

Chitarrina Osteria di mare a Pescara Vecchia, la nuova vita dell'ex parlamentare Fusilli alla riscoperta dei sapori della tradizione

19 Ottobre 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – I sapori sono quelli legati all’infanzia, quando il pesce si mangiava il venerdì e la domenica. Il locale mantiene la stessa semplicità delle ricette scelte nel menu ed è molto familiare per i pescaresi, perché per anni ha ospitato la Bottega del 40, di **Christian Summa**, dove i clienti assaporavano la cucina siciliana, oltre a quella abruzzese. Dal 7 ottobre scorso, invece, nel locale di via delle Caserme con le mura in mattoni, rimasto chiuso per un po’ di tempo, c’è Chitarrina-Osteria di Mare, aperto da **Gianluca Fusilli**, con un

passato in politica che lo ha visto anche sugli scranni del Parlamento, assieme al fratello **Fabio**.

La passione per la cucina arriva da lontano e la curiosità per la ristorazione è cresciuta gradualmente, grazie anche alla sua esperienza in politica che lo ha portato a frequentare, inevitabilmente, a pranzo e cena diversi locali.

Undici tavoli in legno, realizzati appositamente da un artigiano, con l'intento di creare un ambiente intimo e informale. Ora Summa, vecchio proprietario, collabora con Fusilli. In sala, ad aiutare il papà Gianluca c'è anche il figlio **Guido**, di 21 anni. In cucina, invece, il cuoco **Dino Del Colombo**, che con l'ex parlamentare ha lavorato anche al ristorante L'Incontro, a Città Sant'Angelo (Pescara), e le sorelle di Christian **Annamaria** e **Katia**.

“Mio padre mi ha insegnato che le esperienze vanno messe a frutto”, dice Fusilli. “Nel 2019, ho avuto la ventura di rilevare un ristorante, con degli amici, a Città Sant'Angelo: L'Incontro, con 160 posti. Poi ci ha sorpreso il Covid e, nonostante le difficoltà, abbiamo continuato a gestirlo fino a settembre 2022. Era diventato impossibile continuare, anche perché di mestiere faccio l'agente assicurativo. Ho impiegato però quattro anni della mia vita a imparare come si lavora il pesce, a selezionare la qualità della materia prima, a risolvere problemi di gestione e non ho voluto lasciarmi alle spalle tutto questo. Così ho cominciato a coltivare l'idea di aprire un piccolo locale. L'ho fatto anche per mio figlio. La mattina è con me in assicurazione e la sera qui al ristorante. È importante trasferire ai propri figli un mestiere”.

“La nostra ambizione è quella di riproporre il sapore del venerdì o della domenica in cui a casa nostra mamma cucinava il pesce”, confida Fusilli. “Una cucina semplice e genuina”.

Il locale, aperto la sera, e nel fine settimana anche a pranzo, propone i piatti della tradizione marinara locale: seppie e piselli, insalata di polpo, insalata di mare, tonno scottato con olio di oliva e pistacchio, gnocchi, paccheri, risotto, sagne e ceci ai frutti di mare, polenta con il pesce, lo scivola scivola alle vongole veraci, spaghetti quadrato con aglio, olio, scampi e ferfellone.

“Nessuna ambizione di competere con i grandi chef e la cucina gourmet”, precisa Fusilli, che per il momento segue direttamente chi cucina per aiutarli nella creazione delle ricette e anche nell'impiattamento. “Porzioni singole e generose. Prezzi popolari”.

Alla domanda su come poter conciliare la passione per la cucina con quella per la politica, Fusilli risponde così: “La seconda ora la coltivo nel mio privato, anche perché sono stato

fortunato. Il tempo però non è una variabile sempre disponibile, l'ho provato sulla mia pelle, quindi ho deciso di lasciare la rappresentanza pubblica dedicandomi esclusivamente al mio lavoro, alla ristorazione e alla famiglia. Tanti amici che hanno ancora quella 'malattia', dico così a molti di loro, mi vengono sempre a trovare".

LE FOTO







