



DALLE CIME ALL'ADRIATICO, IL CONNUBIO RIDISEGNA IL MENÙ PER L'AUTUNNO SU IMMAGINE DELL'ABRUZZO

30 Settembre 2020 

L'AQUILA – “Durante il periodo estivo abbiamo lavorato molto con il pesce, considerando che non volevamo abbandonarlo e che anche la carne ha la sua importanza, per l'inverno abbiamo ridisegnato il menù togliendo la tradizionale divisione tra antipasti, primi e secondi, proponendo dei percorsi che facciano anche un po' da preludio a un menù degustazione al quale stiamo lavorando per il futuro”.

Lo chef **Luca Totani**, con la moglie **Erika Gianfelice** alla guida del ristorante Connubio di via San Bernardino all'Aquila, è uno di quelli che dalla crisi post-lockdown sembra uscire spiritualmente rafforzato, pimpante e con le idee chiare in testa.

Così, la nuova carta per l'autunno si presenta divisa in due: da un lato la proposta di terra, dove trovano piena cittadinanza i pezzi forti che il locale si porta dietro sin da quando era in Corso Vittorio Emanuele II, come la guancia di vitello stracotta, dall'altro quella di mare, ricca di sfiziose proposte a partire dall'“imbattibile” spaghetti alle vongole.

Nei singoli percorsi, antipasti, primi e secondi si fondono, anche per “levare l'ospite dall'imbarazzo della scelta legata ai canoni tradizionali”, dice lo chef.

“Questo serve anche a noi per capire l'orientamento dei clienti e iniziare a formulare il menù degustazione che proporremo in futuro – rivela Totani, 32 anni con esperienze a Londra e sulla costa romagnola di cui ha fatto tesoro, come rivendica spesso – , mentre aiuta l'ospite a immaginare un pasto che abbia un approccio diverso dal comune”.

Nel percorso di terra, rappresentato da una mucca stilizzata, piatti che affondano le radici nella tradizione ma guardano al futuro della cucina come “Sottobosco”, con porcini, patate, nocciole, castagne, more e fonduta di erborinato di Campo Felice che vanno a costituire un tortino cotto a bassa temperatura, o “Ricordo d'infanzia”, una zuppa con pane tostato e uovo a crudo. Non mancano i piatti che negli anni hanno dato l'impronta al Connubio, come le fettuccine al Montepulciano con guancialetto croccante, le più postate sui social dai clienti.

Nella parte di menù dedicata al pesce, rigorosamente dell'Adriatico, emergono il polpo con crema di broccolo romano e gel di crauto viola marinato e lo spaghetti quadrato vongole veraci e pistacchio di Bronte.



“Che ci aspettiamo dall’autunno? È una costante incognita”, ammette Luca, “è cambiata tutta la prospettiva del lavoro, potrebbe anche essere un beneficio perché, considerate le incertezze, gli ordini sono quotidiani e quindi la materia prima sempre freschissima”. (*m.sig.*)