

La saggia cucina

È quella della tradizione pugliese, interpretata con maestria da Mimina. Chef che con le sue irresistibili ricette vizia i palati degli ospiti di Borgo Egnazia

di BENEDETTA ROSSI

IL SOLE È accecante e l'aria tersa. Gli ulivi, il bianco candido, la semplicità eletta a principio d'eleganza e bellezza. Siamo in Val d'Itria, a Savelletri, alla Masseria Borgo Egnazia: entri qui e dimentichi tutto il resto. E poi c'è lei, Mimina, uno di quei *best secret* che la famiglia Melpignano, proprietaria del Borgo e di altri resort di lusso tra cui la storica Masseria San Domenico, considera un vero gioiello. Perché è cresciuta tra le ricette care all'avvocato Sergio - iconico fondatore del business di famiglia, scomparso da poco - perché sa riportare in tavola quei gusti antichi che fanno rivivere la memoria, perché la sua cucina colorata, semplice ma sorprendente, è quello che gli ospiti internazionali, star comprese, vanno cercando qui al Sud. "Massaia Mimina", come la chiamano qui, è la *chef resident* del San Domenico Golf, uno strepitoso "18 buche" affacciato sul mare. Ma è anche la cuoca privata di Trattoria Mia Cucina, uno dei ristoranti di Borgo Egnazia, un angolo *gourmet* di intima tradizione che ospita da un minimo di quattro a un massimo di dodici persone. Per questi *happy few*, Mimina cucina a porte chiuse. Ma col cuore aperto...

Che cosa metti in tavola?



252 ELLE GIUGNO 2016



In basso. Uno scorcio della tavola apparecchiata alla Trattoria Mia Cucina, che ricorda davvero un'antica cucina pugliese, con le ceramiche, la verdura fresca, le ceste piene di spighe di grano e legumi essiccati.



I SEMPRE DI MIMINA

Sulla stagionalità degli ingredienti sono inflessibile. **E anche sulla provenienza:** qui vige la regola del chilometro zero, dalla burratina al vino. **Per le mie "Cene da Mimina"** massimo dodici ospiti. A tavola è bello parlare, oltre che mangiare...



A destra. Sui runner di lino e cotone, terracotte, piatti e bicchieri artigianali. I vasi di vetro per le conserve sono perfetti per le margherite. A sinistra. Massaia Mimina, sullo sfondo le architetture tipiche di Borgo Egnazia (borgoegnazia.com).

ricevere



Da sinistra. Nelle ceramiche di Grottaglie, gli ingredienti per le orecchiette: cime di rapa, acciughe, aglio e peperoncino, farina di semola, acqua, alloro, pangrattato. Nelle terracotte, carciofi stufati.



Da sinistra, in senso orario. Mimina realizza le orecchiette. Nella dispensa, il menù dei vini e il ricettario di Borgo Egnazia. Dolci di pasta di mandorle.

LA RICETTA

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Per 6 persone

Procuratevi circa 500 g di orecchiette fatte in casa. Pulite 500 g di cime di rapa (queste della nostra ricetta sono le ultime di stagione) e mettetele a stufare in acqua bollente salata. In padella scaldate l'olio, aggiungete l'aglio (e peperoncino per chi lo ama), fate dorare, spegnete e ammorbidite le acciughe. Buttate le orecchiette nell'acqua con le cime, cuocete al dente e scolate. Passate il tutto nella padella. Tostate il pangrattato con l'olio e unitelo alla pasta. Per chi lo ama, consiglio l'aggiunta di una foglia d'alloro.



La verità. La naturalezza dei cibi, la tradizione culinaria che ho imparato da nonna e da mamma. Ho provato a cucinare piatti più elaborati, ma alla fine i miei clienti cercano questo spirito. Raro e ormai unico.

Come ricevi gli ospiti?

Con un'apparecchiatura rustica ma raffinata, perché nelle cose semplici risiede sempre eleganza. Tutto rispecchia gli arredi di questa porzione del Borgo, improntato alla tradizione contadina pugliese. Runner éru, tavolo di legno, spighe di grano, piatti di ceramica fatti a mano dagli artigiani di Grottaglie. Come fiori mi piace mettere in tavola delle margherite, ideali nella loro purezza.

Ospiti seduti?

Sì, e al massimo in dodici. Perché cucino sempre tutto espresso, e mi piace che chi siede alla mia tavola assaggi molte pietanze: dagli stuzzichini, come i taralli che faccio a mano, fino ai piatti più elaborati, come le orecchiette o il pollo e patate, e i dolci. Per "fare bene" e magari su richiesta, ci vuole tempo...

Formale o informale?

Informale. La spontaneità e la convivialità



sono cose che i nostri ospiti cercano e sanno apprezzare.

Usi un centrotavola?

No, perché preferisco che siano i piatti stessi e i colori dei cibi a decorare la tavola.

Dove fai la spesa?

Utilizzo solo prodotti che arrivano qui dai nostri orti o da quelli delle nostre altre masserie. Anche per i vini mi avvalgo di una selezione di ottime cantine pugliesi scelte dal nostro sommelier.

Hai un libro con le ricette?

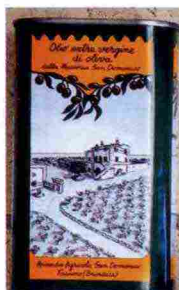
No, è tutto nella mia testa, nella mia memoria! Però abbiamo un ricettario, che regaliamo agli ospiti, così si portano a casa un pizzico di cucina pugliese. Anche se i veri segreti da cuoca... quelli non li svelo a nessuno!

E se manca un ingrediente?

Ci metto un secondo a cambiare il menù in corso d'opera. Amo quello che faccio, la cucina mi rende felice. **B**



Da sinistra. Mimina salta la pasta. L'olio extra vergine d'oliva della Masseria San Domenico. Nelle terracotte, piselli con scalogno. Vino, Negroamaro Rosato Calafuria.



▶
GUARDA SU ELLE.IT e su IPAD il filmato e scopri i cinque consigli sull'arte del ricevere