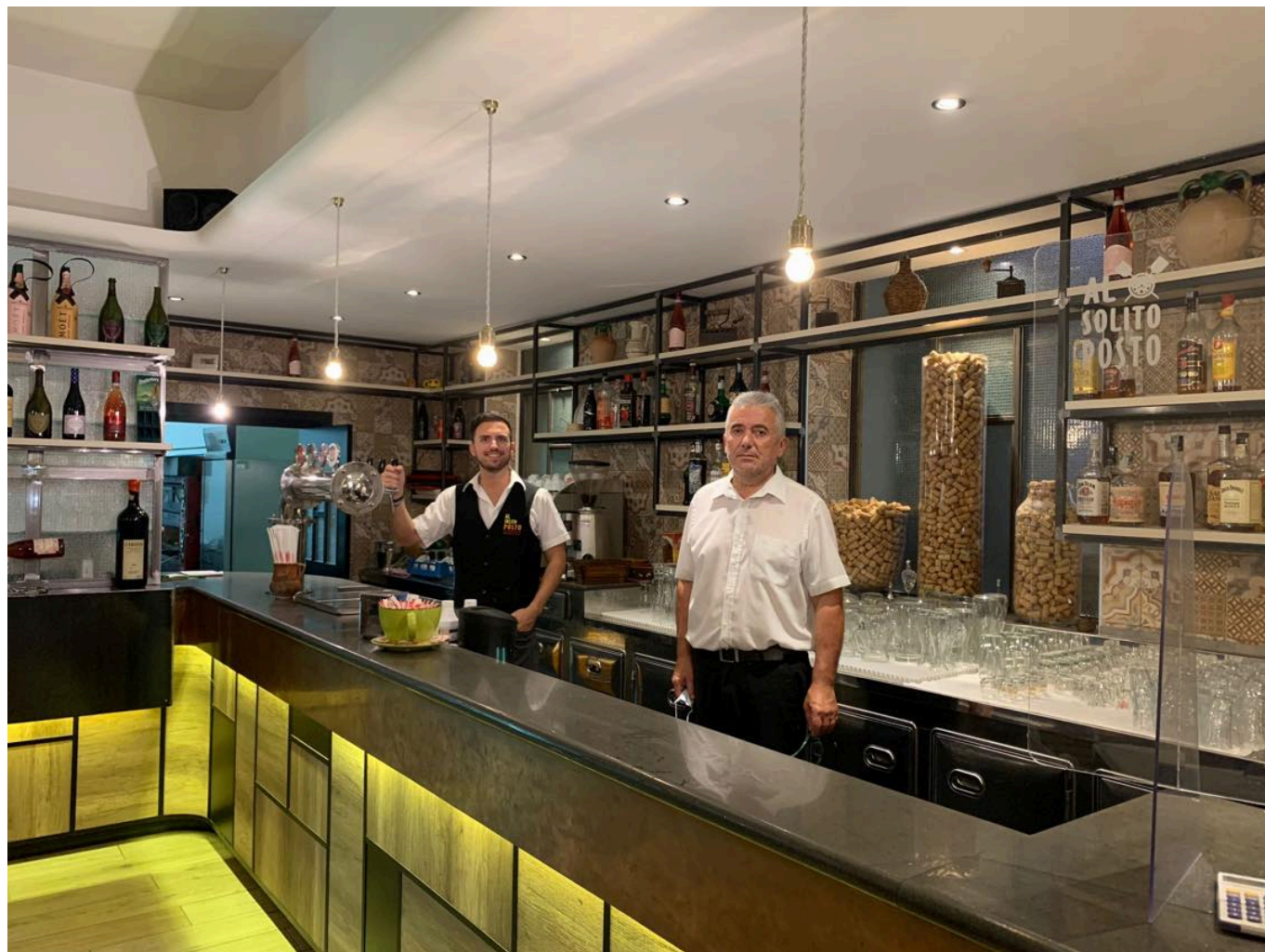


IL BRUSCHETTONE DELLA CASA DI TOMMASO ED ELIA DI DONATO, LA BRUSCHETTA PIÙ GETTONATA DELLA VAL DI SANGRO

21 Ottobre 2021



PERANO – Prodotti freschi, tutti cotti all’istante, e sapore inconfondibile, sono gli ingredienti del Bruschettone della casa creato da **Tommaso Di Donato** della pizzeria bruschetteria “Al solito posto” a Perano, in provincia di Chieti.

Il piatto potrebbe far pensare a qualcosa di scontato ma in realtà la bruschetta in questione, per la sua unicità, richiama degustatori da tutto il Chietino. Gli ingredienti sono semplici, il gusto esclusivo.

Il punto di partenza è il pane e quello in questione è il pane ricotto, ovvero a lunga

lievitazione e cotto due volte. Proviene da un forno locale ed è, a detta di Tommaso, insostituibile perché riesce ad essere croccante all'esterno e morbido all'interno. Sul pane bruschettato viene messo del formaggio arrosto, di mucca e con una stagionatura di circa cinque giorni. La cottura del formaggio è importante poiché, per rimanere filante e compatto allo stesso tempo, il calore dev'essere giusto. Poi si aggiungono i funghi pleurotus, precedentemente grigliati, che non hanno un sapore forte e che riescono ad assorbire ed esaltare tutti gli altri ingredienti. Infine i pomodori freschi rossi - ciliegino o piccadilly perché sono più dolci e saporiti -, i peperoni arrosto e lo speck proveniente dal Trentino Alto Adige. Una spolverata di prezzemolo ed aglio, olio extravergine d'oliva, locale, e il gioco è fatto.

"La bruschetta è il piatto che ci caratterizza, un prodotto che non ha mai avuto una critica, è sempre molto apprezzato - spiega a *Virtù Quotidiane* **Elia Di Donato**, che insieme al papà Tommaso gestisce l'attività di famiglia - è il piatto che i clienti richiedono con più frequenza".

"Merito sicuramente del passaparola di tutti coloro che l'hanno provata e che l'hanno raccontata - aggiunge - e merito anche della sua unicità, quanto a freschezza dei sapori e particolarità degli accostamenti".

Il Bruschettone della casa nasce da un'intuizione di Tommaso Di Donato, che da 41 anni gestisce la sua attività storica in Val di Sangro e che un ventennio fa volle provare a inserire nel suo menu un prodotto nuovo che fosse un'alternativa alla pizza. Comprò un forno dedicato e si mise al lavoro. "La nostra bruschetta, che è molto conosciuta in zona - dice Tommaso - ci dà tanta soddisfazione e sicurezza in quello che facciamo. Il prodotto funziona perché, a mio avviso, gli ingredienti, forniti da venti anni dagli stessi produttori, sono tutti freschi e cotti all'istante. Inoltre il condimento si sposa perfettamente con il caldo del pane".

Oltre a quella della casa, ci sono altre due tipologie di bruschette che arricchiscono il menu. Quella al Sottobosco con formaggio fuso, funghi, noci, lardo di Colonnata e tartufo e la bruschetta Zucchicetta con formaggio, funghi, zucchine grigliate, pancetta e pomodoro. Sebbene le due new entry abbiano un buon seguito, la più richiesta rimane quella della casa.

"Il cliente viene da noi con l'idea della bruschetta - spiega Elia Di Donato - in una serata il 90% dei tavoli ordina il Bruschettone". Gli appassionati della pietanza sono davvero tanti considerando che "il nostro locale non è in un luogo di passaggio - aggiunge Tommaso - le persone devono venirci apposta. Il fatto che continuino a sceglierci dopo tanti anni, mi dà molta gioia. I nostri ospiti credono in quello che facciamo e qui da noi si sentono a casa".

E così l'intuizione che Tommaso ebbe venti anni fa è diventata talmente gettonata che continua a conquistare gusti e palati di ogni genere. Non si può entrare nel suo locale, che è

la sua vita da oltre 40 anni, e non assaggiare il Bruschettone che è un mix prelibato e irrinunciabile di sapori. Ma è anche un contenitore di maestria, esperienza e profonda attenzione per il cliente. Tant'è che il motto di Elia e Tommaso è: "la differenza la fa tutto ciò che non si tocca con mano". La professionalità, quella acquisita e rinnovata nel tempo, l'ospitalità, che non è contenuta in nessun menu, e l'arte di saper fare il proprio mestiere. Sempre con cura e attenzione.

LE FOTO



