

## ENOTECA CENTRALE, IL TEMPIO DEL BERE BENE NEL CUORE ANTICO DI TERAMO ARCHIVIA IL BANCONE E PUNTA SULLA RISTORAZIONE

16 Dicembre 2022



TERAMO – **Pietro e Marcello Perpetuini**, due giovanotti scatenati oggi come allora in sella, stappavano à la volée bottiglie incredibili di ogni formato (cit. Gambero Rosso) tra le vecchie mura dell’Enoteca Centrale, la loro creatura nel cuore antico di Teramo. Un tempio riconosciuto del bere bene con solida e ricercata proposta gastronomica, **premiata dal Gambero Rosso con 1 Forchetta nella guida ai Ristoranti d’Italia** e già titolata, nel 2020, con l’eccellenza dei Tre Cavatappi nella guida alle *Enoteche d’Italia*.

Mescita di grandi vini e fior di nuove etichette proposte anche al banco, fino a ieri, oggi la scelta di sbicchierare solo ed esclusivamente a tavola: “Lavoro più tranquillo, grande concentrazione, più grande ancora il piacere del commensale” spiegano i due fratelli teramani sommelier, a *Virtù Quotidiane*.

Osti si nasce e loro, prossimi ai sessant'anni di attività, apripista a fine anni '90 di un bere bene in città e dintorni, praticamente lo nacquero.

Figli di **Domenico "Mimì"** e di **Giuseppina Bartolacci**, fondatori del bar Centrale sul Corso Cerulli, Marcello e Pietro sono cresciuti tra profumi di caffetteria e tintinnio di tazzine. A poco o niente è servita la qualifica di analista chimico di Marcello, e il diploma di tecnico elettronico di Pietro. Lavorare nella caffetteria del padre è stato il viatico per la passione della vita, il vino, il desiderio di addentrarsi nella conoscenza di un mondo meraviglioso. E non ci ha messo troppo Pietro a entrarci fino al collo seguendo la strada di Marcello.

Da allora in poi in prima linea dietro al bancone. Nel '98 l'apertura della loro insegna, l'Enoteca, giusto di fronte al bar dell'amato papà, conservandone il "Centrale" nel nome. Dopo oltre mezzo secolo fianco a fianco, la passione dei due fratelli può dirsi la stessa della prima ora .

"Continuo a divertirmi ma mi tocca lavorare come fosse il primo giorno e forse anche di più" fa Marcello, classe 1964, il più anziano dei due, addetto alla regalistica natalizia, bottiglieria e alimentari per cui la bottega dei Perpetuini è un imperdibile punto di riferimento tutto l'anno. Proposta enciclopedica sempre aggiornata, esperienza consumata, arte dell'accoglienza, l'innata empatia unita al profilo (apparentemente) basso, tutto spinge a volerli stare ad ascoltare per ore (se ne avessero il tempo!), prendere appunti e assaggiare questo e quello guidati con sapienza.

"Il segreto del nostro successo? Intendere il lavoro come piacere personale, innanzitutto" racconta Pietro, classe 1970, freneticamente concentrato sul servizio di ristorazione. "Una luce che ci illumina dentro" dice, "che la clientela ha colto molto chiaramente fin dal primo momento, seguendoci a ruota. Nessuno si aspettava che Teramo potesse arrivare a vendere più bottiglie importanti di una grande città".

"In vista delle feste di fine anno abbiamo dovuto dividerci i compiti necessariamente" lamenta con tono sommesso Marcello mentre stozza un torrone friabile "metodo relanghe", una delle mille tentazioni gourmet che traboccano dagli scaffali.

"Stiamo lavorando a pieno regime, fortunatamente la situazione è in recupero" ammette Pietro, "ma l'idea è quella di un lavoro più tranquillo, meno ore. Con il nuovo anno pensiamo di fare un solo turno di ristorazione, a cena. L'obiettivo è di avere e dare anche modo a chi lavora con noi, una vita più tranquilla, poter dedicare più tempo alle nostre famiglie, ai figli. Lavorare meno servirà ad avere costi di esercizio più contenuti, un modo per essere più sostenibili. Col nuovo anno avremo finalmente la nuova sala in fondo al locale e un altro

ingresso sull'area degli scavi del teatro romano. Ci stiamo arrivando con molta calma, i lavori sono partiti tre anni fa ma poi la pandemia ha fermato tutto”.

E in attesa dell'aperitivo della vigilia – che sarà rigorosamente servito a tavola e su prenotazione, avvertono – le serate in Enoteca vanno a gonfie vele. Buon cibo e gran bere sono un infallibile attrattore e la brigata di sala, sempre sorridente, ha il suo bel da fare per coccolare tutti allo stesso modo. Pezzi forti sono i piatti consolidati della grande tradizione teramana (irrinunciabili scrippelle ‘mbusse in brodo di cappone, tanto per dire) in alternanza con specialità km zero e km buono. In abbinamento, va da sé, calici che raccontano magnificamente tutta la Penisola isole comprese ed etichette estere, che i due osti si premurano di consigliare quando la vasta scelta dalla carta potrebbe disorientare.

“Ci guardiamo intorno senza pregiudizi” dicono ancora, “cercando il buono e soprattutto il nuovo di qualità che è quello che i clienti si aspettano, magari più uno champagne poco conosciuto anziché un vino blasonato. È una bella soddisfazione osservare la crescita della nostra clientela, diventata più esigente di pari passo con la voglia di alzare l'asticella”.

“Lavorare con i nostri genitori è stato anche divertente ma il tempo passa anche per noi e l'impegno oggi è grande” concludono , “la famiglia resta la nostra forza e poter contare per anni su uno staff affiatato non è cosa da poco di questi tempi. Un grazie va perciò al nostro team che fa capo a **Piero Di Giacinto, Paris Errico e Giuseppe Antonelli**”.

## LE FOTO

