

## L'OSTERIA DA CLARA: AGNELLO FRITTO E ARROSTICINI DI ANGUS IN PIENO CENTRO AD AVEZZANO

26 Giugno 2021



AVEZZANO - Tenacia e intraprendenza, forza di volontà e passione: sulla base di questi fattori l'Osteria da Clara ha riaperto i battenti in pieno centro ad Avezzano (L'Aquila) dopo mesi di forzata chiusura a causa della pandemia da Covid-19.

Il settore enogastronomico è stato tra i più colpiti, ma **Massimo Circi** e **Clara D'Amato**, i coniugi titolari dell'attività, hanno tenuto duro, si sono rimboccati le maniche e hanno riaperto per la gioia dei tanti clienti che sono tornati a sedersi ai tavoli all'aperto, e da pochi giorni anche al chiuso. Una cucina semplice ma gustosa, strutturata sui piatti tipici del territorio con un pizzico d'innovatività, ma senza stravolgere troppo la tradizione.

L'attività è stata inaugurata nel novembre del 2019 ma dopo poche settimane ha subito la brusca frenata del lockdown prima di tornare a una parziale normalità estiva nel 2020. La stessa che, però, è stata ulteriormente messa in discussione da zone rosse o arancioni durate tutto l'autunno e tutto l'inverno. "Sono stati mesi difficili, non posso nascondere di essermi chiesta il senso dell'andare avanti", spiega Clara a *Virtù Quotidiane*. Lei non è di Avezzano, o meglio è solo per metà abruzzese. È cresciuta a Milano, ma nella città marsicana ha anche trovato l'amore e la voglia di mettersi in gioco facendo ciò che più ama.

"Entrambi abbiamo sempre lavorato nel mondo della ristorazione", racconta Massimo Circi. "Io anche all'estero come in Inghilterra o Irlanda come sommelier o cameriere. Poi abbiamo scommesso su questo progetto divenuto realtà un anno e mezzo fa, con l'obiettivo di metterci in proprio. Aprire un'osteria era il sogno di mio padre e chiamarla con il nome di Clara era un'idea carina. Non è un nome prettamente giovanile, ma ha un suono familiare, come se si parlasse a una zia. È quello l'ambiente che volevamo ricreare, ecco. All'inizio io dovevo stare in sala e lei in cucina ma dopo due giorni dall'apertura abbiamo invertito i ruoli, e va bene così. Ad Avezzano ci troviamo bene. È una realtà tranquilla dove vengono anche tante persone da fuori e questo ci consente di farci conoscere oltre i confini locali", prosegue.

"Questo mestiere devi amarlo oppure è impossibile farlo. Richiede tantissimi sacrifici e mille sfaccettature da tenere in considerazione, non solamente il saper cucinare. Pensiamo solo al rapporto con il cliente, ormai sempre più esigente anche da un punto di vista umano. Oppure alla scelta dell'arredamento, dalla semplice tovaglietta alle posate, dal tipo di cestino per il pane alla forma dei bicchieri. È un lavoro totalizzante ed estremamente complesso, se non lo senti tuo non puoi farlo. Sia io che Clara abbiamo imparato a essere interscambiabili per colmare anche alcune lacune che avevamo, per vissuti completamente differenti", dice Clara che rimarca il fatto di come lei, sui primi piatti, abbia un'esperienza tale da consentirle di saper dosare gli ingredienti fino a trovare il giusto equilibrio che il cliente ricerca.

Sulla cucina dei secondi piatti, Massimo è invece il padrone di casa. Un'attenzione meticolosa alla cottura della carne fa sì che dalle bistecche agli arrosticini, chiunque si trovi in tavola all'osteria, consumi il pasto con grande piacere. Con il giusto contorno, poi, il piatto risulta essere ancora più appetitoso. Gli arrosticini di angus sono tra le prelibatezze della casa, serviti dentro la tipica brocca in coccio abruzzese per mantenere la temperatura ed evitare che si raffreddino o che si asciughino all'aria aperta, perdendo così il sapore che lo rende il secondo più amato dagli abitanti della regione. L'agnello fritto è una curiosità che in molti provano la prima volta che vengono all'Osteria di Clara, anche perché si tratta di una pietanza che non è facile da trovare in zona. Non tutti la cucinano.

Il futuro è ancora indecifrabile. Troppe le incognite del momento. Ma entrambi i coniugi

scommettono sull'asporto e sulla consegna a domicilio, conditio sine qua non di questi mesi vissuti nell'instabilità del momento, tra riaperture e chiusure a oltranza. Certezza però si ha dal contatto che il cliente vuole avere e desidera nel recarsi a un ristorante. Clara e Massimo vi faranno sentire a casa, con la loro accoglienza calda e con il desiderio di soddisfare le vostre necessità. Gentili e garbati tra i tavoli, meticolosi e preparati tra i fornelli.

## **LE FOTO**







