



“LA MALANDRINA” CECILIA TORELLI APRE A L'AQUILA RISTORANTE-PIZZERIA IN VIA SASSA

20 Febbraio 2019 

L'AQUILA – La vita che torna a fluire nelle vie del centro storico dell'Aquila per mano della voglia e dell'intraprendenza di giovani imprenditori che credono nella socialità e che puntano a riportare in questi luoghi ancora tanto silenziosi sorrisi e allegria.

Questa volta tocca a **Cecilia Torelli**, che aprirà nei prossimi giorni il ristorante-pizzeria La Malandrina in via Sassa.

“Un tesoretto tutto da scoprire – assicura – a partire dal nome, che rispecchia un po' la mia personalità: birichina, selvaggia, sempre alla ricerca di nuove esperienze. Questo sarà il mio posto, cucito addosso come un capo di buona fattura, dove spero che potrò esprimere me stessa”.

Cecilia è laureata in Scienze naturali con specializzazione nella gestione della flora e fauna dei Parchi nazionali; fino a una settimana prima del terremoto del 2009 viveva a Siena.

La ristorazione e soprattutto il contatto con la clientela sono state un crescendo fino a diventare una passione lavorandoci dal 2009.

“Poi – racconta – a 36 anni senti comunque la necessità di metterti in gioco ed eccomi qui. Sono pazza? Sono coraggiosa? Non lo so, posso solo dire che ci sto credendo con tutta me stessa, e soprattutto penso che se non facciamo qualcosa noi, che siamo giovani e con ancora tanta energia chi può farlo? Abbiamo vissuto intensamente il nostro centro e lo ricordiamo com'era prima del 6 aprile, adesso, dopo 10 anni, dobbiamo impegnarci per fare in modo che riparta davvero. Ci sono delle serate, durante la settimana, in cui c'è ancora troppo silenzio e noi abbiamo bisogno di voci, di risate di stare bene e di stare insieme!”.

E quale sarà la formula della Malandrina? “Nel mio locale vorrei innanzitutto riuscire a esprimere me stessa e la mia personalità – dice – Posso anticipare che si tratterà di una cucina molto diversa, attenta al gusto ma soprattutto alla leggerezza. Pochi ingredienti, sceltissimi, tante spezie e tanti colori. Piatti belli da vedere e buoni da mangiare; ci sarà attenzione per la tradizione abruzzese e non con un tocco 'malandrino'. Tante crudité di verdure, ortaggi cotti in moltissimi modi rispettando la stagionalità del prodotto e non solo...pesce e carne”.



Cucina rivisitata quindi ma anche pizzeria, “abbiamo studiato con il pizzaiolo un impasto nuovo, molto digeribile, avremo sia la pizza tradizionale che gourmet, quest’ultima con una finalità precisa: creare una cena sociale, in cui condividere i piatti e assaggiare le varie proposte”.

Ci saranno anche dei convivi a tema, “perché a me piace molto il concetto del mangiare insieme, creando un momento dove si mettono insieme i gusti dei commensali e si passa del tempo scambiandosi delle opinioni anche su quello che c’è nel piatto, sentendosi come a casa propria!”.

“Io sarò in sala, con i miei clienti, che devono sentirsi in un posto familiare e confortevole, dove non manchi nulla. Spero davvero di farcela; amici e parenti sono con me, io ce la metterò tutta, insieme a chi condividerà con me questa esperienza!”. (red.)