

## “CUOCHI D’ITALIA”, LO CHEF AQUILANO JONES BARGONI AI QUARTI DI FINALE



L’AQUILA - Ieri sera **Jones Bargoni**, chef-patron del ristorante L’Opera di Via Tempera nel centro storico dell’Aquila, si è scontrato contro la Sardegna dello chef **Antonello Casula** nella seconda puntata di *Cuochi d’Italia*, programma televisivo condotto dallo chef **Alessandro Borghese**.

“L’emozione era tanta”, racconta Bargoni, “ma devo dire di essere riuscito a nascondere un po’ di più rispetto alla prima sfida in cui non ero riuscito ad esprimermi in tutta la mia spontaneità. Come mi ha detto Borghese, avevo bisogno di grinta e di vincere la mia timidezza soprattutto perché mi stavo giocando l’accesso alla terza fase di questo campionato”.

Nella prima manche lo chef aquilano ha giocato in casa, presentando il gioiello d'Abruzzo che aveva scelto, la carne di pecora, creando un piatto che convogliava anche altri prodotti tipici dell'Abruzzo scelti dagli chef **Gennaro Esposito** e **Cristiano Tomei**, giudici della gara.

Al contrario, il suo avversario doveva utilizzare il gioiello d'Abruzzo abbinandolo a prodotti tipici sardi.

“Da bravo abruzzese sarei dovuto andare sul sicuro e scegliere di preparare la pecora come siamo soliti fare noi e cioè utilizzarla per un sugo o per lo meno cuocerla, ma questa volta ho provato a prepararla in modo alternativo”, racconta Bargoni.

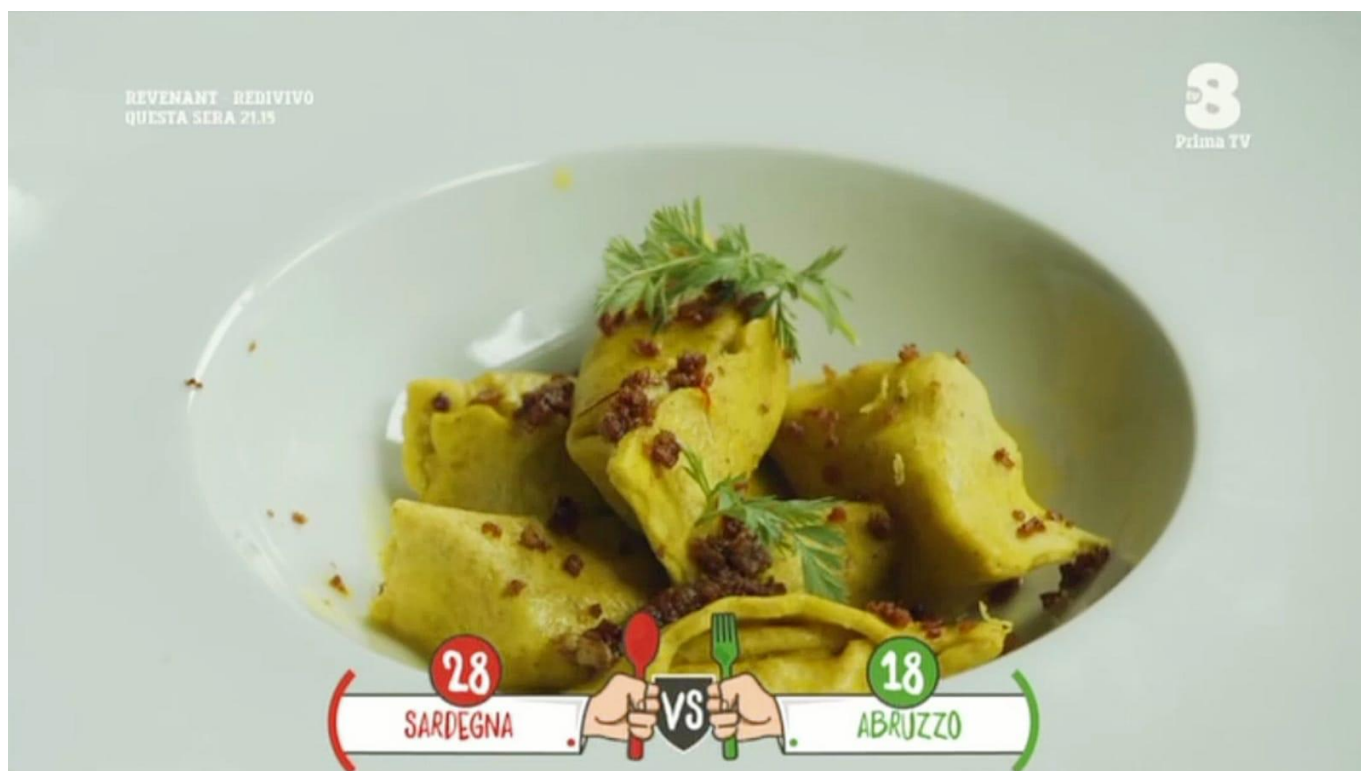
Il risultato è stato una tartare di pecora marinata accompagnata da una maionese al rosmarino, del peperone dolce l'Altino, dei fichi di Atesa, riduzione di ratafià e il tartufo nero.



Il piatto deve essere stato ottimo in quanto ha ricevuto votazioni altissime, 9, da entrambi i giudici e un complimento particolare da parte di Borghese che sembrava aver apprezzato molto l'unione di prodotti di Bargoni.

Nella seconda manche, la gara per lo chef abruzzese è entrata nel vivo perché il gioiello che andava preparato, l'astice blu, era stato scelto dal cuoco sardo e Bargoni ha dovuto fare un sforzo in più per renderlo abruzzese.

“Ho scelto di cimentarmi in un fagottello preparato con farina di solina ripieno di astice blu, saltato con zafferano dell'Aquila e terra di guanciale. La soddisfazione più grande in questa manche è stato il commento di chef Cristiano Tomei, 'questo fagottello d'Abruzzo vale 10', assegnandomi il primo 10 di questa stagione di *Cuochi d'Italia*”, dice dopo aver vinto anche con un prodotto non suo.



“Durante la puntata”, continua Bargoni che, ricordiamo, ha solo 24 anni, “è stato impossibile non parlare della mia città, L'Aquila, dove ho deciso di aprire il mio ristorante. Ho scelto di restare qui proprio perché, come ha detto lo chef Borghese, L'Aquila ha bisogno di noi giovani e della nostra determinazione”.

Si è parlato anche del terremoto del 2009 e dell'esperienza che Bargoni ha avuto durante l'emergenza, quando a 13 anni aiutava nelle cucine dei campi allestiti nei mesi del post-sisma. "La cucina", come ha detto anche durante la trasmissione televisiva, "è stata tutto per me perché mi ha aiutato a non pensare a quello che stavo vivendo e ad andare avanti".

"In questi giorni in cui L'Aquila e il resto del mondo ormai stanno vivendo una situazione particolare, anche noi ci siamo ritrovati a chiudere i battenti del ristorante per un po', per il nostro bene e per la nostra salute. Inutile dire che la cucina mi manca e adesso mi ritrovo a dover trovare qualcosa da fare lontano dai fornelli per passare il tempo, quel tempo che quando fai lo chef sembra di non avere mai. Mi dedico alla mia famiglia e al mio cane, Chloé".

"Per non allontanarmi dalla mia passione, cosa che non farei mai, faccio lo chef anche in casa ma", rivela Bargoni, "non nego che ogni tanto mi faccio viziare e lascio agli altri l'onore di cucinare. Nell'attesa che tutto torni alla normalità io continua a pensare e a cercare idee da concretizzare nel mio ristorante quando potrò tornare ad accogliere i miei clienti".

L'Appuntamento per tifare Abruzzo con Jones Bargoni che se la vedrà con l'Emilia Romagna ai quarti di finale, è per mercoledì 25 marzo alle ore 19,30 su TV8 o su [tv8.it](http://tv8.it) per la diretta streaming. **Luisa Di Fabio**