



ROTONDA. NEL VICOLO DEI GOLOSI

di Nicola Perrelli



Nel cuore del centro storico di Rotonda, la cittadina della Basilicata che ospita la sede del più grande Parco Nazionale Italiano, quello del Pollino, tra i vicoli stretti che confluiscono nella graziosa Piazza V. Emanuele e i palazzetti gentilizi che danno un tocco di eleganza al posto si trova “**AL TEMPO PERSO**”, un piccolo ristorante, anzi un’osteria, a conduzione

familiare.

Il locale è situato a pochi passi dalla centralissima piazzetta, in una caratteristica e ben tenuta viuzza che si imbecca, arrivando dal Corso principale, in fondo sul lato destro della piazzetta stessa, e ci si arriva in un batter d’occhio. Ma non c’è comunque da preoccuparsi, a destinazione si giunge anche ad occhi chiusi: basta seguire la scia dell’odore succulento che dalla tarda mattinata e fino a sera proviene dalla cucina del ristorante.

Il locale è stato aperto solo pochi anni fa, ma nella zona è già divenuto uno degli indirizzi migliori per gli amanti della cucina tradizionale dei paesi ricadenti nella Valle del Mercure.

Dietro ai fornelli c’è Donato, cuoco e proprietario, che ben sfrutta nella preparazione dei suoi piatti l’esperienza maturata lavorando per molti anni a fianco di importanti chef, mentre in sala accoglie gli ospiti la moglie che si muove con maestria e tanta cortesia fra i tavoli.

Poche cose ma buone! Questo è il motto del giovane cuoco de “Al tempo perso”, che ha impostato la sua cucina sulla qualità degli ingredienti e sulla sapiente rielaborazione di antiche ricette regionali. Il risultato: una squisita miscela di sapori genuini e gusto raffinato.

Nell’unica sala a piano terra, piccola ma accogliente, dove entrando colpiscono subito i bei tavoli in legno massello impreziositi da riquadri in ceramica e poi sullo sfondo la fornita cantina a vista con almeno 100 tipi di vino, sia a pranzo che a cena è possibile provare il meglio dei piatti tipici della tradizione culinaria della zona, degustandoli con un buon vino d’annata o meglio ancora con l’autoctono aglianico.

Fra le specialità del locale gli antipasti come il prosciutto nostrano, l’umido di trippa, il pasticcio di fagiolini, patate e pancetta, le verdure, gli insaccati, i legumi, i formaggi e durante l’autunno i funghi porcini e i pregiati ovuli raccolti nei boschi del Parco. Una vera carrellata di cose buone e sfiziose servite in invitanti coppette mini-porzioni che deliziano prima la vista e poi il palato.

Ma non sono da meno fra i primi i delicatissimi spaghetti ai fiori di zucca e le paste fresche condite con sughi robusti a base di carne.

Mentre fra i secondi eccellono la buonissima coda di bue al ragù, le carni rosse alla griglia e quando disponibili le specialità a base di saporitissime frattaglie.

E per finire crostate, dessert e dolci fatti ovviamente in casa.

Il menù comunque cambia quasi ogni giorno in base alla reperibilità dei prodotti e alle stagioni e si distingue per i suoi prodotti sempre di prima scelta e di alta qualità, possibilmente biologici.

E' un omaggio alla buona tavola, non perdetevi altro tempo.

OSTERIA" AL TEMPO PERSO"

Via Mordini,4 - ROTONDA (PZ)

Tel. 0973 661159

Chiuso il lunedì