

DIECI ANNI DI MAMMARÒSSA, UN MENÙ DI DIECI PORTATE RIPERCORRE UNA STORIA DI SUCCESSO

12 Agosto 2022



AVEZZANO - La sfida dieci anni fa era quella, non certo facile, nient'affatto banale, di raccontare la Marsica più autentica, riscoprendone - e ricostruendone, in un certo senso - l'identità, attraverso una cucina che unisse tradizione, presidi tipici, produttori locali e innovazione, sperimentazione, visione. Una cucina ben radicata nel territorio e nella tradizione marsicana eppure senza confini, incrociata col mondo, con le altre culture.

La sfida può dirsi vinta: oggi il ristorante Mammaròssa, di **Franco e Daniela Franciosi**, insieme a **Francesco D'Alessandro** in cucina con lo chef, compie dieci anni e i festeggiamenti celebrano proprio questo, la rivelazione di aver sentito sulla pelle la strada giusta da seguire, e il coraggio di averla percorsa nonostante fosse una strada poco battuta.

“Per me più che una sfida è stato un *aha moment*, quel momento di rivelazione, di epifania, di certezza, in cui capisci chi sei e cosa vuoi fare. E là cominciano i guai”, dice, ridendo, Franco, mentre racconta del suo “cambio” di vita. “Sì, è vero ero un grafico”, ricorda, “ma in fondo non c'è stato alcun cambio radicale. In cucina si usano cibi invece che colori e forme geometriche ma, in entrambi i casi, occorre molta tecnica e molta creatività, la grafica e la

cucina, almeno quella che continuiamo a fare noi, la devi padroneggiare con la tecnica e assecondare con la creatività, perché bisogna seguire le sensazioni e le intuizioni per renderle forme assaporabili”.

Lo chef ci fa accomodare nel giardino, ci accoglie con gentilezza, un perfetto padrone di casa. Sì, Mammaròssa è una *casa del gusto*, non un ristorante: una casa bella, pensata in ogni dettaglio, contemporanea eppure accogliente, antica eppure fresca e briosa, in un perfetto equilibrio con il giardino e l'orto sul retro, in cui si coltivano prodotti preziosi del territorio, e si parte da qui, dalle origini per costruire una identità forte.

Siamo ad Avezzano (L'Aquila), cuore della Marsica, “una città che è stata sfida nella sfida - prosegue Franco - . Avezzano dopo il terremoto del 1915 ha interrotto la sua identità, ed è successo per la seconda volta, la prima è stata dopo il prosciugamento del lago Fucino. Questa era una zona mite, c'erano ulivi e viti che crescevano tranquillamente con l'azione mitigatrice del lago. Arriva poi l'inverno rigido che conosciamo noi, e quindi cambia faccia, nel territorio, nella morfologia, nei prodotti della terra, nel carattere della gente. Poi arriva il terremoto, e da allora il tessuto sociale forte non è mai davvero stato ricostruito, manca un asset identitario che spesso i paesini dei dintorni invece hanno”.

“Però dall'altro lato Avezzano è un unicum, con possibilità incredibili ed è su questa base che io e Daniela, colonna portante della sala e non solo, abbiamo aperto Mammaròssa, voleva proprio essere una risposta a questa domanda. È il modo di fare la nostra parte qui ad Avezzano”.

Mammaròssa infatti non è un'attività commerciale, né lo sono i piatti, che potrebbero essere pensati tranquillamente in maniera più socialmente accettata. Ma Franco non scende a compromessi, e questi dieci anni gli danno ragione: “Un susseguirsi di sensazioni diverse, dall'entusiasmo travolgente dell'inizio, un'energia inesauribile fino ad arrivare alla serenità che ti regala l'esperienza, passando per gli esperimenti, le prove, l'importanza del senso d'attesa”.

La gioia è rimasta la stessa, però, e si legge negli occhi di Franco, che ci racconta del programma per il decennale: si è partiti il 9 agosto, giorno dell'apertura nel 2012, e si prosegue per il mese intero. Il menu, che prevede dieci piatti, uno per ogni anno da celebrare, e il programma per questo intenso agosto, si basano sulle contaminazioni, sulle intersezioni tra antico e moderno, ma soprattutto tra culture diverse e tra arti diverse.

Mammaròssa è infatti una sorta di laboratorio esperienziale in cui il cibo è il filo conduttore di una partitura molto più ampia, in cui arte, immagine, musica, letteratura fanno parte di una

narrazione più complessa. Ed è per questo che, sulla base di un'identità forte e definita, su cui i Franciosi hanno puntato, si può costruire una sinergia di espressioni culturali, una mescolanza di idee e concetti, anche a tavola.

“Per esempio, in occasione della cena a quattro mani con **Jun Ge**, grande amico di *Sinosteria*, la nota e originale osteria cinese a Roma, abbiamo scelto di unire la nostra terra alle tinte orientali: vini, tè e infusi saranno scelti da Daniela e Jun, i piatti del menu saranno dieci e uniranno l'Abruzzo e la Cina”.

Ancora, si terranno interessanti corsi di cucina all'aperto per raccontare le coltivazioni dell'orto stesso, ci saranno lezioni e insieme degustazioni in giardino, e poi cene, con chiusura il 31 con una serata che si iscrive nel progetto “Quote”, il cammino di ricerca e documentazione del patrimonio alimentare abruzzese che si propone di indagare la cucina in base alle diverse altitudini del territorio, e dunque ai prodotti locali, in 27 tappe ogni 30, 40 giorni: “Lungo il Sentiero Corradino e il Cammino dei Briganti dello scorso luglio, ad esempio, è stato bellissimo, abbiamo utilizzato solo il fuoco per cucinare, mai il gas, sono stati riaccesi i vecchi forni dei paesi ed è stata un'emozione unica perché utilizziamo solo quel che il territorio offre. Cerchiamo di non limitarci alle cene, facciamo corsi anche sulla percezione dei sapori. Ed è nei saperi che noi crediamo, abbiamo una biblioteca che è possibile consultare, per esempio, e ancora, nell'ambito del decennale, ci sarà il secondo appuntamento con l'Aikido, che è un'arte marziale giapponese di sola difesa, che trasforma un nemico in amico, il negativo in positivo. Si incastra perfettamente nella scia del nostro concept, noi crediamo nella gentilezza, nell'importanza della cultura, delle culture che si contaminano tra loro e che si influenzano, che si rispettano e si esaltano. Questo mi aspetto e mi auguro per il futuro”. Ce lo auguriamo anche noi. Buon compleanno.

Il programma completo delle attività del mese e il menu del decennale, su mamarossa.it.

LE FOTO



Franco Franciosi, foto Alberto Blasetti



Daniela Franciosi





foto Alberto Blasetti







Franco Franciosi e Francesco D'Alessandro, foto Alberto Blasetti



foto Alberto Blasetti



Franco Franciosi e Francesco D'Alessandro, foto Alberto Blasetti



foto Alberto Blasetti