

BISTROT24, A ROSETO LA CUCINA TERAMANA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE CON CHEF AURICCHIELLA

di Eleonora Marchini



ROSETO DEGLI ABRUZZI - I sogni sono il motore della vita, ciò che permette di andare avanti e trovare la motivazione necessaria perchè si realizzino. Non importa quanto tempo ci voglia.

Per **Francesco Auricchiella**, quarantenne chef teramano, il sogno si è concretizzato in un piccolo ristorante di soli ventiquattro coperti nel cuore di Roseto Degli Abruzzi.

Si chiama Bistrot 24: qui, circondati da una accurata scelta di vini nazionali ed esteri e immersi in un percorso di scoperta, gusto e materie prime selezionate, il cibo non è solo nutrimento del corpo ma un rifocillare l'anima, fermando il tempo.

“Avevo voglia di creare una cosa piccola, di più semplice gestione ma che mi desse comunque la possibilità di fare un bel lavoro, di qualità. Pochi posti ma studiati con criterio”, racconta a *Virtù Quotidiane* Francesco, mentre il locale si anima nella pausa pranzo di un giorno fuori stagione di questa cittadina balneare.



Una formazione che viene da lontano, seguendo tutti i gradini della gavetta, da lavapiatti, i primi passi nel mondo delle cucine e della ristorazione, per passare poi alla scuola alberghiera a San Benedetto del Tronto. Cinque anni durante i quali ha iniziato a lavorare fuori città, per la stagione estiva, come fanno tanti ragazzi, per imparare il mestiere sul campo.

Il richiamo della propria terra però, in alcuni casi può essere irresistibile. Le radici, luoghi conosciuti e da poter chiamare casa, portano a seguire strade che sono il ritorno, dopo aver girato tanto.

Così, concluse alcune esperienze lavorative insieme ad alcuni soci e dopo aver trascorso un periodo da capo partita e responsabile dei secondi in un albergo ristorante stellato di Firenze la voglia di tornare a casa ha vinto su tutto e, complice anche l'amore, la scelta è caduta proprio su Roseto, un luogo che sa essere accogliente ma indecifrabile, accarezzato dal mare e protetto da colline argillose e di terra grassa e fertile, ricche di vigneti e uliveti e di storie nascoste.

“Perché Bistrot24? Perché era quello che volevo - spiega chef Auricchiella - esprimere il concetto di localino piccolo, con del buon vino, del buon mangiare, una cosa semplice, non troppo impettiti. Ventiquattro perché abbiamo calcolato il numero dei posti, un numero che deriva da uno studio anche di comodità, spazi misurati, commensali non troppo attaccati l'uno all'altro”.

Mentre si parla, arriva in tavola una mousse di ricotta, freschissima, che si sposa a meraviglia con l'olio delle colline di Morro D'Oro (Teramo) del frantoio Montecchia, il basilico fresco e il pane tostato anche questo preparato nel ristorante.



Materie prime in buona parte dal territorio, aziende ed eccellenze abruzzesi, le carni che provengono da allevamenti nell'aquilano, verdure delle campagne circostanti, un menu che cambia ogni giorno in base alla spesa. Una cantina che oggi conta 70 etichette che spaziano lungo il territorio nazionale dalla Franciacorta alla Sicilia, senza dimenticare il nostro Montepulciano.

“Un inno alla semplicità - spiega Francesco - . Alla fine per fare una cosa buona non serve complicare, andare a ricercare troppo, le cose semplici sono quelle che funzionano sempre di più”.

Nel frattempo “partiamo. Lavoriamo. Proviamo anche ad allargare lo staff perché così puoi migliorare tutto, puoi far concentrare le persone su determinate cose. Mentre a lavorare da soli si fa ovviamente più fatica e la perfezione non si raggiunge mai”.

La riflessione viene spontanea, continuando ad assaporare i piatti del Bistrot: oggi si è troppo abituati a un certo tipo di cibo, sofisticato, insaporito, accattivante perché risveglia in noi l’innato bisogno di riempire gli spazi vuoti dell’anima colmandoli con il mangiare, con il comfort food, veloce, poco impegnativo, take away. Il pasto non è più momento di condivisione e piacere, leggerezza e nutrimento, ma un qualcosa da sbrigare nel più breve tempo possibile, con soddisfazione momentanea del palato e del cervello. Una sazietà del tutto effimera che porta poi a non saper riconoscere e apprezzare la genuinità dei sapori autentici, semplici, non industriali.

“Questo aspetto forse l’ho riscontrato più nei giovani. Con il crescere dell’età la cosa si divide in due categorie: quelli che apprezzano e che sono disposti anche a spendere quell’euro in più. E poi c’è quello che punta solo ed esclusivamente sul prezzo – sottolinea lo chef – . Cosa impossibile. Non puoi coniugare prezzo stracciato con la qualità”.

“Una focaccia croccante, saporita, fatta a mano, con una lavorazione di un certo tipo, ad esempio. Può forse apprezzarla maggiormente chi ha provato magari a cucinarla già a casa, chi ha ancora la manualità il tramandare di certe azioni come fare il pane e la pizza in casa”.

“L’unica cosa che forse può davvero salvarci è il fatto che il mondo della cucina, dei cuochi, della ristorazione è diventato una moda. Il che da una parte è un peccato perché ormai sono, siamo tutti esperti di cucina, come quando ci fu il boom del vino che si riscoprirono tutti sommelier ed esperti. Adesso sono tutti esperti. Alcuni fanno gli esperti senza sapere, senza conoscere, altri fanno gli esperti e forse davvero sanno, si interessano, provano a casa. E questo dilagare di programmi culinari porta un po’ nelle case prodotti e accostamenti nuovi cui prima forse non si sarebbe mai pensato”.

C’è un mondo di tradizioni culinarie forse dimenticato che qui è possibile riscoprire, accanto a piatti più noti e diffusi, ricette tipiche soprattutto “ma dove so che posso giocare un poco,

mettere una nota di modernità, qualcosa di mio. Qui da noi nel teramano per esempio, un piatto tipico è il baccalà con i ceci. Io lo preparo aggiungendo la ventricina che porta quel tocco in più - svela -. Una buona pasta e patate, una buona pasta e fagioli, da proporre in inverno ad esempio, con le cotiche, non cotte insieme ma magari quelle cotte porchettate. Una cosa classica però diversa”.

La semplicità regna su tutto. Due o tre ingredienti mescolati con sapienza per dare vita a piatti che possano emozionare, soddisfare e ricordare (momenti, tempo passato, emozioni) perchè ognuno ha dentro di sé un sapore capace di risvegliare sensazioni. Basta sapersi prendere il giusto tempo. La giusta lentezza. Farsi cullare dai sensi e lasciare per un attimo il mondo frenetico fuori.

“Il mio piatto preferito? Le polpette col sugo. Classiche, tradizionali, fatte bollire col sugo, fondo di cipolla e pomodoro, e leggermente soffritte e poi fatte andare in cottura, con un pizzico di noce moscata nell’impasto. Potrei mangiarne fino a morire. Una fetta di pane e le polpette, veramente il massimo”. E non possiamo dargli tutti i torti.

“Io ero uno di quelli che inzuppa il pane nel sugo la domenica. Mi ricordo che ci facevo colazione, quando mi alzavo, una fettina, e potevo morire con una fetta biscottata col sugo di carne sopra”.

Chi non lo ha fatto alzi la mano, sarebbe da aggiungere.