

“L’ORSETTO D’ABRUZZO”, LA STORIA DEL SULMONTINO CHE HA CONQUISTATO BOLOGNA CON LA SUA CUCINA

30 Novembre 2019

di Redazione



BOLOGNA – Un piccolo locale con il cuore grande che nel corso degli anni è diventato un punto di riferimento per gli amanti della cucina tipica abruzzese. “L’Orsetto d’Abruzzo” è il primo ristorante abruzzese al centro della città di Bologna che richiama le tradizioni culinarie nostrane come se foste a casa vostra.

Nel quartiere Pratello (via Pietralata 42) della città emiliana, dove si respira un’atmosfera tipica dei paesi abruzzesi – come racconta a *Virtù Quotidiane* **Domenico Ciotti**, proprietario

del ristorante – sorge l'attività destinata ad essere l'ambasciata abruzzese in Emilia Romagna.

“All'inizio ero solo un ragazzo trasferitosi da Sulmona per iniziare una nuova avventura lavorativa, poi dopo qualche anno ho ripreso l'attività su proposta dei vecchi proprietari – spiega Domenico – . Ora, insieme a **Enrica, Chiara, Diletta e Yuri**, anch'essi abruzzesi, cerco di far conoscere la mia regione in questa importante città”.

Una grande responsabilità grava su questi giovani ma anche un sentimento di rivalsa.

“Devo essere sincero, sicuramente non è stato facile lasciare la città che mi ha visto crescere, la famiglia e gli affetti, ma ho voluto far prevalere il coraggio e la voglia di rivincita, che avevo nei confronti di chi non ha mai creduto in me fino in fondo. Ho pensato varie volte di lasciar perdere, ma non l'ho mai fatto. Di sicuro, però, nei miei progetti futuri ci sarà un ritorno in terra natia”.

Pochi gli obiettivi dell'Orsetto d'Abruzzo, ma molto chiari. Tra questi la fedeltà alla cucina tradizionale abruzzese la fa da padrona.

Amano definirsi una cucina sincera, perché a km 0 sebbene a più di 400 km di distanza.

“Abbiamo iniziato piano piano, senza troppe aspettative – svela il proprietario – . La nostra è una cucina a km 0, ma sincera. Tutti i prodotti che usiamo provengono direttamente dai produttori abruzzesi, dalla pasta Masciarelli, ai fagioli di Frattura, dalla ventricina del Vastese al salame dell'Aquila fino a utilizzare il prezioso aglio rosso di Sulmona, le patate di Fucino, i pecorini stagionati a 1.500 metri e gli inconfondibili confetti Pelino”.

Il menù del locale, infatti, non si concentra solo sui “classici”, ma intramontabili, arrostiticini. Considera anche una gran quantità di materie prime provenienti dalla “madre patria”.

“Siamo sempre alla ricerca di nuove ricette, quelle tradizionali, ovviamente. Il nostro obiettivo, infatti, è far capire a chi viene a trovarci, anche ai clienti più affezionati, che l'Abruzzo non è solo 'arrostiticini', ma tanto altro. Per questo siamo tornati in Abruzzo qualche tempo fa e abbiamo girovagato per i paesini che non conoscevano, tra il vastese, il teramano e anche l'entroterra aquilano, proprio per scovare nuovi profumi, sapori e tradizioni locali”, conclude Domenico.

Accoglienza, fedeltà al territorio, atmosfera familiare, quindi, solo sono alcune delle parole d'ordine del locale abruzzese più famoso a Bologna che merita una tappa quando si è a chilometri di distanza da casa abruzzese. **Antonella Valente**

LE FOTO

