabili e altrettante scoperte culinarie.

È il caso de "**La Cucina**", locale di proprietà dei **fratelli Barile** che sorge in una zona semi-periferica di **Foggia**. Si resta immediatamente stupiti da un **design curato nei minimi dettagli**, agli antipodi rispetto ad arredamenti seriali, laddove è riconoscibile l'occhio e il pensiero del talentuoso architetto **Cesare Corfone**.

Ristorante La Cucina Foggia, cucina e design dai fratelli Barile

È un design – come lo stesso giovane Francesco ci racconta – pensato per creare un ambiente "multi-sensoriale e dinamico", nel quale ha saputo con intelligenza far coesistere le differenti anime di una proposta enogastronomica "libera" che varia nei diversi momenti della giornata. Ecco allora figurare un angolo a mo' di bancone in cui fanno capolino interessanti **etichette di piccoli vigneroni**, un tavolo sociale che ispira al relax e ben predispone all'assaggio e posti a sedere sapientemente distribuiti dove i clienti possono gustare le preparazioni con uno "sguardo" in cucina, rigorosamente a vista.

Rasenta l'avveniristico il progetto de **La Cucina**. I fratelli Barile hanno voluto donare alla propria città non un semplice ristorante, ma un luogo in cui recarsi per trascorrere un'esperienza completa, che qui non è una semplice promessa o l'ennesimo "manifesto di intenti", ma assume una reale concretezza.



Lo chef Andrea Barile e altri scorci del ristorante.

Risultante approvazione il coraggio dei giovani imprenditori nel decidere di rimanere in una città a volte poco aperta a concetti di ristorazione "alternativa", nel quale le linee di design diventano un tutt'uno con un pensiero gastronomico che mira alla **reinterpretazione della cucina italiana**. Ed infatti, se a pranzo ci si districa tra le proposte più rapide e tra abbinamenti più "rassicuranti", di sera "La Cucina" si apre a dosate contaminazioni tra le tradizioni culinarie del nostro Paese, con un occhio alle culture estere.

Si scoprono, pertanto, abbinamenti tra un'impostazione prevalentemente classica e una interpretazione moderna, mai dimentica del ricco patrimonio enogastronomico del

territorio. La materia prima del luogo, infatti, trova spazio in un menù pensato per soddisfare le esigenze più variegate: dai gusti più semplici a ricette più elaborate, ognuno può trovare il "suo" piatto, capace di suscitare emozioni, ricordi e sensazioni.



Confetture di fichi preparate dallo chef.

La proposta innovativa del Ristorante La Cucina

L'offerta, ben dosata, è lo specchio della passione e della tecnica del giovane **chef** il quale, nonostante l'età, vanta un curriculum importante ed è animato dal desiderio di sintetizzare nelle sue creazioni il proprio percorso formativo. Piacevoli nell'equilibrio, studiate nel pensiero, le sue preparazioni ben si integrano in una realtà assai dinamica e sfaccettata, "atipica" per la Capitanata, assai "lontana" dai locali della città eppure così vicina al territorio.



Completa la piacevole esperienza una **cantina particolarmente curata** in cui figurano etichette di piccoli artigiani (anche naturali), e una carta dei dolci a "mano" di Andrea Barile che congedano il cliente con un goloso e caldo abbraccio.

Se cercate un approdo per i momenti conviviali, per i giorni in cui vi sentite "tradizionalisti incalliti" o per soddisfare desideri gourmet, "La Cucina" è il vostro rifugio. Ne uscirete piacevolmente soddisfatti, cullandovi con il ricorso di quanto un design di rara eleganza e concept, a cornice di una cucina divertente e gustosa, possano diventare così "alla mano" grazie al savoir-faire dello staff.

