

COZZE, POLPO E JAMON: PIATTI DESTINATI ALLA SPAGNA APPRODATI ALL'AQUILA

15 Maggio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA - Puoi gustarle rosolate con aglio, olio, pepe e prezzemolo, in un tegame di alluminio con pane abbrustolito oppure assaporarle alla "arraganata" con l'aggiunta di pan grattato nel condimento ma non solo. Le cozze di Opificio del Gusto-Cozze & co. erano inizialmente destinate ai tavoli di qualche località della costa spagnola se non fosse per la decisione dei titolari, pur tra qualche perplessità, di aprire proprio a L'Aquila, alle porte della città, il ristorante di cucina express alternativo rispetto alla solita cucina.

Alessandro Pitotti, aquilano, da tanti anni fuori città per lavoro e la sua compagna **Sabrina Penone**, ligure della provincia di Imperia, hanno così deciso di aprire l'Opificio del Gusto su via Salaria Antica Est al numero 84.

Un menù innovativo per una città di montagna che offre il meglio della cucina spagnola e italiana. Dalle cozze alla paella fino al polpo gallego e lo Jamòn iberico de Bellota, ma anche piatti tradizionali della cucina italiana, le pietanze sono tutte preparate al momento e il pesce è sempre fresco,. Il ristorante offre un ambiente minimal e originale, con elementi di arredamento autoprodotti in legno e metallo.

“Siamo aperti dal 3 ottobre del 2013 ma la nostra intenzione inizialmente era di aprire in Spagna – racconta Alessandro a *Virtù Quotidiane* – poi per ragioni affettive abbiamo deciso di inaugurare il locale a L'Aquila, nonostante amici e conoscenti ce lo avessero sconsigliato vista la crisi post-sisma di una città senza più punti di riferimento e regole, praticamente allo sbando. Non è stato facile all'inizio 'ingranare', ma oggi possiamo dire di essere soddisfatti della nostra clientela che, sia a pranzo che a cena, frequenta l'Opificio abitualmente”.

“Per vent'anni sono stato il direttore commerciale e marketing di una nota azienda di gioielli che mi portava, insieme alla mia compagna, a stare sempre in giro per l'Italia e il mondo. Insieme abbiamo deciso di cambiare vita e di avviare questa attività trasferendoci a L'Aquila. Per me è stato un ritorno”.

“Non siamo un ristorante di pesce – precisa Alessandro – con il brand Cozze&co aggiunto al nome Opificio proponiamo qualcosa di diverso in ambito cittadino, un'alternativa a chi ha voglia di mangiare pesce ma senza muoversi per raggiungere la costa. Il menù spagnolo deriva dall'idea che avevamo inizialmente di aprire in Spagna e dalla conoscenza della cucina spagnola maturata in venti anni di lavoro all'estero. Una cucina diversa da quella tradizionale abruzzese”.

“Siamo in tre per 25, massimo 30 coperti, non di più perché tutti i piatti sono preparati al momento. Anche l'arredamento e il design sono il frutto della mia creatività – spiega ancora Alessandro – idee raccolte tra Milano e Torino grazie all'esperienza nel mondo del marketing e della comunicazione. C'è anche la possibilità di mangiare all'aperto dove, a corredo dei tavoli, abbiamo allestito un giardino pensile”.

“La zona non è molto centrale ma commercialmente è ben disposta, non abbiamo avuto il privilegio del taglio del nastro da parte di qualche autorità come accaduto per altri locali. Siamo partiti con impegno e determinazione, senza l'aiuto di nessuno. Quando abbiamo inaugurato l'Opificio venne a trovarci **Enrico Di Paolo**, un caro amico – dice – con il quale ho

condiviso per anni la passione per la musica”.