

OSTERIA MARCA ZUNICA, L'AMORE MUOVE, L'AMORE FA...

di Jolanda Ferrara



ASCOLI PICENO - Per l'apertura urbi et orbi di domenica (almeno settecento presenze) panino con la porchetta (cotta a vapore, allevamento dell'agro civitellese), vincisgrassi e fritti ascolani. Emblemi gastronomici, territori che si specchiano l'uno nell'altro, Abruzzo teramano e marca picena.

Patròn Zunica e **Sabatino Lattanzi**, il suo talentuoso chef, hanno pensato così senza troppi voli pindarici, il brindisi di apertura di Osteria Marca Zunica. Vini e bollicine naturali da scoprire, di territorio. Sempre quello a cavallo del Tronto, non un confine ma un'opinione, nella vocazione extraunitaria del maestro dell'ospitalità **Daniele Zunica**, quarta generazione di ristoratori e albergatori di origine borbonica stanziatisi sulla fortezza di Civitella del Tronto trasformando in albergo e ristorante il palazzo di famiglia.

“Dalle Marche siamo stati divisi culturalmente per secoli, una visione anacronistica evidentemente” commenta l'imprenditore, “per fare turismo vincente, credibile, competitivo, moderno occorre lavorare in sinergia, fare sistema”.

Lo storico “Zunica 1880-Gourmet & relax” dunque raddoppia e apre in Ascoli la sua locanda elegante, Osteria Marca Zunica, rinnovata location di charme con alloggio (gestione separata, ai piani superiori) sotto le volte cinquecentesche di Palazzo Guiderocchi, residenza nobiliare tra i molti palazzi di pregio del centro storico, alle spalle del Caffè Meletti e della scenografica Piazza del Popolo.

“Un matrimonio d'amore e un'avventura” dice con emozione Zunica, civitellese doc, innamorato perso della bella Ascoli “già da bambino”. “Ascoli è attraente e amministrata bene, al terremoto ha saputo rispondere, duecentomila presenze l'anno con potenziale di crescita. Un'offerta che va integrata con arte, storia e servizi alberghieri efficienti per indurre il turista a restare quattro giorni anziché due. Consiglio di non perdere la mostra 'Cola dell'Amatrice, da Pinturicchio a Raffaello' appena inaugurata a Palazzo dei Capitani”.

Presidente di Assoturismo-Confesercenti Abruzzo, Zunica ragiona con la testa e con il cuore. “Anche l'Abruzzo ha da guadagnare in tutto questo, finalmente il moderno quadrilatero che unisce le due regioni, Teramo-Ascoli e Giulianova-San Benedetto. La politica non ci ha mai creduto e oggi l'idea torna di moda grazie al turismo. Attraverso la marca ascolana l'Abruzzo può guardare oltre confine”.

Inutile rimarcare come la gastronomia giochi un ruolo non da poco in tutto questo, e che l'Abruzzo abbia molto da raccontare su ogni fronte, mare, monti e colline. Se in Fortezza, da

Zunica 1880, con chef Lattanzi si continua a puntare alto con piatti gourmet - cucina di tradizione teramana nonché filoborbonica, e Pasqua è l'occasione ideale per assaporare il sontuoso timballo di ziti, oltre alle tradizionali mazzarelle teramane - l'ampiezza di vedute sconfinata tra ascolano e teramano con rivisitazioni moderne e comunque meno impegnative.

Un'osteria elegante per tutti, insomma. Nel menu cinque antipasti, cinque primi, cinque secondi e due menu degustazione, uno en passant a pranzo a 25 euro, uno completo di sette portate, a 55. Cinquanta i posti a sedere all'interno del locale e venti nella corte. Carta dei vini "di confine", curata da **Maurizio Neri**.

Direzione artistica affidata a **Gino Natoni**, determinato a coniugare la proposta gastronomica con quella culturale. La prima mostra, in corso, è dedicata ai lavori dell'abruzzese **Mariano Moroni**, ideatore per Iguzzini di oggettistica da tavola. Ideazione del logo e personalizzazione degli interni di Osteria Marca Zunica, curata dal designer **Fabrizio Lucchese** e da **Daniele Paoletti**.