

AL RISTORANTE PANEOLIO, DOVE EUGENIO MASCI PORTA IN TAVOLA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

19 Ottobre 2018



POGGIO PICENZE – Le mani in pasta le ha sempre avute fin da bambino, quando curiosava e giocava, in piedi su una sedia, nella cucina di nonna **Maria**, ristoratrice storica di Poggio Picenze (L'Aquila) che aprì la trattoria negli anni '60.

Una vita tra i fornelli, quella di **Eugenio Masci**, cuoco e proprietario del ristorante Paneolio, riaperto nel marzo 2014 con una nuova veste e un nuovo menù che negli ingredienti genuini del territorio ricalca quello della nonna Maria.

“Sono cresciuto in cucina con mia nonna e restavo intere mattinate a vedere cosa facesse – racconta a *Virtù Quotidiane* – La guardavo preparare i suoi sughi e impastare gnocchi, fettuccine e spizzichi, la pasta tipica poggiana. Da lì è nata pian piano la mia passione per la cucina”.

Masci nel suo menù ha voluto mantenere la tradizione poggiana degli spizzichi, una pasta di

acqua e farina “spizzicata” al momento prima di essere cotta, rivisitandola con farine di cereali antichi come la Solina lavorata a caldo.

La carta vincente dei piatti di Paneolio è proprio la genuinità delle materie prime, come grani e cereali antichi, unita alla particolarità di piatti elaborati e sempre nuovi.

Tra gli ingredienti tradizionali anche l’orzo marzolo e la farina del grano antico Rosciola.

“Siamo gli unici a usare la farina di Rosciola, uno dei grani antichi che si è sviluppato come coltivazione tra i 1200 e 1500 metri di altitudine, sugli altopiani di Barisciano e Santo Stefano – precisa – È un grano tenero che in alta quota ha sviluppato le caratteristiche del grano duro, si presta bene alla pastificazione ed è molto profumato. Con i cereali antichi inoltre panifichiamo. Facciamo un pane a lunga lievitazione con la farina di Rosciola e una focaccia con la farina di Solina. Li sforno sempre intorno alle 19 così a cena sono ancora caldi”.

I prodotti del territorio la fanno da padrone anche negli antipasti per i quali Masci sceglie con cura i formaggi di **Gregorio Rotolo** dell’azienda agricola Valle Scannese, il Cuore di Paganica dei fratelli De Paolis, le ricotte dell’azienda Capra & co di San Pio delle Camere e il peperone rosso di Altino.

“È importante per me mantenere alta la qualità delle materie prime – sottolinea – Solo così si può garantire un’ottima riuscita dei piatti. Del resto il nome Paneolio rende bene l’idea di un piatto semplice: la classica fetta di pane con l’olio buono resta che ancora oggi il migliore inizio di un pasto”.

Alla cura per le materie prime si affianca anche la maestria e la bravura di Masci che, dopo l’Istituto alberghiero, si è formato nella cucina dello chef stellato **William Zonfa** e con **Antonino Maresca**, conosciuto e apprezzato pasticciere sorrentino.

Il menù, che solitamente cambia a seconda dei prodotti di stagione, annovera tra i piatti più prelibati, le tagliatelle di Rosciola con acqua di pomodorino giallo e una battuta al coltello di manzo condita con timo limone, tagliatelle con estratto di porro e gambero rosso e carni di manzo dry age maturate 30-40 giorni.

Tra le chicche, il dessert cremoso alla fragola con madeleine di limone.

“Per i vini che accompagnano i nostri piatti abbiamo tolto i classici blasonati – conclude – Prediligiamo piccole cantine della nostra regione che fanno piccola produzione ma danno prodotti ottimi. Offriamo anche vini siciliani, piemontesi e toscani”.