

MANUEL DI STEFANO, LA CUCINA TERAMANA A BERLINO E NEW YORK



ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA - Appena 29 anni ma già ambasciatore dell'autentica cucina teramana in Italia e, ora, nel mondo.

Manuel Di Stefano, che ha fatto conoscere la sua Goccia - ristorante a Trignano di Isola del Gran Sasso d'Italia (Teramo) - anche grazie alla partecipazione a *Cuochi d'Italia*, la fortunata trasmissione di **Alessandro Borghese**, e a numerose partecipazioni a kermesse culinarie in giro per lo Stivale, come "Un mare di vita" a Senigallia (Ancona), lascia ora la sua terra per promuovere i piatti della tradizione abruzzese all'estero.

Nonostante non risparmi stoccate alle istituzioni, dalle quali non arrivano mai sostegni di alcun tipo, non è un gettare la spugna, assicura lo chef, che nelle potenzialità della sua regione aveva creduto tanto da tornare da fortunate esperienze tra Spagna, Venezia, Londra e Germania.

Diplomato all'Alberghiero di Teramo, lascia il ristorante aperto nel 2014 nelle mani del fratello **Alessandro**, sommelier di quattro anni più grande, per volare a Berlino e poi, molto probabilmente, a New York.

"Molti clienti da tempo mi chiedevano cosa stessi facendo qui, tra questi degli imprenditori marchigiani proprietari di alcuni ristoranti in giro per il mondo - racconta a *Virtù Quotidiane* - che apriranno anche nella Grande Mela. Dopo una lunghissima riflessione ho deciso di accettare la proposta di andare a gestire il loro nuovo ristorante. Per l'apertura potrebbe volerci anche un anno, dal momento che i tempi per ottenere il visto d'ingresso sono piuttosto lunghi".

"Nel frattempo, andrò in Germania - aggiunge lo chef - dove un siciliano titolare di una serie di locali a Berlino mi ha offerto l'opportunità di andare ad aggiornare il menù in uno dei suoi ristoranti, utilizzando prodotti locali italiani e ricette autentiche, perché oggi anche il tedesco è molto attento alla qualità della materia prima e ai procedimenti".

Sempre a Berlino, svela Di Stefano, potrebbe concretizzarsi l'opportunità di avviamento di un wine bar di un imprenditore di Teramo.

"La Goccia? Riaprirà dopo l'inverno sotto forma di locale serale, inizialmente senza cucina, solo degustazioni, vini e aperitivi, sempre con al centro il territorio e le materie prime locali",

aggiunge.

Ma da cosa nasce la scelta di partire? “Realizzare i sogni qui è molto frustrante – ammette Di Stefano – ci sono dei treni che non possono essere lasciati, passano una volta sola e quindi vanno presi. Mi butto! Voglio realizzare qualcosa, qui le tempistiche per raggiungere gli stessi obiettivi sarebbero troppo lunghe”.

“Una pagina sui social racconterò le mie nuove avventure”, chiosa lo chef.