

TRA STORIA E MODERNITÀ, IL RISTORANTE GIARDINO RESTA A TAGLIACOZZO

16 Settembre 2022



TAGLIACOZZO – La piazza dell’obelisco e i meravigliosi palazzi signorili caratterizzano il centro storico di Tagliacozzo (L’Aquila). All’interno di uno di questi, Palazzo Resta, nasce Giardino Resta, ristorante e cocktail bar di **Mauro Passalacqua** e **Giorgia Torturro**.

“Il palazzo è meraviglioso ed è vincolato dalle Belle Arti, per il suo lustro e l’importanza storico-artistica”, dice Mauro, “ed è per questo che nell’arredamento e nello stile ci siamo ispirati alla storia, alla bellezza di epoche passate, facendole in qualche modo rivivere anche se chiaramente adattandole alla sensibilità del nostro tempo, per non essere anacronistici”.

Un giardino curato al dettaglio, con arredi in legno e ferro, pieno di verde, di fiori e piante diverse, accoglie i clienti e conduce all’imponente scala principale, che è poi l’ingresso all’antico portale e al palazzo, un gioiello architettonico e storico davvero di notevole valore. Si può mangiare sia all’esterno, nella bella stagione, che all’interno. I canoni dell’arredamento di una volta si mixano perfettamente con l’animo frizzante e giovanile di Mauro e Giorgia, che hanno creato un locale in cui arazzi e tende, luci calde, candelabri e

lunghe tovaglie bianche, leggere ed eleganti, convivono armonicamente con la bella cucina a vista o col moderno bancone in cui si preparano i cocktail, che spesso sono delle originali –e buonissime- rivisitazioni dei grandi classici, che è possibile gustare durante feste e cerimonie.

Mauro Passalacqua, proprietario e chef, si è formato a Londra: “Ho frequentato l’Istituto Alberghiero”, racconta a *Virtù Quotidiane*, “poi mi sono ritrovato a Londra per un altro motivo e là ho riscoperto la mia antica passione per la cucina, mi sono letteralmente reinnamorato della cucina e dopo solo un anno ero secondo chef nel ristorante londinese di **Francesco Mazzei**”. Mauro è appassionato, e i suoi racconti lo confermano: “Dopo Londra mi sono formato a Roma e poi ho deciso di tornare a Tagliacozzo, volevo valorizzare la cucina del mio territorio, i suoi prodotti e la sua storia, quella con la s maiuscola: Tagliacozzo ha tanto da raccontare, così come la Marsica intera”.

Il menu di Giardino Resta prevede, infatti, l’utilizzo di prodotti locali e freschi, e l’intento dichiarato dello chef è quello di mantenere la tradizione culinaria della zona, lavorando e giocando con ingredienti e prodotti, combinandoli tra di loro in modo fresco e innovativo. “La linea che perseguiamo sicuramente è quella che si iscrive nella tradizione, puntiamo molto sulla carne, ad esempio, che è fondamentale in Abruzzo, ma abbiamo anche sempre un pochino lo sguardo puntato su Roma, sulla cucina romana: Tagliacozzo è geograficamente molto vicina alla capitale, poi io sono nato a Roma, dunque diciamo che ci piace innovare stando su impianti tradizionali”.

Una cucina davvero mai banale e mai scontata, attenta alle materie prime “che devono essere d’eccellenza”, puntualizza Mauro, e una scelta di vini accurata, 94 etichette ad oggi, che si collocano nel panorama dei vini più pregiati, questa volta non solo locali, ma anche nazionali e internazionali.

“Ci tengo che il cliente esca felice dal ristorante, e magari che esca avendo scoperto un pezzettino in più di questo territorio che ci piace presentare attraverso la qualità, fantasia e sapienza”.

LE FOTO







