

RISTORANTI IN CRISI, EUGENIO MASCI DI PANEOLIO: IL MIO PANE PER ESORCIZZARE IL MOMENTO

21 Gennaio 2021



POGGIO PICENZE – Ricerca e sperimentazione sono sempre state le sue parole d’ordine, sui lievitati soprattutto (notevole il suo panettone nelle varie declinazioni). Oggi, per esorcizzare il momento buio, la produzione del pane diventa un impegno quotidiano.

Eugenio Masci non è uno che improvvisa e nel suo ristorante Paneolio di Poggio Picenze (L’Aquila), come tanti inesorabilmente chiuso dall’inizio di novembre, sta per diventare una certezza il pane fatto in casa in due varianti, uno con farine di grani autoctoni e uno con patate arrosto.

“Lo preparavamo già per i clienti del ristorante, ora attraverso un sorta di abbonamento lo

consegniamo a domicilio una o due volte a settimana”, dice a *Virtù Quotidiane*, “sono pagnotte da circa mezzo chilo che naturalmente durano anche due o tre giorni. È realizzato con impasto lievito madre, circa 20 ore di maturazione dell’impasto e altrettante di lievitazione a temperatura controllata”.

“Per il tradizionale utilizziamo farine locali come quelle di grano Rosciola o Solina, per quello con le patate arrosto nell’impasto utilizziamo farina di Tritordeum, una coltura ibrida, ottenuta incrociando il grano duro con l’orzo selvatico”.

Mentre ragiona sull’apertura di una piccola bottega all’Aquila dove poter commercializzare i suoi prodotti – presto al lavoro anche sulle colombe di Pasqua – Eugenio non può non dirsi sconsigliato dalle continue incertezze e decisioni a singhiozzo per il mondo della ristorazione.

“Avevamo intenzione di riaprire questa settimana e ho anche acquistato merce che ora andrà perduta, poi tra venerdì e sabato è arrivato il fulmine a ciel sereno che ha riportato l’Abruzzo in zona arancione”, dice. “La settimana scorsa non avevamo capito che si potesse aprire anche sabato, altrimenti anche solo per pochi giorni avrei riaperto, ma fino a venerdì si credeva che il fine settimana fosse arancione”.

“Fortunatamente non pago l’affitto e questo mi aiuta – racconta – ma non vorrei essere nei panni di chi ha spese ingenti, magari chi ha il locale in posizioni che in tempi normali sarebbero privilegiate ma in un caso come questo paga più di altri le conseguenze della crisi”.

“La cosa più importante è la chiarezza, se mi dicessero che devo stare chiuso fino a marzo sarebbe meglio di queste continue modifiche alle decisioni”, fa osservare. “Il cliente è disorientato, io ho ricevuto telefonate per domenica a pranzo ma non si poteva aprire essendo l’Abruzzo zona arancione. Non vendo birre, se compro prodotti freschi, verdura, carne, poi li butto! Prendere decisioni è difficile, bisogna argomentare le decisioni e dare delle spiegazioni chiare che ci consentano di programmare e soprattutto di rispettare le regole”.

“Se mi venisse detto ‘non sappiamo come gestire due milioni di attività di ristorazione presenti in Italia’ lo apprezzerai di più. Alcune scelte sono incomprensibili, come la chiusura delle enoteche dopo le 18, quando i supermercati possono continuare a vendere il vino”, dice.

Sul futuro, lo chef è convinto che “dopo la fine dell’emergenza andrà avanti chi si saprà distinguere senza snaturarsi, chi ha una propria identità”.

“Le difficoltà sono molte”, ammette, “gli introiti sono azzerati e le spese fisse sono costanti, le bollette arrivano, le spese del commercialista ci sono, quelle per la sicurezza, Tari e Tasi. Costi che non sono diminuiti e saranno difficili da sostenere anche quando riapriremo, perché siamo passati da 40 a 20 coperti per ragioni di sicurezza”.

“Il 2021 sarà molto incerto – conclude – ma credo che il 2022 sarà un boom per il nostro settore, anche dal punto di vista delle cerimonie che sono saltate lo scorso anno ma che molto probabilmente slitteranno anche quest’anno, anche se porteremo uno strascico di crisi molto importante”. *(m.sig.)*