

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

fourquette3-45ff1daa

Ristorantino atipico di cucina narrativa: si definisce così il Fourquette, giovane ristorante foggiano inaugurato da meno di tre mesi. Il Fourquette è sia tipico che atipico. Tipico perché tale è la cucina che propone (magari aggiungendoci un po' di innovazione) e anche perché è proprio alla divulgazione della tipicità che dedica buona parte della sua narrazione. Atipico lo è invece per la sua genesi, e per la natura delle iniziative che propone.

Luana Stramaglia [l'avevamo sentita la scorsa estate](#), quando ci aveva raccontato i primi passi dell'“Operazione Serial Kitchen – **Showcooking Intergenerazionali Itineranti**”, una serie di cene che si è tenuta in alcuni ristoranti della provincia di Foggia, in cui un anziano e un ragazzo (talvolta nonno e nipote) preparavano in pubblico un piatto tipico e conversavano di **cucina e saperi tradizionali**. L'attività nasceva nell'ambito del progetto Fork in progress, finanziato dal programma della Regione Puglia Principi Attivi, il cui obiettivo finale era l'apertura, a Foggia, di un ristorante di cucina narrativa. Proprio con la promessa di aprire un ristorante narrativo a Foggia ci avevano lasciato Luana e sua sorella Tania. La promessa è stata mantenuta, e il sogno è diventato realtà alla fine dello scorso novembre. Si chiama Fourquette, appunto, con un gioco di parole che svela la natura glocal del ristorante (suona infatti sia come francese sia come dialetto foggiano). “Locale piccolo, cucina a vista e dialogo costante fra sala e cucina”. Ecco gli aspetti salienti del Fourquette, raccontati dalla stessa Luana. A presidiare l'aspetto narrativo e intergenerazionale pensa a una squadra di quattro nonni e di sedici tirocinanti di un istituto alberghiero. [fourquette4](#)

Il programma settimanale prevede café wifi al mattino, pranzetti veloci dal lunedì al venerdì, cucina terra terra e cene gourmet dal giovedì alla domenica.

Al Fourquette può capitare di assistere a un corso di cartellate tenute da una nonna, o di assistere a un concerto. Il calendario eventi col tempo si sta facendo sempre più fitto. Fra gli appuntamenti periodici, i **KitchenSPEECH** del giovedì: persone realtà interessanti del food che si raccontano,

spesso affiancate da showcooking, cioè lezioni di cucina attraverso preparazioni dal vivo. Il protagonista di un recente KitchenSPEECH è stato [Cristiano Cavina, lo scrittore-pizzaiolo di cui Pane e cultura ha parlato recentemente](#). L'appuntamento del 12 febbraio è invece dedicato al **metodo Bonci**, ovvero la pizza secondo il Michelangelo degli impasti.

Venerdì 13, in occasione dell'iniziativa di risparmio energetico "M'illumino di meno" è in programma un appuntamento al buio con cena a lume di candela e musica; sabato 14 cena di San Valentino in compagnia di due film romantici e domenica 15 Carnevale per i bimbi.

Fourquette, ristorante atipico di cucina narrativa

Via Le Orfane, 14

Foggia

www.forkinprogress.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro](#)

[Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!](#)

[Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola](#)

[Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia](#)

[Pane e cultura. Medieval: il GastroPub "storico" in Salento](#)

[Pane e cultura. Sloan Square: l'Inglese si impara al pub](#)

[Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo](#)

[Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri](#)

