

L'ex sous chef di Mammaròssa torna nel suo Abruzzo e apre "Sgranocchia" a Rocca di Mezzo

14 Giugno 2024

di Redazione



ROCCA DI MEZZO – La lunga esperienza in uno dei migliori ristoranti d'Abruzzo, poi gli ultimi due anni trascorsi in una cucina stellata a Mentone, in Francia. Oggi il ritorno nella terra di origine per intraprendere un'avventura tutta sua: apre così a Rocca di Mezzo (L'Aquila) "Sgranocchia", la nuova pizzeria di **Francesco D'Alessandro**.

Trent'anni, formazione all'Alberghiero dell'Aquila e poi otto lunghi anni a Mammaròssa dello chef **Franco Franciosi**, ad Avezzano, il giovane e promettente D'Alessandro pare abbia

detto che da grande voleva cucinare quando aveva solo tre anni.

“Sarò un cuoco”, lo ha scritto anche sul suo primo tema alle elementari e poi lo ha letto ad alta voce nella cucina di sua nonna, dove ha imparato a stare tra i fornelli già da piccolissimo. Oggi Francesco D’Alessandro ha più che mai le idee chiare. Ad agosto diventerà anche papà. Con sua moglie vive fuori dall’Abruzzo ma il suo locale già racconta di lui e la sua esperienza in ogni dettaglio. La sua è una storia originale, di quelle che torna a far respirare speranza in un settore fortemente in crisi. Perennemente in cerca di personale che manca e su cui, soprattutto i giovani, non vogliono più investire: la ristorazione e in generale la ricettività turistica.

Una nuova attività che deve il nome all’ingrediente principe attorno al quale ruota il prodotto: il grano. “Ci piaceva anche l’idea del rumore che fa la pizza al morso”, dice lo chef. “In questo posto è facile arrivare a standard alti. A Rocca di Mezzo ci sono mozzarelle eccellenti con uno dei caseifici più famosi della regione, il gelato dalla gelateria più nota dell’Altopiano che vanta 100 anni di storia, la carne arriva da Celano e la birra da Borgorose”.

“Sgranocchia” apre proprio oggi ed è nei locali, completamente rinnovati con uno stile che guarda alle capitali europee, che ospitavano già una nota pizzeria. Sarà aperta tutti i giorni a cena dalle 19,00 alle 22,30 tranne il mercoledì, ad agosto sette giorni su sette.

Pizza, rigorosamente romana, quindi sottile e croccante, ma nell’offerta anche fritti, tutti con panature differenti, sfogliati salati, oltre a una selezione di lievitati dolci come maritozzi, padellino dolce, brioche.

“Perché proprio Rocca di Mezzo? Non ho scelto io Rocca di Mezzo, il posto ha scelto me”, racconta D’Alessandro, che si dividerà tra la Francia e l’Italia. Sono già cinque i collaboratori assunti, ma se ne cercano altri: “Chi fa questo lavoro ha bisogno di tempo libero, di lavorare su turni. Io rispetto i dipendenti come loro rispettano me. E per questo sono certo che tutto andrà bene”, dice.

Insieme allo chef di origine celanese ci saranno la moglie **Marta Paris**, che curerà la comunicazione e il marketing del locale, **Giovanni D’Alessandro**, imprenditore edile di Celano che lo scorso anno come presidente della Futsal Celano ha già vinto un’altra scommessa, tagliando il traguardo della Serie A2 di calcio a 5 e sua moglie, **Marianna Vicaretti**, alla quale toccherà “sbrigare tutte le carte” come commercialista.

Rocca di Mezzo e tutto l’Altopiano delle Rocche sono meta di turismo, soprattutto romano, sia invernale che estivo grazie a una natura incontaminata, piste ciclabili e impianti sciistici,

itinerari adatti a tutti e anche una variegata offerta enogastronomica grazie a diverse insegne di qualità, alle quali ora “Sgranocchia” si candida ad unirsi.

LE FOTO (di Lina D'Alessandro)



















