

## BRUNO FERRARI, ABRUZZO-CINA E RITORNO: “SFIDO LA PANDEMIA E APRO DUE GASTRONOMIE FUSION”

*di Mariangela Speranza*



GUARDIAGRELE - A marzo era in Cina, dove la pandemia lo aveva costretto a chiudere temporaneamente i suoi 4 ristoranti. Poi è partito per l'Italia e, nonostante sembra che il Covid lo abbia seguito, ha comunque deciso prima di inaugurare a Pretoro (Chieti) il Bruno Ferrari Restaurant e poi di investire nell'avvio di altri due locali che apriranno i battenti a

breve.

Non è di certo un tipo che si lascia intimidire, **Bruno Ferrari**, chef originario di Guardiagrele (Chieti), dove è tornato qualche mese fa, dopo **diversi anni trascorsi a Shanghai** e dove, insieme alla sorella **Pamela**, sta per aprire due gastronomie da asporto che, in perfetto stile fusion, metteranno sulle tavole dei clienti abruzzesi tutta una serie di pietanze frutto del mix di ricette e di materie prime provenienti sia dall'Italia che dalla Cina.

Il tutto, nonostante l'emergenza sanitaria in corso e ciò che comporta, anche a livello economico. E di emergenze sanitarie, il coraggioso imprenditore ne sa qualcosa visto che, solo a marzo, si è ritrovato ad affrontare l'incubo Coronavirus proprio in Cina. La città di Shanghai ospita infatti uno dei suoi primi ristoranti abruzzesi in oriente, Parco della Majella, ma con i suoi 24 milioni di abitanti è anche il secondo centro abitato più popoloso del mondo e, nonostante sia situata a oltre 9 ore di macchina dal principale focolaio dell'epidemia, da fine 2019 ha comunque registrato moltissimi casi di infezioni da Covid-19.

Una situazione difficile che, però, spiega lo stesso Ferrari a *Virtù Quotidiane*, gli ha insegnato che "paralizzare economicamente un paese significherebbe condannarlo a morte".

"Sono tornato in Italia per il forte legame che ho con la mia terra d'origine - dice - e adesso che mi ritrovo a lavorare qui, senza potermi spostare, non ho potuto fare altro che rimboccarmi le maniche e trasformare il mio lavoro, adattandolo a quelle che sono le normative vigenti in tema di tutela della salute".

Se con l'entrata in vigore dei Dpcm di ottobre il "Bruno Ferrari Restaurant" inizialmente aveva chiuso, in un secondo momento lo chef e sua sorella hanno infatti deciso di iniziare ad accettare le prenotazioni per pranzo e riprendere a lavorare con l'asporto. Almeno fino alle chiusure imposte dalle strette governative, quando piuttosto che rimanere a casa, hanno voluto riconvertire totalmente il loro business e attivare, oltre all'asporto, anche il servizio delivery. Con l'avvio delle due gastronomie, si occuperanno ora di targetizzare la clientela in base alle ore e ai giorni della settimana e di consegnare i pasti, preparati e preconfezionati nel rispetto delle attuali norme igienico-sanitarie, direttamente a casa e a costi nettamente

inferiori rispetto agli standard pre-Covid.

“La mia esperienza in Cina – racconta lo chef di Giardiagrele – mi ha insegnato che oggi non esiste più la forma di business perfetta e che anzi, per poter continuare a lavorare, è necessario sapersi riadattare al mercato e alle sue evoluzioni, anche rischiando e mettendo in gioco le competenze acquisite nel tempo”.

Nei ristoranti di Bruno Ferrari, un'altra novità sarà infatti rappresentata dal fatto che la maggior parte dei piatti avranno anche una buona dose di influenza asiatica.

“Cercheremo di portare un po' di Shanghai nelle case abruzzesi – aggiunge ancora lo chef -, mixando i sapori e sempre tenendo conto delle nostre tradizioni locali. Il tutto a costi accessibili e adatti a un po' tutti i tipi di clientela”.