

La città della luce

Un invito a Palazzo

La candida Ostuni ha un nuovo rifugio per amanti del relax, della storia e di una cucina capace di fare il giro del mondo, restando local.

di *Raffaele Panizza*
foto di *Gregory Venere*



Pascale Lauber, che ama prendere in giro tutti e certe volte sembra di ghiaccio, alla fine del video cede e si commuove. Le immagini mostrano Palazzo Rosso come l'hanno trovata lei e la compagna Ulrike, tre anni fa, convinte a dargli un'occhiata veloce da un artigiano del ferro battuto, Renato Palumbo, che aveva restaurato la loro masseria di Carovigno, su un terreno perduto al gioco da un nobile locale.

Erano appena arrivate in Puglia per rilassarsi, dopo aver girato il mondo e aperto ristoranti e alberghi a Losanna, Parigi, New York, Città del Capo. Pascale aveva comprato tre ciuchi di razza martinese, la sua grande passione al pari della decorazione d'interni. E Ulrike aveva voluto una piscina bislunga in una delle rare alture panoramiche di questo territorio di ulivi, terra rossa, muretti a secco patrimonio dell'Unesco e chiocciole, che a settembre gli anziani raccolgono e poi vendono per strada a un niente al chilo. Poi sono entrate lì dentro, e com'è sempre successo nella loro vita hanno

The Good Life Italia Online
(UMV 64,920; Points 14)
22nd December 2020

(IMAGE 1 OF 3)

risposto al richiamo della pelle che s'accapponava. **«Abbiamo visto il cantiere durante un viaggio qui a Ostuni tre anni fa, e non ci siamo tolti l'immagine dalla testa»**, raccontano Ian e Barbara, ospiti di Dublino. **«Appena ci hanno detto dell'apertura, abbiamo prenotato»**.

Paragon 700 è il nuovo luxury boutique di Ostuni, l'unica costruzione in tutta la "città bianca" con una piscina privata, l'unica con un giardino interno di queste dimensioni e fatto di colonne e grandi vasi decorati con piante palustri, l'unico luogo che non cerca la via abusata e grottesca della presunta autenticità, ma si cala come un'astronave dentro questo tessuto urbano di calce immutato nei secoli. Per decorare gli interni e le undici stanze (la maestosa Paragon suite è ampia 56 mq) sono arrivati quattro container via nave, due dal Sudafrica e due dalla Thailandia. I primi per trasportare poltrone e suppellettili dell'hotel che la coppia aveva gestito per tredici anni a Cape Town. I secondi, ricolmi di mastodontici lampadari di ferro a forma di girasole acquistati durante un viaggio di piacere in Asia, e ora agganciati ai soffitti a botte sui quali resistono i colori opacizzati degli antichi affreschi.

Un equilibrio fatto di scelte spregiudicate e personali lì per lì, ma che l'ospite alla fine impara a capire sintonizzandosi (e questo è un viaggio nel viaggio) con lo spirito cosmopolita e senza compromessi di Ulrike e soprattutto di Pascale, che ogni quadro ha appeso, ogni dettaglio ha curato, ogni mancanza ha previsto e voluto. I televisori nelle camere ad esempio non esistono, semplicemente perché rovinerebbero l'insieme. Ci sono le predisposizioni ed eventualmente si possono richiedere, ma nella stanza verranno portati malvolentieri, il cliente è avvertito. Non ci sono neppure le macchinette per il caffè, troppo brutte. E nei bagni, con le loro immense vasche, mancano i bidet: **«Mi rovinavano l'equilibrio»**, dice Pascale nel suo italiano essenziale, **«e poi ormai ce l'hanno solo gli italiani, da trent'anni non li usa più nessuno»**. Se non ci s'impunta, se ci si lascia sprovvincializzare, nulla di grave.

Già era un'anomalia il palazzo signorile che ospita l'hotel, abbandonato per quarant'anni dopo esser passato di mano in mano dal Settecento a oggi, con la facciata rosso pompeiano che vista dalla piazza d'ingresso alla città non ne lascerebbe indovinare tutto il bianco che la illumina. Una porta in legno ritrovata durante i restauri ha i tipici spioncini che chiudevano le cellette nei chiostri del XVIII secolo, il che fa pensare che un tempo qui sorgesse un convento. Poi si sa che è stato una caserma. I successivi proprietari, dei benestanti napoletani, si erano fatti disegnare le maioliche dal laboratorio dei fratelli Massa, mastri riggiolari che nel 1740 avevano decorato, in un'esplosione di giallo e blu, il chiostro delle Clarisse nel convento di Santa Chiara a Napoli. Tutte scoperte fatte da Maria Buongiorno, la restauratrice che cura ogni opera conservativa col suo laboratorio I restauri del sole, tra i vicoli di Bari vecchia. Si sa anche che il primo sindaco di Ostuni, Don Paolo Tanzarella, nel 1860 l'aveva scelto come dimora privata, grazie a quella facciata vermiglia simbolo di ostentata ricchezza.

Ora invece d'ostentato non c'è nulla, ma ogni oggetto ha un senso e una destinazione. I quadri alle pareti, che si possono acquistare, sono di Giuseppe Ciraci, Adrian Boswell e di Soozy Lipsey, che lavora su ritratti secenteschi a cui mette in bocca palloni rosa fatti con la gomma da masticare: dame, gentiluomini, bambini rubizzi strappati alla loro posa impettita. In alcune camere, le vetrate tra le stanze da bagno e la zona letto sono oscurate con un sottile foglio di lino incastrato tra due strati di vetro, operazione minuziosa di alto artigianato. Le lenzuola sono di lino all'esterno e di cotone al contatto con la pelle. I lampadari del ristorante sono cerchi rossi di paglia intrecciata, intercedini delle macine per l'olio, rielaborate da un artigiano di Cisternino.

Questo è il regno di uno chef trentenne che propone una gustosa e misurata cucina internazionale, un menu degustazione che gioca con la chimica della bocca, in uno slancio di acidità controllata che apre in continuazione alla portata successiva. Arriva un prosciutto e melone "da bere" servito in una flûte. Poi "il caffè", in realtà una tazzina di ravanelli marinati nei lamponi con spuma di yogurt all'olio d'oliva. Un uovo di quaglia con polvere di capperi, tra le cose più buone mai assaggiate. Poi il gambero rosso di Santo Spirito marinato in zucchero, sale e tè nero affumicato lapsang souchong. Quindi una cacio e pepe con bottarga, cotta in un brodo di pecorino in stile giapponese. Senza sazietà percepita, arriva un risotto mantecato con spuma di levistico. E una sogliola impanata in orzo fermentato, brodo di capperi, purea di erbe aromatiche. Piatti che vanno detti e ascoltati in fila non per pigrizia di racconto, ma perché è l'unico modo per permettere alla fantasia di fare le veci della saliva, e capire il saliscendi che queste note di spartito sanno creare, alla cifra di cento euro a persona. Lo chef si chiama Giovanni Cerroni e ha girato il mondo. Fino a diventare il prediletto di Andoni Luis Aduriz, ideatore del Mugaritz a San Sebastian, un genio recalcitrante che serve marshmallow a forma di omino Michelin e gli dà fuoco davanti ai clienti. O organizza **«le "cene del non sapore", dodici portate concepite affinché nulla sapesse di nulla»**, come ricorda Cerroni.

Ulrike e Pascale passano tutto il giorno qui e sono belle da vedere, come gatti saggi ed eleganti che trasmettono energia all'ambiente: **«Siamo come ruote di una bicicletta»**, dice Ulrike, «se ne manca una, l'altra non funziona». Raccontano della gente che le ferma per ringraziarle di quanto hanno fatto per Ostuni, anche se Pascale interviene per spezzare l'idillio: «Ovviamente non piacciamo a tutti, come non tutti piacciono a noi». Ulrike è nata a Francoforte ed è cresciuta a Monaco di Baviera. Pascale è nata a Losanna ma ha vissuto tutta la vita a Parigi. Hanno la residenza a Verbier, in Svizzera. E dei tanti viaggi in giro per il mondo, e delle loro tante vite, è rimasta una casa nel quartiere di Bo-Kaap a Città Del Capo, sei stanze con piscina, che danno in affitto. **«A Città del Capo la qualità della vita è eccezionale, con un equilibrio che abbiamo ritrovato qui»**, dice Ulrike. **«Quando andiamo alle feste, nel nostro giro di amici c'è sempre qualcuno che ci racconta di voler comprare casa in Puglia. Anche grazie ai collegamenti frequenti delle capitali europee con l'aeroporto di Brindisi»**.

Si sono conosciute a Santorini nel 1993: una lavorava per Air France, l'altra era vicedirettrice di un istituto bancario.

The Good Life Italia Online (UMV 64,920; Points 14) 22nd December 2020

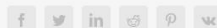
(IMAGE 2 OF 3)

GRIFCO
AN MMGYGLOBAL COMPANY

...e sono tornate a Sarconi il 12/7/20, una favola per noi. Finché, poi, è la vicinanza con il mare a farle.
 Finché insieme hanno deciso di cambiar vita: prima rilevando una brutta pizzeria a Romont, nel canton Friburgo, per trasformarla in un indirizzo gourmet. Poi inaugurando il primo lounge bar di Losanna, il Quai de Brunes. E quindi il Jardin d'èbène in Sudafrica. Finché, rotolando col destino, sono arrivate qui: «*Organizzeremo concerti e mostre, in Salento c'è poca arte contemporanea, e vogliamo aiutare la Puglia a crescere*», programmano.
 Chiacchieriamo nel giardino, protetto da un alto muro di calce bianca, sembra quasi di stare a Tangeri. Leonardo Giorgini e Luisiana Colella, che curano il bar, armeggiano dietro un bancone lungo otto metri rivestito da placche di metallo pressato, provenienti dal soffitto di un palazzo di Buenos Aires in stile haussmaniano. Per l'aperitivo Ulrike chiede un Guacito, rivisitazione internazionale e local del bloody mary: pomodoro giallo di Torre Guaceto, tequila e mezcal al posto della vodka, chutney di peperoni. Pascale invece prende un Verdélite, con rosolio di alloro e tintura di fichi secchi e mandorle. È la golden hour da godere in giardino dopo il silenzio della Spa, antro per i trattamenti ricavato nell'antica cisterna dell'acqua, sette metri nel sottosuolo. Per ricevere la lavanda dei piedi agli olii essenziali ci si accomoda su sedie sdraio da mare, altra disinvoltura voluta dalle padrone di casa, come quelle dello stabilimento balneare che hanno aperto a Specchiolla, a nord della riserva di Torre Guaceto. La loro P Beach è fatta per il settanta per cento di sabbia, per il trenta di roccia, fino al blu battuto dal vento, inanellati uno in fila all'altro come un quadro materico visto dall'alto. Se non fosse opera dell'erosione e dei secoli, verrebbe da immaginare che il loro intervento, il gusto contrastato per l'interior design di Ulrike e Pascale, abbia condizionato persino il mare.

17 Dicembre, 2020

Share This Story, Choose Your Platform!



About the Author: [Community](#)



Related Posts



Bellezza brutale
10 Marzo, 2020



Dove fiorisce il talento
17 Aprile, 2018



Car design - Alle origini del sogno
17 Aprile, 2018

On this website we use first or third-party tools that store small files (cookie) on your device. Cookies are normally used to allow the site to run properly (technical cookies), to generate navigation usage reports (statistics cookies) and to suitable advertise our services/products (profiling cookies). We can directly use technical cookies, but you have the right to choose whether or not to enable statistical and profiling cookies. Enabling these cookies, you help us to offer you a better experience.

OK ACCONSENTO

Mantieni disabilitato

© Copyright 2017- The Good Life Italia | All Rights Reserved | Privacy Policy



The Good Life Italia Online (UMV 64,920; Points 14) 22nd December 2020

(IMAGE 3 OF 3)

GRIFCO
AN MMGYGLOBAL COMPANY