



L'Araba Fenice

*l'ingrediente principale
la passione...*

Alceo Salentino si sposta a Brindisi, a due passi dal porto, alla 'foce' dei Corsi Umberto e Roma, che si biforcano dal Corso Garibaldi, proprio nel cuore pulsante della città, dove unitamente all'isola pedonale (C.so Umberto e C.so Garibaldi) lo *shopping* e le vetrine più prestigiose, accompagnano le passeggiate serali e festive dei brindisini e dei turisti, specialmente nel periodo estivo. In Corso Roma, al civico 14, incontriamo il ristorante **L'Araba Fenice**, un nome ispirato alla forza ed alla sensibilità, le stesse doti che identificano il proprietario, **Dario Schina**, che con l'aiuto di tutta la sua famiglia - ristoratori da due generazioni - fa della passione l'ingrediente principale della sua cucina.



L'attività è nata per soddisfare le esigenze di una clientela raffinata ed attenta, senza trascurare conviviali e ricorrenze di gruppo, dove si pone un particolare accento alla varietà del *menù*, alla convenienza, oltre alla massima qualità dei piatti. Ben presto, grazie al perfezionismo del gruppo, si è pensato ad una piccola trasformazione che porgesse alla clientela maggiore centralità e superiore accoglienza, adatte alla ristorazione di classe intesa come riferimento di città. «Infatti, ci siamo trasferiti, da Via Giudea a Corso Roma, dove ad un locale più adatto ed antico, con volte a stella, si aggiunge una maggiore viabilità e possibilità di parcheggio, la migliore del centro cittadino. Ospitato nel centro storico, in un elegante palazzo dei primi dell'800 in carparo e pietra, si snoda su due eleganti e confortevoli sale con soffitti a volte, quelle che un tempo erano le 'rimese' del palazzetto d'epoca».

La cucina è seguita dalla sorella maggiore Ada, in collaborazione con lo *chef* Simone Mancarella, «si è molto attenti alla scelta di materie prime e alla cura dei piatti, le proposte spaziano dalla tradizione locale con una ricca proposta di pesce a cominciare dagli antipasti con frutti di mare cotti e crudi, a quella nazionale con aperture a quella internazionale»; tutta da scoprire la pasticceria, rigorosamente di produzione propria, opera della sapienti e premurose mani di nonna Angelica.

Dario è orgoglioso della creatura di famiglia, «i fatti ci hanno premiato oltremodo, se in questi ultimi anni, l'Araba Fenice ha ottenuto le scelte qualitative da parte della clientela più raffinata della provincia di Brindisi, con un particolare accento alle colazioni di lavoro, praticamente tutti i giorni della settimana. La nostra specialità è stupire con il mare, fresco e vario, ma con inserzioni che richiamano gli intenditori da tutta la provincia».

Periodicamente infatti, si promuovono con inviti personalizzati, alcune serate a tema, dove si propongono *menù* indirizzati ad una particolare area italiana o estera, anche in collaborazione con Slow Food, e sono sempre un successo.

È anche doveroso un cenno alla cantina, in assoluto tra le più fornite del settore. «Conta oltre 900 grandi etichette, gelosamente conservate in un'antica cantina sottostante al locale dove riposano al buio, in un ambiente a temperatura controllata. Eccezionalmente, il *caveau* è anche utilizzato per pranzi riservati. La cura per il buon bere è determinata anche dal fatto che il personale ha frequentato corsi di degustazione per meglio suggerire i giusti abbinamenti, anche se il mio motto resta "il buono sta al buono", così perché non degustare un buon Primitivo su un filetto di pesce?»

B BICCHIERDIVINO

