

ABBRACCIO GOLOSO TRA ABRUZZO E MARCHE PER IL RILANCIO DEL BORGO DI MONTESILVANO COLLE

8 Luglio 2017



MONTESILVANO – Abruzzo e Marche, due regioni confinanti, accomunate dalla presenza di bellezze che vanno dall'Appennino all'Adriatico e dalle tracce di una storia fatta di eccellenze, di amore per la propria terra e di grandi tradizioni enogastronomiche.

Ed è così che il connubio tra Abruzzo e Marche funge da volano per lo sviluppo turistico di due regioni strategiche, perché la sinergia passa anche attraverso la cucina.

Sono questi i motivi che hanno spinto **Errico Recanati**, chef stellato che rappresenta la terza generazione del ristorante Andreina di Loreto (Macerata) a scegliere di guidare la brigata di cucina di Br1 Cultural Space, un palazzo del '700 oggi di proprietà della famiglia Peca, che domina la collina di Montesilvano Colle (Pescara) e si affaccia sul Gran Sasso e sull'Adriatico.

Cresciuto nel ristorante della nonna **Andreina** a fianco della mamma **Ave**, le prime esperienze iniziano per Enrico Recanati appena frequenta la Scuola Etoile, poi seguono gli stage da **Gianfranco Vissani**, **Pietro Leeman** del "Joya", **Martin Dalsass** del Ristorante Talvo.

Lunedì 10 luglio ci sarà la festa di apertura della nuova stagione di Br1, con i piatti preparati da Errico Recanati, a cui parteciperanno anche alcuni produttori di eccellenze enogastronomiche provenienti da Abruzzo e Marche, che daranno l'avvio ad un abbraccio goloso tra le due regioni; mentre dal 14 luglio si potrà cenare tutte le sere nel ristorante con menù alla carta e ci sarà anche la possibilità di soggiornare nella struttura settecentesca, grazie all'apertura del B&b di design, che dispone di otto camere, situate ai piani superiori e arredate seguendo quello che è il must della struttura: esaltare la creatività in tutte le sue sfaccettature.

Br1 enfatizza le tracce delle sue vite precedenti: i mattoni a vista, le volte, i pavimenti in pietra resi attuali dalla luce delicata delle sculture luminose, perfetto connubio tra passato e futuro. Nel ristorante la cucina a vista, fisicamente e concettualmente aperta su tutti i lati, spazio di lavoro, luogo di creazione, ma anche tracciato performativo, che da vita ad un'interazione sincera con il pubblico. Protagonista il cibo, d'autore, contemporaneo e insieme frutto di un alto artigianato creativo, per interpretare, tradurre, manipolare il territorio e dialogare con il suo altrove.

"Quando ho visto questa struttura, questo panorama mozzafiato - spiega Errico Recanati - mi sono innamorato di questo posto e ho accettato di guidare la brigata di cucina di Br1, per cui ho studiato dei piatti che provengono dal mio modo di interpretare il cibo, sintesi tra passato e futuro, unendo e annullando vorrei arrivare ad una cucina reale. Ho trovato il punto di incontro tra passato-presente-futuro-verità nella cottura primordiale dello spiedo e della brace: niente di più primitivo e attuale. Sto lavorando molto per rivalutare questa cottura ancora così poco esplorata, perché il piatto è sapore e natura e deve poter emozionare tutte le generazioni per poter generare un ricordo: se questo non succede, non avremo generato vita. Per questo io cerco una cucina senza età, che si spoglia dalle mode del momento ed è vicina al cuore di ognuno di noi e per Br1 sto studiando un menù ad hoc che coniughi le eccellenze dell'Abruzzo, come l'olio, lo zafferano, l'agnello, ma anche il pesce dell'Adriatico, con quelle delle Marche".

Ma nell'Anno dei Borghi e nel prossimo che verrà, consacrato dal Ministero del Turismo e dei Beni Culturali al Cibo Italiano, l'arte per Br1 gioca un ruolo determinante, come fucina di talenti.

“Br1 vuole essere una spazio in cui la creatività prende forma in tutte le sue sfaccettature, dall’arte al cibo, con l’obiettivo – spiega **Martina Peca**, direttrice artistica della struttura – di ridare smalto al suggestivo borgo di Montesilvano Colle, la terrazza che ci ospita dimostra che questo panorama rappresenta la sintesi dell’Abruzzo, da una parte il Gran Sasso e dall’altra il mare Adriatico. Abbiamo deciso di investire qui nel borgo di Montesilvano Colle con un progetto di accoglienza a 360 gradi: dal B&b di design aperto tutto l’anno, per ampliare l’offerta ricettiva del borgo, fino al ristorante che accoglierà rassegne d’arte, premi di pittura, laboratori con Università e Accademie di Belle Arti. Abbiamo studiato dei pacchetti turistici rivolti anche ad un pubblico stranieri, per far scoprire le bellezze artistiche e paesaggistiche del territorio, con progetti mirati alla valorizzazione delle eccellenze culturali, enogastronomiche e alle tradizioni, dalla ceramica fino alla moda, con uno spazio per il sociale. Vorrei destinare parte dei fondi per contrastare la violenza di genere e per questo ho già avviato un confronto con Gemma Andreini, presidente della Commissione regionale Pari Opportunità”.

È già partito anche un dialogo con alcuni produttori del territorio, dal frantoio Tenute Sant’Ilario al salumificio Aia Verde, passando per il maestro dei formaggi **Antonello Ezigi** fino alle cantine Eredi Legoziano, Farnese, Sciarr, Tiberio, Il Feuduccio, per sviluppare azioni sinergiche volte a far conoscere, soprattutto nei mercati internazionali, l’Abruzzo e le sue tipicità.

Ma da Br1 ci sarà spazio anche per la musica, con l’allestimento di un’apposita area cocktail sul terrazzo vista mare e monti.

“La stagione estiva sarà caratterizzata – spiega **Danilo Tracanna**, responsabile della comunicazione – da serate a tema, con musica e un’area cocktail dove si potrà prendere un aperitivo in questa terrazza naturale. Stiamo inoltre valutando collaborazioni con locali di tendenza della riviera, perché questo cenacolo dove albergano cibo, arte, musica sia molto cool, rappresentando anche un’alternativa ai locali sulla spiaggia”.

Soddisfatto di questa rete di eccellenze, nel segno della collaborazione tra Abruzzo e Marche e del connubio tra passato e modernità il sindaco di Montesilvano **Francesco Maragno**, che spiega: “Oggi la sinergia tra pubblico e privato è vincente e va incentivata la volontà di quegli imprenditori che investono nel rilancio del territorio con dei progetti concreti e sostenibili. Ne va dello sviluppo economico del nostro territorio e del futuro dei nostri giovani”.