

RISTORATORE ABRUZZESE IN SARDEGNA RIAPRE A CENA: “EMOZIONATO COME FOSSE IL PRIMO GIORNO”

di Mariangela Speranza



SASSARI - Le fornacelle sono accese e gli arrosticini sono pronti per la cottura, rigorosamente

sulla brace, come da migliore tradizione abruzzese.

Con il via libera alle riaperture serali dei ristoranti, con la Sardegna in zona bianca a partire da ieri, i locali di tutta l'isola si stanno preparando per tornare ad accogliere i propri clienti anche per cena. Tra questi, a Sassari, anche anche l'Osteria Piega, che si occupa principalmente di cucina abruzzese, rivisitandola però in ottica fusion e accostandola a sapori tipici e ingredienti sardi, che torna operativa a partire da oggi.

E anche con un discreto riscontro da parte degli abitanti del posto. Non solo perché, racconta a *Virtù Quotidiane* il titolare **Pietro Di Lello**, originario della provincia di Chieti, "in zona vivono molti aquilani", ma anche per la scelta delle materie prime utilizzate in cucina.

Tutte materie prime di provenienza abruzzese o sarda ma comunque lavorate secondo la migliore tradizione abruzzese, come da obiettivo dello stesso gestore che, insieme a sua moglie **Gabriella**, sassarese di nascita, ha inaugurato l'osteria proprio per "ricreare uno scorcio" della sua regione di provenienza nella terra dei nuraghe e dei giganti.

"Non a caso, anche il nome del ristorante è il frutto della fusione dei nostri nomi", dice emozionato come se quello di oggi fosse il primo giorno di apertura. "Siamo davvero emozionati - ammette - e contenti di tornare a servire tutti i nostri clienti".

Clienti che, spiega ancora Di Lello, sono soprattutto sardi o persone che, pur venendo da fuori, risiedono stabilmente sull'isola e che "una volta che approcciano alla nostra cucina, fanno fatica ad abbandonarla".

"Quello che ci fa più piacere - sottolinea - è vedere come, anche in passato, molti abitanti del luogo siano tornati a mangiare da noi, pur essendo inizialmente restii ad assaggiare i piatti presenti sul nostro menù. Tanto da aver già ricevuto diverse prenotazioni per i prossimi giorni della settimana".

Pizze fritte al lardo o alla ventricina, pallotte cacio e ova, ma anche verdure ripassate in padella e piatti pensati esclusivamente per vegetariani e vegani. Queste e tante altre le

pietanze servite all'Osteria Piega dove, prima della pandemia, era possibile gustare anche una serie di primi, per il momento assenti nel menu.

“Abbiamo deciso di limitare la scelta - chiosa il titolare -, semplicemente perché riapriremo solo a cena e piatti come gli arrosticini o le pizze fritte si prestano sicuramente più ai pasti serali”.