

MARZIA BUZZANCA LASCIA L'AQUILA, LA ASPETTA IL TRENTINO ALTO ADIGE

15 Marzo 2019



L'AQUILA - È un addio sofferto che arriva alla soglia dei cinquantacinque anni, in cui il bisogno forse represso di spiccare il volo si è fatto irrefrenabile. **Marzia Buzzanca** lascia L'Aquila, chiude una parentesi ricchissima che l'ha portata sulla scena enogastronomica nazionale, e approda nel Sudtirolo, dove da giugno gestirà il ristorante di un'azienda vinicola con una storia secolare.

A Termeno sulla strada del vino (Bolzano), borgo incantato circondato da vigneti che dà il nome al Gewurztraminer, in un paradiso in cui il giardino-vigneto vale da solo la visita.

Ed è alla pizzaiola e sommelier cittadina del mondo - nata a Tripoli da padre siciliano e madre pugliese - che il proprietario ha voluto affidare la gestione della struttura, ospitata in un'imponente edificio del XVI secolo.

“Cambieremo volto al ristorante – promette Marzia, che ancora non svela il nome – porterò naturalmente la mia pizza in degustazione, ma innoveremo con piatti adeguati al territorio”.

“Dovrò imparare a fare i canederli? Già li so fare!”, dice con un pizzico d’orgoglio a *Virtù Quotidiane*, “quello che voglio imparare bene è lo strudel, che già facevo in passato, con lo zafferano. Devo solo rispolverare la ricetta e perfezionare”.

Si dice da sempre innamorata del Trentino, con una figlia enologa appassionata di cavalli, l’inizio in cucina è dovuto al lavoro del padre, che da maggiordomo in casa di miliardari britannici in Libia, dopo il colpo di Stato arrivò in Italia e si mise a fare il cuoco a domicilio.

“Ho davvero il bisogno di fare un’altra esperienza – confida a *Virtù Quotidiane* – dopo il terremoto ho detto di no al St. Hubertus, stellato che mi ha offerto uno stipendio molto alto come sommelier, oggi con dieci anni in più e con un’esperienza importante sono orgogliosa di coronare un sogno, che avevo provato a inseguire già a Percorsi di Gusto riducendo sempre di più le birre e ampliando la carta dei vini: quello dell’abbinamento tra la pizza e il vino”.

“Apro la finestra della cucina e ho davanti i vigneti, vi rendete conto? Per me è un sogno!”, aggiunge Marzia che quasi si commuove, ricordando gli inizi all’Aquila, in via Bafile con Vinalia, ristorante enoteca con 1.800 etichette che ha “dato al mondo” due stellati come **William Zonfa e Felice Sgarra**.

La sommelier-pizzaiola non lo dice mai, ma ventisette anni nel capoluogo abruzzese sono stati segnati da gioie ma anche da dolori, come quello subito da quando a causa dei lavori della ricostruzione post-terremoto è stata costretta a lasciare il centro storico. La localizzazione in quella che molti definiscono periferia, ma che è a ridosso dell’antica cinta muraria della città, le ha fatto perdere clienti, anche alcuni tra i più antichi, che forse troppo affezionati in fondo non erano.

“Vado avanti – dice sicura – non regredisco mica, voglio crescere, al massimo mi fermo ma non arreto”.

E guarda persuasa alla “filosofia e rigore altoatesini”, perché, afferma, “quando si parla di lavoro, lassù la serietà è la prima cosa, consigli e apprendimento costanti, rispetto, consulenza”.

Marzia, che lascia L’Aquila con il rammarico di non aver trovato nessuno a cui lasciare il testimone, sarà attiva a Percorsi di Gusto fino al 30 aprile. In queste settimane, si susseguono appuntamenti in giro per l’Abruzzo, cene, degustazioni ed eventi, anche a quattro mani,

perché se c'è un'eredità che la Buzzanca lascia a questa terra, è lo spirito di collaborazione e solidarietà, di cui spesso L'Aquila è orfana a vantaggio di invidie e gelosie.

Una "lezione di umiltà" che le viene dal papà, "che continuava a lavarsi i piatti da solo, come faccio io". (*m.sig.*)