

ALESSANDRO E MANUEL DELLA GOCCIA, FRATELLI-AMICI CON UNA COMUNE PASSIONE PER IL BUON CIBO

31 Gennaio 2018

di **Ismaele Vicentini**



ISOLA DEL GRAN SASSO – “Una casa nel verde; due ragazzi (uno ai fornelli, l’altro in sala) e l’idea di fare cucina ‘gourmet’ con materie locali”. Il nuovo anno inizia alla grande per **Alessandro e Manuel Di Stefano**, titolari della Goccia Ristorante a Trignano di Isola del Gran Sasso (Teramo). Inizia con le parole dei *Ristoranti d’Italia 2018* delle Guide dell’Espresso, che in parte ripagano i sacrifici fatti per arrivare a questo punto.

Le strade dei due fratelli si erano divise dopo la scuola, quando Manuel, terminati gli studi alberghieri, aveva deciso di provare l’esperienza all’estero. Passati due anni in Spagna torna

a Venezia, al Ristorante Monaco&Grand Canal, ma la voglia di mettersi continuamente in gioco e sperimentare lo porta di nuovo oltre i confini nazionali. È l'Harry's Bar di Londra ad accogliere il nostro chef in un'esperienza formativa che lo arricchisce notevolmente e lo proietta verso nuovi orizzonti.

Un anno in Germania tra Monaco e Berlino e poi finalmente il ritorno in patria, a continuare quel percorso evolutivo fatto di continui aggiornamenti su tutto quello che riguarda la ristorazione. Là dove affondano le sue radici, decide, insieme al fratello Alessandro, di ristrutturare un vecchio casolare di proprietà immerso nella campagna dell'entroterra teramano. Nasce così La Goccia e la sua idea di qualità.

La proposta dei due fratelli è di menù stagionali che permettano di sfruttare la freschezza e la genuinità delle materie prime che la terra offre di volta in volta.

Ogni menù ha poi due percorsi, uno "antico" che tende a valorizzare il legame col territorio e la tradizione dei piatti abruzzesi, uno "moderno" che esalta l'estro e la creatività dello chef e mette a frutto anche le esperienze all'estero, fra incroci, contaminazioni e utilizzo di nuove tecniche, come la cottura a bassa temperatura e la cottura della carne sottovuoto.

Ad ogni piatto è abbinato un diverso prodotto da forno, pane al latte, cracker, grissini, taralli lime e pepe, tutti rigorosamente fatti in casa. I vini sono selezionati per poter godere di un'esperienza sensoriale a tuttotondo.

La differenza nell'idea di qualità che La Goccia propone risiede sicuramente in due fattori principali, la scelta degli ingredienti, quasi esclusivamente biologici, a km0 e sempre legati al territorio di quella che fu l'Antica Valle Siciliana e, grazie alle coltivazioni di orzo e grano nei terreni adiacenti al ristorante, la produzione di farine, dalle tradizionali alle integrali, passando per quelle alla canapa, e la loro trasformazione in diversi tipi di pane, pasta e dolci.

Capita quindi di poter degustare salumi e formaggi certificati Slow Food dell'azienda del comune limitrofo, carni da allevamenti delle colline isolate, oli di frantoio locali e uova provenienti da allevamenti a terra. In questo modo, anche la reinterpretazione di un piatto classico della cucina italiana, il risotto alla milanese, assume dei connotati diversi con ingredienti esclusivamente della nostra regione, su tutti il riso dell'azienda agricola Vallese di Roseto degli Abruzzi (Teramo) e lo zafferano di Navelli (L'Aquila).

Neanche la chiusura forzata di circa due mesi a causa del maltempo dello scorso anno è riuscita a mettere un freno alla dinamicità dei due fratelli che hanno continuato a reinventarsi proponendo cene a tema e per eventi itineranti, in collaborazione con lo Slow Food e la

Federazione Italiana Cuochi. Verso la fine dell'anno scorso hanno lanciato il format della "Cena in cucina", grazie al quale chiunque può cimentarsi nella creazione di piatti tradizionali e non, sotto la guida di Manuel, non per vedere svelati sconosciuti segreti, ma per il gusto di partecipare, imparare e divertirsi.

Altra iniziativa decisamente innovativa per il territorio è quella dello "Chef a domicilio" con il quale lo staff della Goccia offre ad ognuno la possibilità di ricevere, a casa propria, un servizio in pieno stile ristorante o anche semplicemente dei consigli riguardanti la cucina tradizionale, moderna e molecolare.

Nello spirito dei due giovani ragazzi non vi è l'intenzione di fermarsi, anzi la costante propensione alla sperimentazione li ha spinti a pianificare una produzione legata al territorio, ma sulla quale hanno voluto mantenere il riserbo, forse un po' per scaramanzia. Resteremo aggiornati. Fra i tanti, lo chef consiglia tre piatti: pancotto, il brutto anatroccolo, un finocchio che sa di arancia. E allora buon appetito!