

Da Parigi torna a Capestrano per aprire una trattoria, la storia de “l’artigiano” della cucina

17 Giugno 2023



CAPESTRANO – Una carriera culinaria avviata in Francia e che, dopo oltre 40 anni, torna al punto di partenza in Abruzzo, a Capestrano (L'Aquila), con la pizzeria-trattoria L'Artigiano in Piazza del Mercato, per mettersi al servizio della comunità locale e dei numerosi turisti che crescono anno dopo anno.

Nella storia di **Antonello Sericola**, 61enne capestranese d'origine, la sua vita privata si mescola con quella professionale, così come gli anni trascorsi in Italia con quelli in Francia – spostandosi da Parigi a Lille e poi a Valenciennes – come fossero ingredienti indispensabili di una nuova ricetta da elaborare.

Arrivato negli anni Ottanta a Parigi, infatti, inizia la sua attività nel campo della ristorazione all'interno di una brasseria sui Grands Boulevards come aiuto cuoco e poi come sous chef, fino a diventare chef di una brigata di 27 persone, appena 22 enne, e ricevere dalla critica gastronomica locale il titolo di miglior chef parigino, dato l'estro italiano riportato nei piatti. E, al contrario dei suoi colleghi francesi di allora che volevano definirsi artisti, Antonello preferiva l'appellativo di artigiano in quanto il suo lavoro è manuale ma non permanente.

“Finalmente posso dare questo nome al mio locale di Capestrano, possibilità che in Francia non mi era stata concessa. In fondo, svolgere questo mestiere con competenza significa rifarsi all'artigianato perché trasformiamo le materie prime in prodotti finiti da consumare, con l'arte c'entriamo ben poco”, spiega Antonello a *Virtù Quotidiane*.

Prodotti rigorosamente abruzzesi per la farcitura della pizza a lievitazione naturale di 72 ore con lievito madre e non solo: pasta fresca fatta a mano, primi piatti tipici della cucina regionale e italiana, come amatriciana e carbonara; agnello nostrano al forno, polpette della nonna, scaloppine ai funghi, e valdostana come secondi piatti.

Pasetti, Cataldi Madonna, e Tollo saranno le cantine abruzzesi disponibili, insieme ad altre nazionali per quanto riguarda i vini Amarone, Barolo, Brunello di Montalcino.

A condurre l'attività insieme a lui ci saranno la compagna **Giannina Scintei** di 41 anni e suo figlio 23enne **Eduard Scintei**, e completeranno lo staff **Andrea Mazilu**, di 20 anni, e **Niculina Casandra**, di 41.

L'Artigiano apre nei locali, completamente rinnovati, che ospitavano un'enoteca e sarà aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena, in estate, mentre rimarrà chiuso il lunedì in inverno.

“Non credevo ci fosse tanta attesa e curiosità per l'apertura, del resto mancava una pizzeria sulla piazza principale del paese”, conclude.

LE FOTO





