

DALL'ESPERIENZA DI CONNUBIO NASCE "C.LAB.", CHEF TOTANI: UN RICORDO DEI SAPORI D'INFANZIA

26 Gennaio 2021



L'AQUILA - I profumi e i sapori delle botteghe di una volta, le sapienti mani da cui ha appreso il mestiere e il ricordo delle difficoltà incontrate con le elaborazioni più complesse, all'inizio degli studi all'istituto Alberghiero. C'è tutto questo nel progetto C.Lab. che lo chef patron del Connubio dell'Aquila, **Luca Totani**, ha lanciato proprio in questi giorni in cui si vive sospesi tra una chiusura che dura oramai da mesi e un orizzonte sempre più incerto.

Una mente creativa e produttiva la definisce, un laboratorio dove ogni giorno si producono e sfornano prelibatezze dando libero sfogo alla creatività e alle stagioni.

"Se il ritorno dell'Abruzzo in zona gialla, paventato per la prossima settimana, dovesse essere stabile riapriremo regolarmente - dice a *Virtù Quotidiane* -. La volta scorsa non lo abbiamo fatto perché mi aspettavo quello che poi è successo, cioè di nuovo le chiusure dopo solo pochi giorni. Molti hanno criticato la nostra scelta ma purtroppo il nostro lavoro fatto di prodotti freschi e attenzione alle materie prime non si improvvisa".

Ma la creatività non manca a questo giovane cuoco imprenditore che ha aperto per la prima

volta nel 2016 in Corso Vittorio Emanuele II, in un centro storico ancora buio e disabitato, per poi trasferirsi nel prestigioso Palazzo Fibbioni, in via San Bernardino.

Così tra una sperimentazione e l'altra ecco il laboratorio dal quale ogni giorno esce pane, pasta all'uovo fresca e dolci. Un'idea che "nasce dai miei ricordi d'infanzia - rivela - mio padre aveva due negozi di generi alimentari che mi hanno fatto crescere a contatto con il cibo, con le cose buone di una volta, l'odore del pane appena sfornato e il profumo dei biscotti, persino del bignè, una preparazione che mi ha dato filo da torcere all'inizio dell'Alberghiero".

"Con una farina particolare, macinata a pietra, ho pensato così di riproporre questo dolce riempiendolo con crema di pistacchio di Bronte, a comporre un dolce che ricorda un profiterole".

Un vulcano di idee che nascono anche dalla malinconia di vedere l'attività costruita con fatica chiusa da mesi. "Il servizio da asporto è molto limitante e temo che continuerà a lungo, qualcosa bisogna inventarsi!", ammette. "Ci adattiamo al momento sperando di farlo bene, senza sconfinare in altri settori ma con prodotti che saranno serviti anche al ristorante quando si riaprirà".

Nel menù, che ha subito un aggiornamento, ci sarà anche la possibilità di scegliere il formato di pasta fresca - chitarrina, l'intramontabile fettuccina al Montepulciano e il cappellaccio ripieno con ricotta di pecora 100 per cento aquilana - e il condimento da abbinarci, ricevendo a casa i due prodotti da cucinare.

Tra le proposte di dolci, una tartelletta con acqua di ginepro, lampone e cioccolato, con una marmellata aromatizzata e una mousse di cioccolato fondente. Per San Valentino, la proposta è quella di un biscotto di pasta frolla a forma di cuore ripieno di crema al cioccolato e nocciole, che ricorda una peschetta per il colore rosso, che in questo caso gli viene conferito dalla barbabietola nell'impasto.

"Chissà se in futuro non diventerà un laboratorio stabile che affianca il ristorante", dice lo chef, "sicuramente per adesso ci aiuta a tener su il morale, mantenere il rapporto coi clienti e risvegliare un ricordo di famiglia". (m.sig.)

LE FOTO











