



SAN BENEDETTO

Il marito non era uno stalker

Dopo 12 giorni rimasti in carcere un 38enne. La moglie durante la riproduzione

A PAGINA 14 E 15



WELFARE

I detenuti fanno bene alla sanità

Riscoperti in carcere 1345 euro e risparmiati 240mila euro. Il progetto

A PAGINA 17



EVENTI

Contro Halloween, tutti a Orsara

Torna l'Atto di accusa spontaneo contro Halloween. Centro festa a tante novità

A PAGINA 21

Emiliano ai Sindaci del sisma

“Se lo Stato non paga ci penso io”

PRONTI 1,7 MILIONI PER RIPIANARE I CONTI IN ROSSO DEI COMUNI DI CAPITANATA COLPITI DAL TERREMOTO DEL 2002

AFFARI

Calenella, l'appalto per il dissesto alla barese Arkè

LUCIA PIEMONTESE



Solo l'ATI formata dalle aziende locali e da una ingegnere ed altri ad occupare del progetto di messa in sicurezza del territorio Calenella, nel Comune di Vico del Gargano. La prima classifica si è imposta con un punteggio totale di 84,53.

SEGUIA PAGINA 7

CINZIA CELESTE

Il terremoto del 2002 ha pesantemente colpito soprattutto Capitanata, Montevitigno e PiedimonteMatese. Fisco e lavoro ci ne sono, ma resta il nodo tributi: lo Stato non fa pagare le tasse, ma i Comuni impaiano i tributi. Emiliano incontra le comunità 15-anni dopo. La cronaca

A PAGINA 2 E 3

ROBERTO E LUCA BARILE



La Cucina, il nuovo ristorante in Macchia Gialla griffato Corfone

A PAGINA 12

FRANCESCO DE MATTEIS



La Fiera che sembra di essere a Milano, grazie al gruppo (foggiano) Csc

A PAGINA 13

IL FUTURO DEI CIVICI



30026

Rosario Cusmai è uomo di certezze: “A Foggia contiamo più del 20%”

GIOVANNA GRECO

Approvata definitivamente la legge elettorale, il terreno di confronto sarà quello della determinazione dei confini dei collegi uninominali, affidata al governo o al presidente di una commissione tecnica guidata dal presidente dell'Isa. Il coordinatore provinciale del civico, Rosario Cusmai, a 75 anni ha fatto il suo ingresso nel mondo della politica. Il suo curriculum non è solo quello di un amministratore ma è anche quello di un uomo di certezze. Il suo gruppo è pronto a votare proprio i progetti politici.

A PAGINA 4 E 5

A LETTERA

Michele, chiedi scusa a Sgarro

LORENZO FRATTAROLO

Cari Emiliano, ti sono grato per aver fatto un passo verso il tuo affetto, all'occasione provando il Parlamento Democratico.

SEGUIA PAGINA 8

Celli, questo sconosciuto. Stroppa ha in casa la soluzione a sinistra

PRINCIPALITUNNO A PAGINA 28 E 29

CULTURA

PIETRO CAPRANO

Partita a breve la 38ª stagione teatrale del Teatro comunale Mercadante di Cerignola che, nel 2018, si avvia a festeggiare i 150 anni dalla fondazione Unico-Vita. Si parte il 22 novembre. Il programma

A PAGINA 22 E 23



Stagione teatrale al Mercadante, il pubblico “attento” di Cerignola



Presentazione

Bianco il lavoro del comico di Felice Piemontese

I 200mila di Monte per la festa di San Michele

PRINCIPALITÀ PAGINA 24 E 25

IDENTITÀ

Unità d'Italia, le prime revisioni

M. EUGENIO DI CARO

Non solo i risultati nazionali possono essere la base per le revisioni, ma anche le competizioni tra le regioni.

A PAGINA 26

LUCE+GAS
ENERGIA
DALLE
NOSTRE
MANI

1 Attacco

www.1attacco.it

1 Attacco

ANNO 11 NUMERO 188 EURO 1,00

Registrazione presso il Tribunale di Foggia 1006 (cron.557)

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE 2017

La Cucina, design e sapori gourmet **La nuova sfida dei fratelli Roberto e Luca Barile**

SABATO SI TERRA' L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO RISTORANTE IN ZONA MACCHIA GIALLA, IL CUI PROGETTO E' OPERA DELLO STUDIO CORFONE



LUCE+GAS
ENERGIA
DALLE
NOSTRE
MANI.

1 Attacco

www.angoblu.it



ANNO 11 NUMERO 188 EURO 1,00

Registrazione presso il Tribunale di Foggia 1006 (cron.557)

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE 2017

Foggia che cambia

LA
K
U
C
I
N
A



Offerta

"Cucina differente rispetto alla maggior parte dei ristoranti, trattorie ed osterie di Foggia"

”



Luca Barile

Reduci dagli 8 anni di successo del bar Terzo Millennio, situato proprio accanto al ristorante

”



Progetto

Cucina a vista, giardini pensili, privé, cambusa in cui immergersi nei profumi

”



Corfone

"Abbiamo creato 3-4 location diverse, che rappresentano una sorta di micro-paesaggi"

”

1 Attacco

ANNO 11 NUMERO 188 EURO 1,00

Registrazione presso il Tribunale di Foggia 1006 (cron.557)

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE 2017

LUCIA PIEMONTESE

Giardini pensili e cucina gourmet, legno e fragranze di prodotti di eccellenza. Uno scrigno di design e gusto sta per aprire i battenti nella zona elegante della Macchia Gialla, a Foggia.

È il ristorante La Cucina, che promette di sorprendere e offrire quello che finora in città mancava. L'inaugurazione avverrà sabato 4 novembre a partire dalle ore 20, con un menu che già sollecita il palato: cresta di pasta fresca e Angus alla brace, oltre ai migliori vini francesi, italiani ed ovviamente pugliesi.

La Cucina è la nuova scommessa imprenditoriale dei fratelli **Roberto e Luca Barile**, reduci dagli 8 anni di successo del bar Terzo Millennio (situato proprio accanto al ristorante), tra i primi a credere in questa zona periferica del capoluogo dauno. Insieme a loro i talentuosi architetti dello studio Corfone & Partners, guidato da **Cesare Corfone**, i quali anche stavolta hanno realizzato un progetto spettacolare.

"Lavoriamo in questo settore ormai da otto anni, tutto nacque per caso", spiega a l'Attacco Roberto Barile. "Io e mio fratello stavamo per aprire un ristorante a Pescara quando venimmo a sapere della possibilità di rilevare un bar in Macchia Gialla. Decidemmo di comprarlo, certi delle potenzialità di questa zona, e svilup-

pammo la parte ristorativa e gli apertivi a buffet, allora non erano tanti a proporci a Foggia sebbene fossero diffusissimi nel resto d'Italia. I riscontri sono stati buoni in questi anni".

Dietro La Cucina c'è un'esigenza chiara: "La nostra idea era dividere in settoni i laboratori. Il primo passo è stato portare l'attività di panificazione al Cep, il secondo passo dividere il centro cottura dalla pasticceria. Poi abbiamo pensato a come offrire alla clientela qualcosa di diverso dallo standard foggiano: c'è la cucina a vista, un menu gourmet con carne alla brace, un forno specifico per le carni grasse, tecniche e lavorazioni particolari che esaltano i sapori". Il target cui si rivolge il nascente ristorante è assai ampio e variegato.

"Siamo soddisfatti di questa zona, la clientela è eterogenea per quanto prevalgono i liberi professionisti vista la presenza del Tribunale. Sono loro i primi a venirci a trovare. I nostri clienti spaziano dai 30 ai 50 anni, c'è chiaramente anche l'operaio".

Per lo studio Corfone & Partners si tratta della progettazione del primo ristorante foggiano, l'unico precedente è a Roma. "Con i fratelli Barile avevamo lavorato già molto bene per il gazebo architettonico del Terzo Millennio, finito su Mimosa, enciclopedia internazionale di ar-

chitettura moderna", spiega a l'Attacco l'architetto Cesare Corfone, col quale hanno collaborato a La Cucina gli architetti **Marco Manduzio** (capo progettista), **Angela Pia Russo**, **Alessandra Malerba** e **Bianca Santoli**.

"La strategia è stata volta a creare un ristorante di alto livello, all'avanguardia, che trasudasse qualità. Dopo il Garden Terzo Millennio, questo è il secondo tentativo di rottura con il contesto urbanizzato. Un progetto imprenditoriale innovativo che prova a unire in un coerente segno architettonico strutture inettive in connessione

"Dopo il Garden Terzo Millennio, questo è il secondo tentativo di rottura con il contesto urbanizzato"

con l'obiettivo di continuare la costruzione positiva di luoghi ed elementi di aggregazione sociale. Abbiamo creato 3-4 location diverse, che rappresentano una sorta di

micro-paesaggi. L'ingresso principale del ristorante fronteggia il percorso carrabile e pedonale offrendo una vetrina in grado di incuriosire i passanti attraverso i toni chiaroscurali degli interni davvero elaborati. Il progetto architettonico della sala, che ospita in totale 60 coperti, prevede due allestimenti di interior design che coesistono armonicamente nel medesimo ambiente. Il primo allestimento, subito prossimo all'ingresso del ristorante, è progettato per ricreare in uno spazio chiuso un giardino immerso tra gli alberi e i licheni. Baldacchini se-

movibili in ferro, assimilabili concettualmente ai popolan Riscio itineranti, sono oggetti di arredo che ospitano tavolate per 8 persone. Dotati di un autonomo sistema di illuminazione, i baldacchini occupano in maniera flessibile e sempre diversa la porzione di sala all'interno della quale sono poste. Vasi incastrati sulla griglia di copertura dei baldacchini permettono alla rigogliosa vegetazione ricadente di scendere lungo le linee guida dei montanti verticali e di completarne il design dal sapore eco chic. Il secondo allestimento cerca di ricreare, attraverso la parete attrezzata poligonale, una grotta in cui tutti i disegni si trasformano in graffiti rupestri contemporanei. Sul fondale della sala, luminosa come la luce alla fine di un tunnel, una vetrina sulla cucina, cuore operativo del ristorante. In posizione defilata rispetto alla sala principale si struttura la stanza privé; il design si fonde con quello dei due allestimenti utilizzati nella sala principale creando un ambiente autonomo e versatile, idoneo alle feste private come agli incontri più formali. La cambusa completa il disegno di allestimento del ristorante, un ambiente ricco di rimandi allo stile nautico con i investimenti orizzontali simili alle plance di una nave. Progettato strategicamente in posizione centrale rispetto a tutta l'architettura, la cambusa si interfaccia simultaneamente con la sala e il privé, offrendo un solido supporto alla cucina nella preparazione e degustazione di vini, salumi e formaggi".

LDCE+GAS
ENERGIA
DALLE
NOSTRE
NATI

1Attacco

www.1attacco.it

ANNO 11 NUMERO 188 EURO 1,00

Registrazione presso il Tribunale di Foggia 1006 (cron.557)

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE 2017

“

Siamo soddisfatti di questa zona, la clientela è eterogenea per quanto prevalgano i liberi professionisti

”

1Att FOCUS

La nascita di dodici nuovi posti di lavoro



OCCUPAZIONE
Due gli chef principali, Prencepe e Zoppicante

I piatti proporranno materie prime locali ma anche prodotti internazionali. "La selezione dei prodotti è fondamentale", prosegue Barile, "Abbiamo fornitori locali ed esteri. Ad esempio, le carni arriveranno anche da Giappone e Australia. Non avremo prodotti da GDO, ma di nicchia, e conterremo i prezzi. A pranzo, nei business lunch, resteremo fedeli ai piatti tipici della nostra terra, mentre a cena la nostra offerta sarà differente rispetto a quella della maggior parte dei ristoranti, trattorie ed osterie di Foggia". Notevole anche l'impatto occupazionale. "Ci sono 12 posti di lavoro, persone esperte nel settore, di Foggia e provincia. I due chef principali sono **Matteo Prencepe**, figlio del compianto chef de La Mangiatoia, e il lucerino **Marco Zoppicante**".

“

Abbiamo fornitori locali ed esteri. Ad esempio, le carni arriveranno anche da Giappone e Australia

”