

BORGO SPOLTINO, I BANCHETTI SONO A CHILOMETRO ZERO

2 Giugno 2022



MOSCIANO SANT'ANGELO - I prodotti che raccontano l'Abruzzo più vero ed autentico. Che seguono la stagionalità. Un orto coltivato con passione i cui prodotti entrano nella dispensa del ristorante. Tutto intorno un luogo elegante e incantato, immerso nella natura, con la chiesa risalente all'800, un tempo parrocchia del luogo, il casolare, del 1800 che accoglieva una comunità contadina dedicata al lavoro nella campagna circostante, e il salone enoteca adatto a banchetti nuziali ed eventi privati, con travi e vista, parquet e vetrate che fanno dialogare gli spazi interni con gli ulivi secolari fuori. E poi la piazza dove continuare a festeggiare in un'atmosfera calda e raffinata.



Borgo Spoltino a Mosciano Sant'Angelo (Teramo) è un luogo magico. A crearlo l'indimenticato **Gabriele Marrangoni**, venuto a mancare troppo presto, nel 2017. Oggi il progetto continua con **Laura Del Vinaccio**, legata a Gabriele da un profondo legame di amicizia, che ha

“sposato a pieno la filosofia del progetto – racconta a *Virtù Quotidiane* – . Ho fatto la ragioniera per tutta la vita e mi sono ritrovata in questo lavoro per dare una mano a Gabriele”.

Tutto comincia nel 2003, quando Marangoni crea il ristorante. “Avevamo già lavorato insieme in passato nel campo dei computer. Ci legava un rapporto di amicizia e fiducia reciproca, ed eravamo uniti nella passione e nella stessa visione del territorio e della promozione dei prodotti abruzzesi”.

Chiamata da Gabriele per dare una mano nella contabilità, Laura che oggi ha 56 anni, due anni dopo diventa socia e amministratrice dell'azienda. “Mi occupavo dell'amministrazione, mentre la parte organizzativa e culinaria la seguiva Gabriele. Poi con la sua morte, improvvisa, ho dovuto prendere in mano tutto”.

All'inizio Borgo Spoltino nasce come ristorante a la carte, tra i primi a organizzare eventi musicali. “Abbiamo ospitato nomi come **Mario Biondi**, **Fabio Concato**. Jazzisti conosciuti in tutto il mondo. Siamo stati precursori in questo, come pure nella realizzazione di un orto al fianco del ristorante. Oggi si usa, ma all'epoca forse eravamo gli unici”, continua Laura, che da dicembre è affiancata in società dalla sorella, **Raffaella**, ex campionessa mondiale di pattinaggio artistico.

Il prodotto a km zero è per Borgo Spoltino il punto cardine del progetto. Le materie prime sono super genuine e rigorosamente abruzzesi. I fornitori sono scelti in base alla medesima filosofia. “Non mi discosterò mai dalla cucina abruzzese. Cerchiamo di rivisitare i piatti della tradizione, per continuare a tramandarla”. Ed è questa filosofia che ha portato Borgo Spoltino a collaborazioni importanti con Eataly e in rappresentanza dell'Abruzzo in contesti internazionali, come all'Expo di Milano oltre che nelle più importanti guide, da Slow Food, alle Osterie, dalla Michelin dal 2015 come Bib Gourmand al Gambero Rosso.

“Siamo anche nelle guide brasiliane, perché facciamo da 10 anni tour enogastronomici. Abbiamo creato un collegamento con l'università di Florianopolis, per portare i brasiliani in Abruzzo. Gli facciamo conoscere i produttori di uva e olio, facciamo fare corsi e li portiamo a vedere i trabocchi, cercando di trasmettere loro l'importanza del pesce dell'adriatico e di una pesca sostenibile”.



Andrea Colarelli

Da circa due anni, la cucina di Borgo Spoltino è affidata allo chef **Valentino Colarelli**, di Pizzoferrato, affiancato ai fornelli dal figlio **Andrea**, mentre in sala dall'altro figlio,

Alessandro, maître per la parte banchettistica. A gestire praticamente da sempre la sala, **Gabriele Ruffini**, maître storico del Borgo con la sua compagna **Pasqualina**, responsabile di sala nel ristorante alla carta.

Il progetto, in principio nato esclusivamente come ristorazione a la carte, negli anni è cresciuto, sfruttando i gioielli architettonici presenti sul posto, ideali per sviluppare la banchettistica. Le due anime coesistono, unite nel ricordo di Gabriele Marangoni, e nel sogno di valorizzare al meglio la cucina tipica abruzzese.

LE FOTO











