

## DA SHANGHAI A PRETORO, IL RISTORATORE ABRUZZESE CHE SFIDA IL CORONAVIRUS

15 Marzo 2020



L'AQUILA - Ci sono italiani che l'emergenza Coronavirus la vivono due volte. In Cina, dove abitano e lavorano, e in Italia, dove invece hanno lasciato la famiglia e gli amici.

Tra questi **Bruno Ferrari**, ristoratore originario di Guardiagrele che, da anni Shanghai, ha recentemente deciso di investire in Abruzzo, a Pretoro (Chieti), dove a breve - sicuramente dopo la fine dell'emergenza in atto - inaugurerà un ristorante che porta il suo nome,

nonostante l'emergenza sanitaria in corso e tutto ciò che comporta, anche a livello economico.

E di emergenze sanitarie, il coraggioso imprenditore ne sa qualcosa visto che, solo un mese fa, 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, ha comunque registrato moltissimi casi di infezioni da Covid-19.

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

"Ho già vissuto sulla mia pelle cosa significhi avere a che fare con il virus - dice -. Qui in Cina il governo ha fatto di tutto per evitare che accadesse una cosa del genere e spero che anche le istituzioni italiane possano agire in questa direzione e permettere all'Italia di ripartire il prima possibile".

L'apertura del Bruno Ferrari Ristorante è infatti un sogno che si avvera e non sarà il Coronavirus a fermarlo, perché se con Parco della Majella è riuscito nell'intento di portare l'Abruzzo sulle tavole del Sol Levante, con il locale di Pretoro inizierà adesso un altro capitolo della sua avventura imprenditoriale. Nonostante sia consapevole del fatto che gli italiani al momento non stiano navigando proprio in ottime acque.

"Sono dell'idea", afferma, "che in situazioni come queste ci si debba rendere tutti un po' patriottici e continuare ad investire, nei limiti del possibile, senza lasciarsi intimidire dal virus. Fino al mese scorso non avrei mai pensato che avrei aperto un locale nel mio paese d'origine, ma visto tutto quello che sta accadendo, nel mio piccolo non posso non contribuire".

Il nuovo ristorante di Bruno sarà scavato nella roccia e al suo interno avrà varie salette, in cui saranno disposti una trentina di coperti. Un ambiente, come anticipa lui stesso, "curato nei minimi dettagli e dove si mangeranno principalmente piatti della tradizione abruzzese, seppur rivisitata in chiave più moderna".

"Cercherò di tornare appena la situazione me lo permetterà e di iniziare a reperire personalmente prodotti e materie prime della mia regione - conclude -, oltre che di cucinare senza andare a intaccare i sapori originari delle ricette tradizionali".