



a cura di Rocco Lettieri



A Matera , dove i Sassi incontrano la cucina lucana contemporanea

Al ristorante Le Bubbolo di Palazzo Gattini, lo chef Gabriele Marino firma una cucina radicata nella Basilicata, tecnica e accogliente



Ci sono luoghi in cui aprire un ristorante gourmet non è soltanto una scelta imprenditoriale, ma quasi una dichiarazione di intenti.

Matera , con i suoi Sassi , la luce che cambia sulla pietra e una bellezza che non concede distrazioni, è uno di questi.

Qui la cucina deve trovare il coraggio di farsi ascoltare senza sovrastare il contesto. E al **ristorante Le Bubbolo** , guidato dallo chef **Gabriele Marino** all'interno di **Palazzo Gattini**, questa sfida è evidente fin dal primo momento .

Una cena nei Sassi di Matera, tra pietra e ambizione

Dopo aver camminato con il naso all'insù tra vicoli, gradoni e case scavate nella pietra, seguendo quella bellezza ruvida e teatrale che rende Matera unica, ci si imbatte in **Palazzo Gattini** : hotel cinque stelle, ospitato in un edificio signorile nel punto più alto della città, con affaccio sui Sassi .



Un palazzo storico, già dimora dei **Conti Gattini**, trasformato in hotel nel 2008 dopo un attento restauro che ne ha conservato l'identità.

Dentro questa cornice, **Le Bubbolo** porta avanti una cucina dedicata alla valorizzazione della tradizione regionale e locale.



Il coraggio di una cucina gourmet in un luogo non semplice

Fare cucina gourmet nei **Sassi di Matera** significa anche misurarsi con una logistica particolare, sottolinea lo chef **Marino**. Non siamo in una grande città dal passo facile, né in un ristorante pensato per vivere separato dal luogo che lo ospita. Qui tutto è più delicato: gli spazi, i ritmi, l'accessibilità, il rapporto con una città che ha una personalità fortissima.

Per questo il lavoro di **Marino** mi è sembrato interessante: non prova a usare **Matera** come scenografia, ma come radice.

La sua idea di cucina si riassume in quattro parole che lui stesso mette al centro del proprio pensiero: **tradizione, esempio, contesto, innovazione**.



faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

La base è la [cucina lucana](#) e italiana, il punto d'arrivo è un piatto che cerca gusto e ricercatezza senza perdere memoria.

[Marino](#) arriva da un percorso importante: la formazione ad ALMA, la scuola fondata da [Gualtiero Marchesi](#), poi l'esperienza allo Schöneck tra le montagne trentine e il ruolo di sous chef al [Cannavacciuolo Bistrot di Novara](#).

Tecnica, dunque, ma non come esibizione. Piuttosto come strumento per tornare a casa con più consapevolezza.



La filosofia di Gabriele Marino: tradizione, territorio e tecnica



Chef Marino è originario di [Potenza](#) e il suo ritorno in [Basilicata](#) ha il sapore di un cerchio che si chiude.

Racconta di non aver mai smesso di portare con sé «il profumo del pane cotto nel forno a legna, la forza sincera di un peperone crudo o la delicatezza di una [rafanata](#) ben fatta».

È una frase che aiuta a capire la sua cucina: non nostalgia, ma memoria attiva.

La proposta valorizza **ingredienti freschi, locali e di stagione**, con attenzione ai fornitori sostenibili, alla riduzione degli sprechi e ai prodotti del territorio.

Oltre alla carta, il menù degustazione **A mano libera**, sei portate scelte dallo chef, è proposto a 125 euro. Ma più del numero delle portate, conta la direzione: una cucina lucana contemporanea che non teme di essere elegante, ma che resta leggibile.

I piatti da non perdere

Il percorso comincia con un **aperitivo all'italiana** che gioca con l'immaginario domestico. Spicca un **finto pomodoro con baccalà mantecato e salsa alla pizzaiola**.

Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)

*Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari
n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006*

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi



È un boccone che dice subito molto della cucina di Marino: tradizione riconoscibile, tecnica nascosta, sapore diretto. Tra gli antipasti, anche il **roll di coniglio con mostarda di albicocche ed erbe selvatiche** conferma un'altra qualità della cucina di Marino: il gusto per l'equilibrio tra carne, dolcezza e vegetale.

A completare il piatto c'è la **ciambotta lucana**, con zucchine, pomodoro, patate, peperoni e melanzane. Anche qui il territorio non è citato per dovere, ma entra nella costruzione del piatto. È una cucina che lavora molto sul riconoscimento: si percepisce l'eco della cucina di casa, ma filtrata da una mano che sa costruire consistenze, temperature e contrasti.

Il primo piatto signature è la **Tagliatella ripiena: maialino, cardoncelli e canestrato di Moliterno**.

È forse il piatto che meglio racconta la direzione dello chef.

La forma ricorda la cartellata dolce, ma all'interno c'è un ragù di maialino nero locale e, all'esterno, una crema di canestrato di Moliterno, uno dei formaggi più preziosi della Basilicata, con cardoncelli e vitello.

È un primo importante, goloso, profondamente territoriale, ma non pesante. Il rischio, con ingredienti così identitari, sarebbe quello di costruire un piatto troppo carico. Invece la tagliatella ripiena resta elegante e centrata: il formaggio dà profondità, il maialino struttura, i cardoncelli riportano tutto alla terra.





Tra i secondi, il rombo in crosta con tartufo nero lavora sull'idea visiva delle squame : il tartufo diventa superficie, mentre la bietolina locale accompagna il pesce insieme al bacon del rombo e a un beurre blanc al tartufo nero. È un piatto più tecnico, costruito, che mostra l'ambizione della cucina.



L'agnello, invece, torna più direttamente alla tradizione. Cotto a bassa temperatura e poi ripassato velocemente sul fuoco, viene servito con patate al forno finissime, salsa olandese al miso e carciofi in doppia consistenza: crema alla base e carciofo cotto a bassa temperatura .

Qui il punto interessante è l'inserimento del miso, che non appare come una moda, ma come un modo per dare profondità e sapidità a un impianto molto italiano.





La parte dessert conferma la voglia di raccontare senza appesantire .

Capra, mango e calamansi mettono insieme una bavarese di capra, una spirale di mango, gel di **tè matcha e calamansi** (agrumi simili al cedro provenienti dal sud-est asiatico), con il matcha anche in spugna e crema e il caviale di calamansi a chiudere. È un dessert fresco, più internazionale nella grammatica, ma coerente nella ricerca sulle consistenze.

Molto personale il **Caffè e ammazzacaffè**, ricordo affettuoso dello chef legato all'abbinamento, insolito fin dall'infanzia, tra caffè e limone nei gelati. Qui diventa un **brownie di cioccolato fondente** e caffè, con cremoso al caffè, curd di limone e limoncello, gel di limoncello, espresso nella meringa e nel gelato, fino a un filo di moka italiana a chiudere. Un dessert che gioca con un'abitudine tutta italiana e la trasforma in racconto .



Infine **Fragola e kefir**, con una fragola realistica tagliata longitudinalmente, bavarese di champagne, fragola vera all'interno, cialda di pasta frolla e kefir di latte Nobile di Taverna Centomani, a Potenza. È il tipo di dessert che piace perché unisce precisione tecnica e immediatezza visiva.

Perché vale la pena provarlo

Cenare al ristorante Le Bubbolo permette di assaporare una cucina ancora giovane ma già molto chiara nella direzione. Gabriele Marino non usa la Basilicata come repertorio folkloristico, ma come materia viva: **pane, baccalà, maialino nero, canestrato di Moliterno, cardoncelli, verdure locali, agnello, caffè, limone.**





Tutto torna in una grammatica gastronomica contemporanea, costruita con tecnica e con una certa idea di casa.

Ed è proprio qui che il progetto diventa interessante: **portare una cucina gourmet nei Sassi di Matera senza perdere il senso del luogo.**

Non è una strada facile, ma quando funziona restituisce una cosa preziosa: la sensazione che la tradizione non sia ferma, ma abbia ancora molto da dire.

Una cena gastronomica non è mai soltanto cucina.

A Le Bubbolo va citato anche il servizio, in particolare quello di **Federica Iannello**, Restaurant Supervisor, preparata, accogliente e premurosa. In un contesto come questo, in cui il ristorante dialoga con un hotel di grande fascino e con una città fortissima, il servizio fa la differenza. Aiuta il cliente a entrare nella cucina, a comprenderne il ritmo, a sentirsi accolto davvero [.](#)

Un palazzo storico, già dimora dei **Conti Gattini**, trasformato in hotel nel 2008 dopo un attento restauro che ne ha conservato l'identità.

Dentro questa cornice, **Le Bubbolo** porta avanti una cucina dedicata alla valorizzazione della tradizione regionale e locale.

