

CICCHELLI GENERI ALIMENTARI, UN VIAGGIO NEL MONDO, TRA GUSTI RAFFINATI E PREGIATI CHE DURA DA 12 ANNI

26 Novembre 2019



PESCARA – Un’onda di profumi invitanti travolge non appena varcata la soglia. Cicchelli Generi Alimentari è un tripudio per tutti i sensi.

Nel pieno centro di Pescara, lungo via Trento, dal 2007 questa boutique del gusto, nata dall’idea e dalla passione di **Antonio Cicchelli**, porta in viaggio per il mondo, attraverso i sapori e gli aromi degli innumerevoli prodotti proposti, tutti accomunati da un unico valore: l’eccellenza.

“La mia famiglia ha sempre lavorato nel settore alimentare – ricorda a *Virtù Quotidiane* Antonio, quarantenne pescarese – . Prima del negozio, vendevamo questi prodotti, carni, salumi, formaggi, caviale, nella medio alta ristorazione, enoteche e wine bar. Curavo la rete vendita degli agenti e andando in giro, tra nord e sud dell’Italia, mi sono trovato a entrare in

attività storiche dove non c'era una specializzazione del prodotto. Tutti erano sempre legati e attenti al prezzo. Questo tipo di filosofia ti costringe, inevitabilmente, a mediare con la qualità”.

Antonio decide di aprire un negozio tutto suo nel cuore di Pescara. Sceglie il centro cittadino e dà vita a questo spazio gastronomico che è una salumeria, una gastronomia ma anche un luogo dove fermarsi per un pranzo veloce o un aperitivo.



Il lungo bancone sulla sinistra è ricco di formaggi del mondo, prosciutti e salumi pregiatissimi, Pata Negra, il caviale più raffinato, il salmone “allevato in mare aperto”, tiene a sottolineare.

In fondo il luminoso corridoio tempestato di prodotti di ogni genere si apre in una sala con piccoli tavoli, presenti anche all'esterno della bottega, dove fermarsi a degustare, assaggiare tutto ciò che c'è nel negozio e “togliersi qualche sfizio. La bottega mi rispecchia – dice – . Il cliente quando entra, deve sentirsi libero di soddisfare quelle voglie di pancia”.

Insieme ad Antonio ci sono sette dipendenti.

Due sono salumieri professionisti e le altre cinque persone vengono dalla ristorazione. “Oltre a preparare una cucina espressa, rigorosamente utilizzando i nostri prodotti, l’idea è quella di guidare il cliente anche dando qualche consiglio su ricette e su come valorizzare al meglio i prodotti”.

La clientela di Cicchelli è ampia: se la mattina è il momento preferito per le signore che completano la spesa del mercato con pochi, semplici prodotti, vi sono poi gli amanti delle particolarità, la cui tasca gli consente di acquistare eccellenze particolarmente raffinate. C’è poi la clientela estera, specie in estate, proveniente Australia, Norvegia, Canada e Londra, che sceglie soprattutto prodotti locali.

“La ricerca è costante – specifica Antonio -. Prima di aprire il negozio sono stato nei luoghi di produzione, sugli alpeggi, nelle stalle, nelle norcinerie, nelle macellerie, per cercare materie prime di eccellenza, buone ai massimi livelli. E così continuo a fare”.

Non solo cibo da Cicchelli. Nel negozio c’è una carta dei vini invidiabile, con una selezione soprattutto di champagne, presenti con circa 50 etichette.

Ed è proprio nel mondo delle bollicine per eccellenza che si è sviluppato l’ultimo progetto a marchio Cicchelli.

“Grazie al rapporto storico e alla stima che ci lega, abbiamo fatto un’etichetta in partecipazione con la Maison Philipponnat”, che verrà presentata venerdì 29 nell’evento Culatta e Champagne. La serata, in collaborazione con Farmer, rassegna enogastronomica itinerante, vedrà la partecipazione di **Giovanni Branchi** (Branchi Prosciutti) e dell’ambasciatore dello champagne **Nicola Roni**.

LE FOTO



















