

DAL CANADA ALLA TERRA VESTINA, UN AMORE CULINARIO CHIAMATO RINASCIMENTO

27 Giugno 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Se pensiamo alla parola Rinascimento non possiamo non pensare al periodo di fervente rinnovamento filosofico, artistico, scientifico e letterario che ha caratterizzato, tra il 400 e il 500, un periodo di grandi cambiamenti, la riscoperta della natura, la creatività dell'intelletto umano, l'amore e la libertà. Per **Leonardo Visconti** e **Jaynie Covvi** la parola Rinascimento è qualcosa di più, è il nome del ristorante aperto a San Demetrio Ne' Vestini (L'Aquila) in una suggestiva villetta immersa nel verde che si affaccia sull'alta Valle

dell'Aterno.

Un contesto che richiama l'arte in ogni suo scorcio, dal soffitto affrescato ai quadri appesi alle pareti. L'arte è di casa per la famiglia Visconti, i nomi dei tre fratelli Leonardo, **Tiziano** e **Raffaello**, richiamano i grandi maestri di epoca umanistica e rinascimentale e rendono evidente la passione del padre per l'arte e la pittura, tramandata da ben quattro generazioni.

Leonardo, decoratore, autore di lavori di restauro importanti come quelli realizzati nella Cattedrale di San Massimo e alla biblioteca provinciale dell'Aquila, decide un bel giorno di dedicarsi anche all'arte culinaria, un'altra delle sue passioni.

Janyie, di nazionalità canadese, occhi blu e un sorriso smagliante, incontra Leonardo in occasione di una vacanza in terra Vestina e proprio nel borgo di San Demetrio ha inizio la loro grande storia d'amore che la porta a trasferirsi definitivamente in Italia e a condividere con il compagno la vita nel paese. Oltre alla gestione del ristorante, Janyie insegna in una scuola privata di inglese.

"Stiamo insieme da vent'anni e oggi è come allora", afferma soddisfatta la coppia. "Al primo appuntamento le chiesi se voleva vedere uno dei miei decori, lei si presentò con un'amica", ricorda lui.

Janyie e Leonardo ci accolgono sulla terrazza panoramica che si affaccia sulla Valle dell'Aterno, si vedono i borghi di Villa Sant'Angelo e Stiffe, l'eremo di Sant'Eusanio sul colle e il Sirente, e poi il tramonto che illumina il bicchiere di Cerasuolo d'Abruzzo "Suffonte" dell'azienda agricola Ludovico, in un gioco di luci molto rilassante.



"Mio padre è un pittore verista e decoratore – racconta Leonardo a *Virtù Quotidiane* – lo ho ereditato da lui la passione per l'arte decorativa, sono decoratore, anche per professione, di quarta generazione. Quando sono nato nel 1966, mio padre stava decorando la chiesa del comune di Villa Sant'Angelo. Dopo quaranta anni, nel 2004, l'abbiamo restaurata insieme. Dopo tanti lavori importanti in collaborazione con la Soprintendenza, anche nelle chiese sarde di Alghero, Gallura, Sassari, ero stufo della polvere, dei ponteggi, altezze e mani logorate mi avevano stancato."

"La cucina è una passione matriarcale che mi porto dietro sin da bambino, amo cucinare e stare in cucina. La nostra filosofia culinaria è la sincerità della cucina, la genuinità dei prodotti – dice il cuoco artista – Ammasso tutte le mattine la pasta fresca, con e senza uova. Coltivo il mio orto e le piante aromatiche, preparo il pane quando possibile. Uno dei miei piatti forti è la

‘gioia dell’orto’, una pasta con verdure fresche spadellate con i pomodorini, crema al basilico fatta con patate e scalogno e un tocco di crema all’aglio, un trionfo di profumi e sapori. Tra le specialità l’agnello arrosto, un agnello allevato localmente a orzo, erba e grano. E poi gli stufati di selvaggina, cacciagione rigorosamente locale”.

Un richiamo al Canada nel menù non poteva mancare. Il dolce che prepara Jaynie è il ‘crumble’ di frutta, mele, anche cotogne, mandorle, frutti di bosco, cotte in forno con una copertura di impasto croccante “briciolosa” con un assaggio di gelato prodotto proprio a San Demetrio dall’azienda dolciaria Raggio Verde.

In programma per il mese di luglio al ristorante Rinascimento dei soggiorni esperienziali culinari, “produzione, trasformazione e degustazione dei nostri prodotti, un long weekend a contatto con la natura, la cucina e i prodotti tipici locali”, e anche quel senso di accoglienza cosmopolita che dalle nostre parti non è facile trovare.