

# Il biologico del bistrot Frulez

**E**cco un locale che sembra volersi distinguere dalle consuete tipologie di ristorazione presenti in città. Si tratta del bistrot Frulez, dove i prodotti biologici vengono selezionati con cura e serviti alla numerosa clientela nel pieno rispetto dei cicli stagionali. Il menu cambia quindi ogni settimana, come ci spiega il padrone di casa Lorenzo Diomede, mentre ci introduce nelle sale interne: tra vezzosi tavolini da due o da quattro, sedili in ferro e un imponente bancone centrale. Il tutto riesce a creare una piacevole atmosfera, a metà strada tra le popolari latterie di una volta e i tipici bistrot parigini, con tanti camerieri celeri

e attenti. Destano curiosità anche gli aspetti gastronomici, dei quali si occupa il famoso chef Antonio Derosa. Le soluzioni più agili sono previste per la pausa pranzo, quando tuttavia è necessario attendere per trovare posto a causa della notevole affluenza di clienti. Dal sandwich con crema di carote, verdure grigliate, formaggio morbido e pomodoro, e dall'insalata di avocado, po-

modoro e mozzarella di bufala; fino ai piatti del giorno, come il purè di fave con insalata di uva, pomodorini e filetti di mandorle. In alternativa le sfiziose proposte gourmet, dove più che mai si coglie la mano esperta di Antonio Derosa, capace di infondere brio creativo e moderna leggerezza ai classici della tradizione e alle materie prime del territorio. Gli involtini di melanzana alla griglia ripieni di primo sale e pomodori secchi sono squisiti, e i cavatelli integrali con crema di cicerchia e cardi sono davvero un bel piatto. Cantina non solo regionale, e conto di 15-20 euro per due portate esclusi i vini.

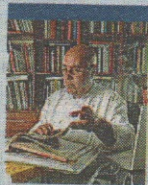


Prodotti biologici.



E' difficile trovare posto all'ora di pranzo.

Bistrot Frulez,  
piazza Umberto  
I 14-15, Bari,  
tel.  
080.5239827,  
chiusura:  
domenica. Carte  
di credito: tutte.



Lo chef  
Antonio  
Derosa