

LA CUCINA E L'IMPRENDITORIA, UN INCONTRO SPECIALE AVVENUTO A BORGO BACCILE

20 Febbraio 2023

di **Giorgia Roca**



CHIETI – Se il mondo del vino e dall'accoglienza, rappresentato da **Nico Sciotti**, 30enne di Crecchio (Chieti) e quello del food di **Tany Moscone**, 50enne di Bussi sul Tirino (Pescara), si incontrano, basta un attimo a suggellare il patto.

Così è accaduto nella realtà, sette anni fa, grazie alla lungimiranza di un amico della famiglia Sciotti. I due si conoscono e, dal primo istante, si riconoscono come collaboratori affiatati e instancabili, quali sono diventati oggi.

“Mi sono fidato al primo colpo, senza neanche aver assaggiato la sua cucina”, ammette Nico,

proprietario di Borgo Baccile, resort divenuto celebre per aver **partecipato a 4 Hotel di Bruno Barbieri**, creato nel 2015 da quello che all'epoca era soltanto un ammasso di pietre e case abbandonate di una contrada dimenticata, e oggi location esclusiva da 120 coperti per cerimonie, eventi e accoglienza. "Ho immediatamente incaricato Tany di un paio di eventi, quando ancora avevamo soltanto una sala da cinquanta posti, e da quel momento siamo cresciuti".

Lì sorgeva un'unica proprietà, dove è nata e cresciuta sua nonna. Quando hanno iniziato la ristrutturazione, Nico era l'unico della famiglia che poteva seguire i lavori più da vicino e, una volta completati, è stata la stessa nonna ad esprimere il desiderio che il borgo così ultimato rimanesse di proprietà del nipote. "Il Borgo è una fede: una volta conosciuto, non si può resistere dal tornarci", confida Nico.

Oltre ad occuparsi del resort, nel periodo della vendemmia, raggiunge il resto della famiglia nella attività di conduzione della botique winery vini Fantini, e ne supporta la produzione, insieme alle sorelle **Giulia**, che segue le tracce del padre e si occupa di marketing, e **Alessia**, entrata in azienda a settembre per dedicarsi al settore commerciale.

"Riconosciamo in Giulia il nostro faro, appoggiando le sue scelte strategiche e, interessandoci ognuno di un settore diverso, è bellissimo poterci ritrovare e confrontare senza polemica", ammette Nico.

Dall'altro lato, Tany è nel mondo della ristorazione e banchettistica da autodidatta da trenta anni, dopo aver gestito il supermercato di famiglia e aver dimostrato il suo amore per la cucina sin da bambino.

"La mia banchettistica", ricorda, "è iniziata da dietro il bancone del supermercato, quando puntualmente i clienti mi chiedevano come cucinare un certo piatto o una tipologia di pesce e io mi offrivamo di cucinarlo a casa loro la sera. In poco tempo hanno cominciato a chiamarmi in tanti, perciò si può dire che la mia prima attività è stata l'home restaurant, un divertimento puro per me".

Diplomato ragioniere, al contrario di quanto farebbe pensare la sua professione, ha saputo applicare lo studio della contabilità nel lavoro, riscontrando una grande utilità: "Non tutti sanno che per fare questo mestiere bisogna essere un buon amministratore. Sono un cuoco che si sa fare i conti e posso dire di avere un'azienda (Moscone Tany Banqueting, *ndr*) florida da trent'anni".

Inoltre, è fra i soci fondatori della cooperativa Il Bosso di Capestrano (L'Aquila), dunque ha

trasferito nella sua professione l'attenzione per la sostenibilità ambientale. "Nelle mie cucine l'80% dell'energia prodotta proviene da impianti fotovoltaici, da più di venti anni riciclo materiali, e sto rendendo la mia azienda interamente green, dalla scelta degli imballaggi all'utilizzo misurato delle celle frigorifere".

Ogni stagione di Borgo Baccile è in crescendo ed è una scoperta per il titolare, che si è affacciato per la prima volta in questo ambito. Per la prossima sono in programma diversi matrimoni, in occasione dei quali sia gli sposi che gli ospiti possono catapultarsi, per un paio di giorni, all'interno di un'esperienza completa dell'intero borgo, per rivivere le tradizioni abruzzesi. Inoltre, da metà marzo per tutti i venerdì si terrà il Borgo Music Festival con delle band emergenti e, successivamente, torneranno eventi a tema chiamati Viaggi verso sud per sottolineare la policy aziendale di investire nel centro e sud Italia e riproporre, di volta in volta, ricette tipiche delle regioni interessate in abbinamento ai vini Fantini, con degli allestimenti suggestivi.

Lo chef Tany è il più anziano dello staff di Borgo Baccile – composto per la maggior parte da under 30 – e della sua brigata, che conta più di venti unità di cui il 90% femminili, che reputa validi elementi mossi da vera passione.

La sua professionalità è richiesta anche per numerosi congressi di aziende farmaceutiche ma rimane concentrata in modo particolare su Borgo Baccile e su Pietra Pizzuta Experience di Torre de' Passeri.

"Negli anni ho affiancato tante realtà ma la sintonia creata con Nico è unica: siamo come fratelli, condividiamo le ansie persino per eventi piccoli, perché per noi tutti devono riuscire al 101%", dice.