

Oolivo Taranto: domani l'inaugurazione del terzo ristorante. Taglio del nastro con Al Bano

Pino Montinaro



TARANTO – Non c'è due senza tre. Oolivo inaugura mercoledì 27 marzo alle 20, in piazza Ebalia 7/d a Taranto un nuovo ristorante che apre a distanza di meno di due mesi da quello barese in via Camillo Rosalba, 26.

E' il terzo della catena in Puglia. Il quarto a Milano. Poi si vola oltre i confini nazionali a Londra e San Pietroburgo.

Anche questa volta, come per il primo Oolivo, aperto due anni fa in piazza del Ferrarese, testimonial d'eccezione della serata è **Al Bano Carrisi**. Un intervento, quello dell'artista, che fin dall'inizio non si è limitato semplicemente all'offerta dei vini della sua tenuta per la clientela, ma è concreta partecipazione al progetto con una piccola quota nella compagine aziendale tutta pugliese.

“Quando mi è stata proposta, per la prima volta, l'avventura Oolivo, l'ho subito accolta con grande entusiasmo. Credo fermamente nelle qualità uniche e speciali della cucina pugliese e più viaggio nel mondo e più ne sono convinto” dichiara il cantante.

“Oolivo è un progetto nuovo, che non ha precedenti, con una chiave di successo semplice ma efficace: interpreta l'esigenza della gente di trascorrere una serata piacevole riscoprendo quei sapori antichi e sani che spesso rimangono fermi soltanto nella nostra memoria. Il resto lo fa l'ambiente giovanile ma elegante che conserva il fascino e i colori di questa nostra terra meravigliosa.

Penso a Oolivo come a un marchio che identifica qualità e professionalità, capace di raccontare degli ulivi e delle vigne della Puglia in maniera inedita, non solo sul nostro territorio. In Russia, dove sono spesso ospite per i miei impegni artistici, ci stanno già aspettando” confessa Al Bano confermando i piani aziendali.

Oolivo Taranto si presenta al pubblico con la sua ricetta già consolidata e sperimentata negli altri due ristoranti della catena: prodotti di altissima qualità, piatti tradizionali, recupero degli antichi sapori, location accogliente, clima gioviale. Il tutto rigorosamente Made in Puglia.

“Il nostro menu rappresenta tutta la Puglia, dalla Daunia al Salento, con un segreto: non solo alimenti del territorio e ricette tipiche che riportano in vita sapori e odori del passato, ma un riutilizzo e recupero della

manualità e delle tecniche con cui cucinavano le nostre nonne inseguendo la filosofia delle antiche osterie piuttosto che quella dei fast food. Parola d'ordine in cucina: semplicità e tempi di cottura rapidi dettati dalle esigenze di servizio” spiega lo chef **Antonio Lisco** ideatore della linea gastronomica.

Ma Oolivoo Taranto non è solo attento alle regole della buona cucina tradizionale, rispetta anche l'ambiente. Il progetto ideato dal designer d'interni **Ilario Branca**, per la prima volta, vede un locale quasi totalmente ecosostenibile sia dal punto di vista dei materiali utilizzati, quasi tutti riciclabili, sia per quanto attiene ai costi di trasporto. “Legno, sughero, corda, canna da zucchero, fibra di bambù sono negli interni. Tutti elementi che nascono dalla nostra terra, poveri ma nobili, capaci di presentare una Puglia tradizionale e rivisitata in chiave moderna. Il concept è quello classico della catena: ambiente total white e dettagli a dare colore, dai punti luce alle anfore, tutte ceramiche di Grottaglie” dice Branca.

E sempre seguendo l'ottica di una Puglia prima donna oltre a chef e designer d'interni anche il resto dello staff che lavora su Oolivoo Taranto è pugliese: al business plan collaborano il commercialista Piero Carlucci e il legale d'impresa Salvatore Stasi, mentre la comunicazione è a cura dell'agenzia Epops.