

IL MAGAZINE PER CHI È ORGOGLIOSO

DI ESSERE, O SENTIRSI, PUGLIESE!

AMAZING

Puglia

NUMERO 9 - GENNAIO/MARZO 2020

WWW.AMAZINGPUGLIA.COM



**PUGLIA
RESTAURANTS**

*64 Pagine di buona
enogastronomia*

NUMERO SPECIALE
5€
228 PAGINE

PUGLIESI DELL'ANNO HELEN MIRREN

ECONOMIA: FRANCESCO PUGLIESE
DOMENICO SCORDARI, GUIDO BECHI
GIOVANNI POMARICO, MARIARITA COSTANZA
NICOLA LAVENUTA, GIOVANNI MARZULLI
GIUSEPPE E ROBERTO PAGLIARA
POLITICA: ANTONIO DECARO
SOCIETÀ: MICHELE GALGANO
SPETTACOLO: EMMA
RISTORANTE: MEZZA PAGNOTTA
CHEF: DANIEL CAVUOTO
SPORT: MATTEO SPAGNOLO
E BENEDETTA PILATO

Ph Pierpaolo Otto

GRUPPO CANNILLO

50 ANNI
DI STORIA

SPECIALE DESIGN

22 PAGINE
DI STILE





CHEF

Daniel Cavuoto

Classe '83, dopo aver iniziato la carriera in Italia all'età di 19 anni, parte e fa esperienza in cucine di prestigio in Spagna, Francia e Inghilterra. Ex allievo di Pierre Gagnaire, Daniel torna in Italia, prima a Roma e poi a Bari, a dirigere le cucine dei ristoranti giapponesi Hagakure, che hanno da poco aperto il Noh Samba, giusto di fronte al Petruzzelli (trovate la nostra recensione a pagina 200). Abbiamo trovato sensazionale la sua cucina asiatica-fusión con influenze italiane, pugliesi e francesi. Questo ragazzo ti fa assaporare il mondo in una sola cena.

Bravo lui e bravi i fratelli Di Giglio che hanno avuto il coraggio di portarlo a Bari.



AL LAVORO. La brigata di cucina. A destra: dim sum amatriciana e delice cioccolato e pistacchio. Sotto, da sinistra: i black dim Santa Muerte, il pumpkin dessert, i dumpling di blak cod e tarufo



FUSION SENSAZIONALE

L'Hagakure Noh Samba ci ha stregati: posto magnifico, unico, con tante cose belle e una cucina stratosferica che ti porta in giro per il mondo. Senza muoverti dalla sedia

METTIAMOLA COSÌ: NOH SAMBA è un posto sensazionale, a patto che amiate le commistioni culturali e culinarie, se la vostra mente ed il vostro palato sono disponibili a provare sapori internazionali che lo chef Daniel Cavuoto sa magistralmente fondere con la cucina italiana e pugliese. È la cucina fusion, bellezza! E a me l'Hagakure Noh Samba dei fratelli Vincenzo e Gianpiero De Giglio è parso non solo una gran figata, ma anche un posto dove si mangia in maniera sublime. Quest'ultimo punto, come al solito, è molto soggettivo: a qualcuno di voi la cucina del Noh Samba potrà anche risultare indigesta, ma personalmente trovo meraviglioso il fatto che finalmente a Bari (in Puglia) ci sia un locale in cui si possa ampliare la propria cultura enogastronomica provando sakè, cucina thai, piatti peruviani, tex-mex, il tutto contaminato da tocchi di fantasia mediterranea. La cucina del Noh Samba è così: divertente, gioiosa, confusionaria.

Ci sono altre cose che mi hano fatto innamorare di questo ristorante-bar figlio del progetto Hagakure, che

già aveva regalato ai baresi un paio di ristoranti giapponesi di altissimo livello: l'originalità degli arredi e il concept del locale (curato da Anonima Opifici di Castellana); il fatto che ci sia un cocktail-bar, affidato a Tommaso Scamarcio (un nome, una garanzia) che si consente di pasteggiare bevendo ottimi cocktail oppure di fare un aperitivo sui generis; le "poltrone a dondolo"; i divanetti; i colori accesi; l'aver trovato a tavola sia le bacchette di legno che le posate (evitando a chi è impedito come me il fastidio di dover chiedere la forchetta); la tenda da palcoscenico che divide l'area bar dalla sala ristorante, che rende omaggio al Petruzzelli, situato dall'altra parte della strada; le gabbie con i lucchetti, che custodiscono le bottiglie pregiate che i clienti comprano e lasciano al ristorante per consumarle ogni volta che ci torneranno. Aggiungo un'ultima cosa prima di passare ai piatti degustati: il sushi del Noh Samba è diverso, per tenere fede all'impostazione del locale. Qui è contaminato dai sapori sudamericani e italiani, più elaborato, più lavorato. Direi anche più saporito.



I NOSTRI VOTI

Ambiente	10
Servizio	9
Cucina	10
Prezzo	9

9,5

UNITED COLORS OF NOH SAMBA.

A sinistra l'ingresso della sala ristorante.

Qui sopra il cocktail-bar. Sotto, da sinistra: parmigiana confusion, trancio di melanzana, tacos ai gamberi.



Ed ora passiamo alla degustazione. Intanto è doveroso dire che non è facile scegliere i piatti: il menù propone molte scelte interessanti e decidere quale riservare per "la prossima volta" è arduo.

Noi siamo partiti con l'originalissima "parmigiana confusion", una parmigiana fredda con gambero rosso e crostini di pane. Poi è arrivata la prima portata eclatante, il trancio di melanzana con salsa di miele-yuzu-champagne, tartufo e noci di Macadamia. Non vi anticipiamo nulla: quando la metterete in bocca capirete. Il caviar-set con caviale non pastorizzato di altissima qualità e burro alle tre alghe e crispy gyoza è un lusso accessibile che ci ha introdotti a due tacos stratosferici, quello di gambero e quello (ancor più buono) di tonno e burrata con tartufo e ponzu affumicata.

Il carpaccio di capasanta dell'Alaska con neve di cocco è stata una piacevole parentesi prima della degustazione di tre bombe: il Black dim Santa Muerte (clamoroso!), il Dim Sum Amatriciana (provocatorio ed entusiasman-

te) e il Dumpling di black cod e tartufo (stratosferico). Sono tre variazioni internazionali di raviolo, ognuna con una pasta diversa e con ripieni diversi. La nostra degustazione si è chiusa con l'assaggio di tre dolci: il tiramisù moderno (buono), il pumpkin dessert con gelato alla zucca (ottimo e originale) e il delice di cioccolato e delicatissima crema di pistacchio (sublime!).

Avrete già capito che ci siamo innamorati di questo posto, che ha aperto solo il 18 settembre ma è già un punto fermo della ristorazione barese e farà parlare di sé. Certe nuove aperture ci entusiasmano e fanno bene alla Puglia.

Arrivederci Noh Samba, torneremo presto per provare tutte le altre diavolerie.

HAGAKURE NOH SAMBA, BARI

via Salvatore Cognetti, 29 - Tel. 080.8834478 - 50 €

Chiuso: lunedì.

Consigliato per chi ama viaggiare restando seduti a tavola