

L'OSTERIA DI CORRADO, IL GUSTO DELL'AUTENTICITÀ IN CENTRO AD AVEZZANO

15 Novembre 2022



AVEZZANO – In centro, ad Avezzano (L'Aquila), L'Osteria di Corrado sa conquistare per la sua autenticità. Cinque anni fa, **Alberto De Santis**, con l'appoggio di sua sorella **Stefania**, decide di aprire un locale nella sua terra, rientrando in Italia dopo tredici anni di esperienza all'estero, a Birmingham, in Michigan. Lo chef De Santis dai suoi zii d'America, impegnati sempre nell'ambito dell'alta ristorazione, porta con sé una passione rinnovata per tradizione italiana e abruzzese, tanto che la sua osteria si caratterizzerà poi proprio per la cucina tradizionale e molto legata al territorio, ma con elementi innovativi e dinamici, che rendono il suo locale al passo coi tempi.

È un mix perfetto tra tradizione e innovazione, dunque, l'Osteria di Corrado, che segue

questo concept tanto nei piatti quanto nel locale, negli arredi, nel materiali: i clienti vengono accolti in un ambiente raccolto e familiare, caldo, semplice e insieme elegante, studiato al dettaglio, arredato con la passione per i particolari d'altri tempi. Luci calde, stampe d'epoca, lampade e oggetti che raccontano storie bellissime, lontane o vicine, ma sempre interessanti. Spesso entrando si viene rapiti dalla buona musica diffusa in maniera soffusa e lo sguardo si perde tra i vini che, stretti tra loro come libri in una ricchissima libreria, caratterizzano buona parte delle pareti del locale.

“Ci piace che i clienti qui si possano sentire a casa, in un certo senso anche coccolati”, spiega Stefania: “Ci teniamo a mantenere la nostra identità di osteria, sia creando un ambiente accogliente sia attraverso i nostri piatti, che vengono pensati e poi creati con prodotti di qualità eccellente, tutti provenienti dal territorio. I prodotti sono sempre freschi e di stagione e lo chef, nel rispetto delle tradizioni, con la sua fantasia, dà vita a nuove ricette e nuovi abbinamenti. Ed è proprio grazie a questa dinamicità che l'esperienza culinaria nel nostro locale non è mai uguale, anche se non ci si allontana mai dalla nostra identità territoriale”.

E allora dalle carni nostrane che provengono da allevamenti selezionati e che spaziano dal cinghiale all'agnello, agli ortaggi della piana del Fucino, che prediligono i prodotti della zona, fino ad arrivare – per garantire qualità massima ai clienti – alle alici del Cantabrico, al prosciutto San Daniele 24 mesi tagliato a mano, al sale di Trapani o al pistacchio di Bronte, e poi si torna in zona con le farine dei mulini di Luco dei Marsi: “La pasta qui è sempre fatta da noi, per ogni primo piatto che è presente in menu, in qualunque momento dell'anno e ogni giorno, sia a pranzo che a cena”, dice con soddisfazione Stefania.

E aggiunge: “Il nostro piatto forte, ormai noto in Abruzzo e dintorni, è la nostra polpetta, ricetta classica, che rispecchia quella delle nonne e che viene preparata con carni di qualità e servita con un sugo che mette d'accordo davvero tutti i palati”.

Punto di forza dell'osteria è la vasta cantina dei vini: il locale, infatti, è anche enoteca e le etichette sono circa 280. “Alberto è un fine intenditore di vini; tra i nostri prediletti ci sono senza dubbio i francesi e ora stiamo pian piano dirigendo il nostro interesse anche verso gli spagnoli”, racconta Stefania. “D'Abruzzo c'è chiaramente tantissimo, ma naturalmente puntiamo anche sui tantissimi vini di nicchia del territorio italiano intero”.

L'Osteria di Corrado è un posto in cui scoprire la bellezza di sperimentare, accostare, assaggiare, in un'atmosfera accogliente, gentile, rilassata.

LE FOTO

