

SAPORI ANDALUSI A L'AQUILA, LA STORIA DI VALENTINA E DEI 100 MONTADITOS

4 Gennaio 2020



L'AQUILA - La storia di 100 Montaditos ha inizio nel 2000, in una piccola spiaggia di Islantilla, a Huelva, nella soleggiata regione dell'Andalusia, in Spagna, da un'idea rivoluzionaria, semplice e di facile attuazione, caratterizzata da ingredienti di alta qualità e una grande varietà di piccoli panini imbottiti - i montaditos appunto, termine che si riferisce alla tradizionale abitudine spagnola di farcire piccole fette di pane con condimenti di ogni tipo - un modo per stare in compagnia e "spizzicare" qualcosa da mangiare.

È stata proprio la storia del fondatore di 100 Montaditos, proprietario inizialmente di un piccolo "chiringuito" di bibite e alimenti sulla spiaggia della costa andalusa, che ha ispirato **Valentina Provenzano** ad aprire anche a L'Aquila un locale della stessa catena di franchising, il primo "montaditos" d'Abruzzo - seguito poi dalle aperture di Pescara e Teramo - il dodicesimo in Italia, oltre a tutti quelli già presenti in giro per il mondo, dall'Europa

all'America Latina.

Valentina, aquilana, 42 anni, terminata la sua esperienza lavorativa presso una grande catena di fast food che l'aveva portata a trasferirsi a Roma, decide di ritornare nella sua città e di fare "un passo avanti" come dice lei stessa, quello di aprire a L'Aquila 100 Montaditos.

"Un tipo di ristorazione accattivante, nuova, alla portata di tutti e attiva a qualsiasi ora del giorno", racconta a *Virtù Quotidiane* in uno dei pochi attimi di pausa, perché lei, con otto dipendenti al seguito, trascorre tutte le sue giornate, sette giorni su sette, all'interno del locale di oltre duecento metri quadrati che si trova sotto i portici di corso Federico II, in pieno centro storico.

"All'inizio è stato un successo ma abbiamo passato anche momenti difficili tra chiusure repentine della strada per la realizzazione dei sottoservizi, l'apertura di nuovi cantieri, le demolizioni post-sisma e tutte quello che comporta lavorare nel centro storico di una città da ricostruire", ammette.

Difficoltà comuni a tanti commercianti del centro cittadino che tuttavia non hanno affatto indebolito la motivazione di Valentina nel proseguire l'impresa avviata: "Vado comunque avanti, con fiducia e determinazione. Posso affermare con certezza di sentirmi soddisfatta per la vita che si respira oggi in centro città con le aperture di nuove attività commerciali, non solo nel settore della ristorazione, le persone che sono rientrate nelle case ristrutturate, i ragazzi che ci riempiono il locale nel fine settimana e non solo, insieme a famiglie, adulti, lavoratori del centro che pranzano e cenano da noi".

"È proprio grazie al commercio - afferma sicura - che questa città rivive, checché se ne dica".

Una delle chiavi del successo del ricco menù è il pane, "un pane unico, con una ricetta brevettata, che viene infornato al momento dell'ordine del cliente - spiega -. Un tipo di pane tradizionale, servito sempre caldo e croccante, preparato secondo la nostra formula esclusiva e offerto a un prezzo irresistibile, in particolare il mercoledì con la promozione dei montaditos a un euro l'uno. Le 100 varietà di ingredienti sono, senza dubbio, un altro dei segreti della popolarità del marchio".

Tra le novità del menù il "tegamino" con le uova a "occhio di bue" con patatine fritte e Jamon, il prosciutto iberico dal sapore inconfondibile e per i più golosi i churros, i dolci fritti spolverati di zucchero, tipici della tradizione dolciaria spagnola che "piacciono alla grande", dice entusiasta Valentina. Tra gli ingredienti per farcire i montaditos, anche il Grana Padano, la mortadella e il gorgonzola e, a breve, anche la Nutella.

Una formula vincente che abbina le tipicità della Spagna ai prodotti di eccellenza italiani offrendo ai cittadini aquilani la possibilità di allargare gli orizzonti della geografia culinaria.