

Bari-L'Aquila solo andata per offrire specialità gastronomiche pugliesi in Abruzzo

14 Settembre 2023



L'AQUILA - Le ricette di famiglia e quelle tradizionali baresi, più in generale, sono state lo spunto essenziale per il sogno di **Margherita Damiani** e **Michele Ursini**, che inaugureranno una gastronomia in Piazza San Pio X n.6, all'Aquila nella seconda metà di ottobre.

Ma le stesse ricette hanno avuto il merito in più di accorciare la distanza con le rispettive famiglie, essendo i due originari di Bari e trasferitesi nell'aquilano da cinque anni, quando hanno acquistato e gestito l'attività del forno di Rocca di Mezzo (L'Aquila), mantenuta sino a poco tempo fa. Da allora desideravano aprire una bottega dedicata a prodotti genuini, che potessero essere espressione dell'amore verso il proprio lavoro.

Infatti, saranno presenti esclusivamente prodotti dolci e salati tipici baresi, come riso patate e cozze; panzerotti con mozzarella e pomodoro, secondo la ricetta classica, oppure con la carne o con verdure stufate; calzoni di cipolla al forno; cartellate; e orecchiette artigianali alle cime di rapa, cucinati direttamente dai titolari. Inoltre, Michele si occuperà della preparazione

del pane, prodotto secondo la ricetta di Altamura, che sfornerà caldo due volte al giorno, a metà mattina e nelle prime ore del pomeriggio.

Il locale è chiamato La Creanza per indicare la buona educazione e il rispetto verso gli ospiti, che si traduce in qualcosa di buono portato dagli invitati ed è, dunque, quello stesso garbo che Margherita e Michele vogliono trasmettere ai loro clienti con i piatti selezionati.

Naturalmente gran parte dei prodotti utilizzati da La Creanza arriveranno dalla Puglia, come i latticini, la cipolla sponsale e le cime di rapa. Si potrà consumare in loco oppure prendere piatti d'asporto dal martedì alla domenica dalle 7,00 alle 19,00.

Diplomato all'Istituto alberghiero e con diverse esperienze professionali in Italia e in Belgio lui, 33enne, e laureata in Pedagogia e con una qualifica di cuoca lei, di 40 anni, insieme hanno formato una famiglia prima ancora di unirsi anche nel lavoro, cercando di realizzare quanto immaginato da sempre.

“Proveniamo entrambi da famiglie dedite alla cucina e alla panificazione, la nostra prima scuola è stata in casa, il loro continuo supporto è stato fondamentale per noi”, racconta Margherita.

pubbliredazionale