

FILÙ AD ALBA ADRIATICA, UN'INSEGNA DEL BUON CIBO SULL'ADRIATICO

20 Luglio 2021



ALBA ADRIATICA – Gustare uno dei tanti piatti della proposta Filù dalla terrazza affacciata sul mare e con lo sciabordio delle onde a due passi, vuol dire entrare in contatto con uno degli esempi di ristorazione della costa abruzzese semplice ma di indubbia qualità.

Una garanzia che consta di tre esperimenti ben riusciti.

Partendo da San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno) con una ristorazione di tipo tradizionale, **Luciano Pulcini** e la moglie **Laura Tagliente** si sono poi trasferiti ad Alba Adriatica (Teramo), dove hanno acquistato il primo ristorante in via Cavour, che li ha accompagnati sino al 2009.

Successivamente ne hanno aperto un secondo in via Mazzini per sei anni, per poi rilevare cinque anni fa uno stabilimento su lungomare Marconi numero 5, dove sono attualmente.

“Prima del nostro arrivo, questo posto veniva chiamato il cimitero, ad indicare l’abbandono del luogo e della spiaggia attigua. Abbiamo voluto restaurarlo quanto possibile, inserendovi una cucina completamente nuova e riqualificando l’ampio spazio esterno”, racconta Laura a *Virtù Quotidiane*.

Presenza insostituibile nel gruppo di lavoro e non solo, è la signora **Rita Mariani**, mamma del proprietario.

È una cucina incentrata sulla reperibilità della materia prima, dunque il menu è variegato per dare la possibilità di scelta, in base alla disponibilità dei prodotti.

“La protagonista assoluta della nostra cucina è la materia prima che cerchiamo sempre di integrare; così come la scelta dei vini in carta: tante cantine, tante etichette per accontentare tutti”, prosegue Laura.

Come la maggior parte dei ristoranti a conduzione familiare l’impegno per giungere tutti insieme allo stesso obiettivo è dato dal corpo, dalla mente e dall’anima spesi, ma anche dalla fatica e dallo stress. Al contempo sono ristoratori, genitori e nonni, mossi dalla stessa buona causa.

Per Filù la pandemia non è stata una battuta d’arresto impossibile da superare; anzi, ha permesso a tutti, proprietari e dipendenti, di fermarsi e ritrovare la serenità, nonostante le tante vicissitudini. È stato fatto il punto della situazione e sono state apportate migliorie.

L’anno perso pesa economicamente, ma la professionalità acquisita da venti anni a questa parte garantisce loro una clientela fidata, proveniente principalmente dalle zone limitrofe.

“Durante il lockdown abbiamo sempre lavorato con l’asporto, fortunatamente. Sebbene la nostra non sia una cucina da take away, abbiamo rivisitato il menu per renderla tale. Gioca inoltre a nostro favore l’aver molti tavoli all’aperto in questo momento”, conclude Laura Tagliente.

LE FOTO







