



## PIANO B, L'APERITIVO DI QUALITÀ AI 1.400 METRI DI ROCCA DI CAMBIO

2 Ottobre 2022 

ROCCA DI CAMBIO - Un aperitivo a 1.434 metri d'altitudine, con vista sull'Altopiano delle Rocche, gustando prodotti tipici e di stagione. Siamo a Rocca di Cambio (L'Aquila), comune più alto dell'Appennino, all'interno del Parco naturale regionale Sirente-Velino. E siamo a Piano B-Food & Drinks, di **Guido Letta** e **Stefania Romagnoli**, un locale caldo, accogliente, perfetto sia in estate che in inverno.

"Nella nostra proposta c'è l'esaltazione del gusto attraverso la mescolanza di pochi ingredienti", racconta Guido, "e tanta ricerca, sia sul cibo sia sulle bevande. Per me questa è la realizzazione di un sogno, il mio piano b, appunto, perché vengo da tutt'altro mondo ma ho da sempre la passione e l'interesse per il buon bere e il buon cibo. Stefania e **Umberto**, suo marito, invece, sono di Rocca di Cambio e volevano realizzare qualcosa di bello per vivacizzare il loro paese. E dal 2019 siamo qui".

Dal design giovane ed elegante, Piano B accoglie i clienti nella piccola sala col bancone a vista e gli sgabelli, per un drink veloce, oppure, scendendo giù, nella sala più grande col dj set, i sofà vintage e una vista mozzafiato sull'Altopiano delle Rocche, rigogliosamente verde brillante nella bella stagione, bianchissimo e scenografico nei mesi freddi.

La formula è quella dell'aperitivo lungo, poi si resta a far serata in un dopocena piacevole, spesso ci sono serate organizzate, e nel week end il locale apre anche a pranzo. Un'alternativa al tradizionale ristorante che sembra riuscita.

"Tanta è stata la ricerca anche in questo senso, nel pensare un locale giusto, che rispondesse alla richiesta del territorio, ma anche alle nostre passioni. E ricerca anche e specialmente sui vini orientati al settore naturale: io sono intollerante ai solfiti", continua Guido, "e quindi scelgo prodotti naturali, non cerco marchi altisonanti, anzi spesso mi soffermo su piccole cantine, che a volte non hanno nemmeno la distribuzione, ma posso dire con orgoglio che ho camminato sui vigneti dei vini che si degustano da noi!".

La stessa filosofia vale anche per i cocktail: Piano B è orientato al bere di qualità e il più possibile naturale, anche per quel che riguarda il prosecco o i superalcolici: "Puntiamo sul metodo ancestrale: la doppia fermentazione", spiega il gestore, "garantisce infatti un prosecco completamente naturale e, se devo scegliere una famiglia di superalcolici, personalmente scelgo il gin. Mi piace parlare con le persone e creare per loro il miglior drink.



Chi prende la macchina e arriva fin qui, di solito fa un viaggio non sempre brevissimo e deve uscire soddisfatto, col sorriso sulle labbra, per noi questo conta tantissimo”.

E anche per quel che riguarda il cibo, si punta su ingredienti di qualità, preparati nel modo più semplice possibile, di solito cercando di non alterare i sapori, vista la freschezza dei prodotti scelti, che solitamente sono stagionali e locali.

“Pochi piatti, ma che sono davvero notevoli”, sottolinea Guido: “Prepariamo tartare di manzo scottato freschissimo, tagliere con prodotti del territorio, abbiamo la selezione di mozzarelle di Campo Felice di **Marco** ed **Edoardo Di Carlo**, tutto chiaramente in base al ritmo della natura e delle stagioni. Per esempio in questo momento, l’entrée dell’aperitivo autunnale prevede una gustosissima bruschetta con i funghi, buonissimi, e col peperone abbrustolito, oppure la pappa al pomodoro. Insomma, i sapori semplici e veri ci devono ricordare il passato, i nostri nonni”.

È una *madeleine di Proust* l’aperitivo a Piano B, è un rivivere davvero quel tempo andato e genuino, e contribuisce a questo la piena immersione nella natura, ma tutto ciò è possibile anche se perfettamente collocati nel presente, in un locale moderno e pieno di vita, di musica, di allegria. Le patate a doppia cottura sono ormai diventate il pezzo forte del locale, “le nostre nonne le riscaldavano il giorno dopo, io devo cuocerle il giorno prima per prepararle”, ride Guido. “Ma mi piace far sentire le persone a casa, in un ambiente di bellezza e insieme riservatezza”.

## LE FOTO

