

## AURICCHIELLA STUPISCE CON IL “MAGNUM” DI TACCHINO ALLA CANZANESE



ROSETO DEGLI ABRUZZI - **Francesco Auricchiella**, chef teramano, rosetano per amore, nel suo Bistrot24 se ne inventa sempre di nuove e dopo aver superato questo periodaccio, decide di rinnovare l'immagine del ristorante e quindi di cambiare logo.

Ma è la sua ultima creazione culinaria che è destinata a sorprendere: un “Magnum” di

tacchino alla canzanese, rielaborazione della storica ricetta che prevede la pietanza servita fredda con la gelatina ottenuta dal raffreddamento del brodo di cottura.

“Il Bistrot24 nasce come idea tanti anni fa, dal desiderio di avere un piccolo locale dove poter proporre la mia cucina e dove poter coccolare i clienti”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Col passare degli anni e grazie all’amore che mi ha portato sulla costa, ho deciso di realizzare questo piccolo sogno, portare la cucina di terra in una località di mare, una sfida che volevo fare con me stesso”.

Francesco unisce sapori tipici ad una raffinata elaborazione con abbinamenti inaspettati che si rivelano vincenti.

Ha avuto la fortuna d’imparare la ricetta del tacchino alla canzanese direttamente dalle storiche massaie del Ristorante Duomo di Teramo.

Leggenda narra che durante una festa a casa di persone facoltose, venne dimenticata una pentola nel forno con dentro un tacchino in cottura, il mattino seguente il tacchino era cotto a puntino e ricoperto di gelatina, fenomeno che si verifica grazie alla lunga cottura che fa venire fuori il collagene dalle ossa, rendendolo ancora più ghiotto.

Da quella volta, la ricetta originale viene gelosamente custodita e tramandata di generazione in generazione.

Sembrerebbe che in alcune missioni spaziali, la Nasa abbia addirittura incluso l’amata ricetta abruzzese, ideale per un’occasione nella quale c’è bisogno di alimenti con il più alto valore nutritivo e che possano essere conservati a lungo. **Giancarlo Pierannunzi**

