

## A IBIZA LA PORCHETTA CAMPIONE D'ITALIA DI VENDITTI DIVENTA CERDO ASADO

*di Fabio Iuliano*



LUCO DEI MARSI - È passato quasi un anno dall'inaugurazione di Ristreet, il locale specializzato nello street food gourmet nel cuore di Ibiza. Una scommessa tutt'altro che scontata per **Raffaele Venditti**, imprenditore marsicano che porta avanti il nome di una famiglia che ha lanciato un marchio di "porchetta campione d'Italia".

Papà **Antonio** e mamma **Patrizia** sono partiti come ambulanti, confrontandosi con una carriera contrassegnata da mille imprevisti che il lavoro nelle piazze comporta.

Rispettando sempre le sue origini e tradizioni, Raffaele (oggi 33 enne) ha raccolto l'arte di famiglia, trasformando i caratteristici camioncini ambulanti in moderni food-truck futuristici, attrezzati per offrire al meglio una cucina di qualità.

Ristreet (Unconventional eating) - con un nome che gioca un po' con l'inglese e un po' con il dialetto - è dunque una evoluzione naturale dello sviluppo di questa azienda che ha deciso di impiantarsi nel porto dell'isola di Ibiza, per comunicare e trasmettere i propri valori e prodotti ad un flusso sempre più crescente di curiosi, viaggiatori, appassionati di buon cibo.



“Una volta, l'isola era casa ospitale di hippy, artisti famosi, personaggi insoliti e originali. Oggi è meta ambita di spiriti liberi e personaggi non convenzionali”, racconta a *Virtù Quotidiane* Raffaele, sempre in viaggio per far la spola tra la Marsica e le Baleari, affiancato da sua moglie **Francesca** e dalle piccole **Patrizia** e **Agnese**.

“Qui, l’amministrazione ha investito per trasformare l’isola in un luogo accogliente anche per famiglie e amanti del gusto. Gente da tutto il mondo si vede per i marciapiedi di Ibiza, e sulla strada di Ristreet, a noi piace fermarli e scambiare due chiacchiere con loro. Per questo, cerchiamo sempre di mantenere il contatto con la strada”.

Ma la scommessa più grande è riposta nel “cerdo asado”, cioè quella che noi chiamiamo “porchetta”: la specialità di famiglia resta al centro dell’offerta di Ristreet. “Acquistiamo cerdo negro dal mercato di Barcellona”, spiega Venditti, “poi lavoriamo la carne condendola con erbe aromatiche di montagna, cucita per mano dei nostri maestri porchettari, la cottura lenta e a bassa temperatura”.



Un prodotto, tra l’altro, che lo scorso anno ha ricevuto a Milano la certificazione del proprio

panino “Porchetta regina”. Questo prestigioso riconoscimento è stato attribuito durante il “rilascio” del marchio collettivo “Panino italiano” da parte dell’Accademia del panino che ha curato anche il disciplinare e il regolamento d’uso del marchio stesso.

L’Accademia del panino italiano è una fondazione culturale nata per promuovere l’unicità del panino italiano nel mondo, definendone l’identità, valorizzandola fino a farne una vera e propria icona del Made in Italy.

“Ho sempre amato viaggiare, provare nuove cose, mettermi in gioco e lottare per realizzare i miei sogni”, dice di sé Raffaele Venditti. “Ibiza per me rappresenta un luogo con una storia avvolta da un velo di magia e misticismo che sembra proteggerla da una fine che non arriverà mai. Indiscutibile, magnetica, fatta di colori, tramonti, suoni e sapori che creano una strana dipendenza. Sono comunque affezionato a questo posto da quando vi andavo solo per la movida delle vacanze estive”.



E la clientela? Il 75% dei clienti è italiano, anche se il servizio di “Take away” consente di raggiungere molti turisti in più parte dell’isola. E c’è chi non rinuncia a un panino sullo yacht

al porto.

“Stiamo lavorando per concepire un servizio a dimensione di tante richieste”, prosegue Venditti. “Abbiamo a che fare con un’isola splendida dove non esistono pregiudizi e barriere. Le differenze? Qui non sono avvertite, semplicemente non esistono. Una volta che mi sono reso conto di tutto questo, ho capito in fretta che da qui non potevo andare via”.