VirtùQuotidiane

ALLA VECCHIA STAZIONE DI MIRKO GROSSI PROSEGUE L'ANTICA TRADIZIONE CULINARIA DEL PASTICCERE MARIO MANIERI

26 Agosto 2019

di Redazione



L'AQUILA – Coraggio, follia, passione. Una dose di fortuna, lungimiranza, determinazione, organizzazione, lavoro e tanto fuoco che arde nel cuore, 365 giorni all'anno. Semplicità, gusto, buona cucina, grandi materie prime.

Una squadra nella quale ognuno, nella propria individualità, apporta il meglio e sogna, progetta, crea. Sono gli ingredienti del ristorante pizzeria La Vecchia Stazione a L'Aquila, a due passi dal centro storico, di cui **Mirko Grossi** è proprietario dal 2012.

Quella di Mirko e della sua famiglia con la ristorazione è una lunga storia d'amore.

Inizia da lontano, negli anni '60, quando il nonno, il compianto **Mario Manieri**, che ha legato il proprio nome a quello della pasticceria, apre il ristorante La Pergola, uno dei più conosciuti nel panorama della ristorazione aquilana, e lo tiene ai massimi livelli fino al 1995.

Ma la storia non finisce con La Pergola, anzi prosegue a Goriano Valli, paese della Valle Subequana dove i genitori di Mirko, **Claudio Grossi** e **Marisa Manieri**, gestiscono fino al 2001 il ristorante pizzeria Tre Ville.

È Mario ad aver dato l'imprinting a suo nipote, ad avergli trasmesso quella passione, quel rispetto e quella sensibilità per i prodotti, per i sapori, gli odori del pane, della pizza, dei dolci: gli impasti delle focacce, la lievitazione, le tante paste artigianali, bombe, cornetti e flauti, fagottini, Mario preparava tutto con un semplice forno a legna, dove per cuocere i dolci non è per nulla facile.

Ed è proprio Mirko, la terza generazione, che a 24 anni, carico di coraggio, voglia di fare e di riscatto, e un pizzico di incoscienza, si lancia a capofitto nell'acquisto della Vecchia Stazione.

Ad incoraggiarlo sempre, la famiglia, Claudio e Marisa e sua sorella **Sara Grossi**, il suo storico amico **Federico Fabi**, "quasi un fratello" come dice Mirko, e la sua compagna, **Claudia Fordigigli** che lo appoggia nei ritmi spesso frenetici e nelle responsabilità.

È orgoglioso ed emozionato quando parla di loro, spiega che ognuno è parte di un ingranaggio essenziale e che ognuno di loro ha un ruolo determinato dentro la Vecchia Stazione.

A completare la squadra "la nostra Vera", prosegue Mirko, "**Veronica Puia**, che ci supporta e sopporta fin dall'inizio. A lei e al resto dello staff dedico un enorme ringraziamento".

Come ogni vera storia d'amore, i momenti di crisi non sono mancati, da chi lo chiamava cuciniere in modo dispregiativo a chi scommetteva in una immediata chiusura, ma Mirko ci ha creduto fino in fondo, "spremendo il succo che avevamo giorno dopo giorno", racconta a *Virtù Quotidiane*, "e riportando il ristorante a uno splendore che aveva perduto".

Come è nata La Vecchia Stazione Mirko in realtà non lo sa spiegare. "Certe cose ce l'hai dentro, io vivo di sogni e posso sembrare per questo un po' sprovveduto. Ma questa è stata una scommessa vinta, una rivincita per me e la mia famiglia", dice.

Il progetto si è consolidato passo dopo passo, in primis dalla pizza, "la nostra arte, la nostra

natura, la nostra storia” come racconta Mirko, pizzaiolo professionista come suo padre che ha proposto delle focacce a impasto integrale, soffici, leggere, friabili e profumate, impasti superiori, con lavorazioni certamente più difficili ma che garantiscono un gusto sempre particolare e nuovo a tavola.

Un progetto per il prossimo futuro è ampliare l’offerta con pizze senza glutine e alimenti per chi ha intolleranze.

Poi le carni, altra passione e sfida di Mirko, pregiate, di qualità, al di sopra della media per stupire e lasciare al cliente qualcosa di nuovo.

“Molto presto ci sarà un angolo braceria con carboni a vista e arrosticini di altissimo livello lavorati direttamente dentro la sua cucina per accrescere l’offerta”, svela Mirko.

La tradizione aquilana di nonno Mario si ritrova ovunque: immancabili le fregnacce che portano il suo nome, una rielaborazione gustosa della classica amatriciana e tanti sono gli spunti ripresi e modificati dall’estro di Marisa per gli antipasti.

È soprattutto nelle fredde giornate invernali che la trippa, la coratella e le zuppe aquilane – gnocchetti, ceci e zafferano, ceci e castagne, cotiche e fagioli – spopolano insieme a piccole ma fondamentali chicche come pizzette fritte, calzoncini, primo sale panato, verdure gratinate, dove manodopera e qualità la fanno da padroni.

Dulcis in fundo, il coinvolgimento e la passione di Sara, sorella di Mirko, che riportano alla Vecchia Stazione l’arte per eccellenza di nonno Mario, la pasticceria, ripresa e rielaborata con tanta fantasia per stuzzicare il palato dei clienti.

Preparati giornalmente nella cucina della Vecchia Stazione, i dolci spaziano dalle ferratelle con crema di zafferano e mandorle tostate, alle rivisitazioni dei cheese cake.

Oggi, l’impronta della Vecchia Stazione, all’interno di una struttura che richiama la storia, è chiara a livello di gusti, piatti, organizzazione della squadra.

Il grande prodotto fa la differenza e il modo semplice e sano di assemblare le materie prime in piatti gustosi fa sentire l’ospite come se fosse a casa propria.

A 31 anni, quando il motore è il cuore e il volante è la testa e quando la soddisfazione dei clienti si tocca con mano, allora vuol dire che il cuciniere ha vinto la sua scommessa diventando a tutti gli effetti un ristoratore. ***Luisa Di Fabio***

pubbliredazionale