

Enoteca Il Quartino, un'idea di degustazione democratica e libera. Lorenzo Montanaro: "Proposte diverse dal solito"

7 Giugno 2024



CHIETI – Enoteca Il Quartino, un'idea di bevuta democratica e umile. Passione per il vino, amore per il cibo, calore, accoglienza, gentilezza. C'è un mondo da scoprire sotto quell'insegna poco appariscente con il vecchio quartino da osteria. Si trova sulla Tiburtina Valeria a Chieti Scalo, un luogo del buon gusto, stile defilato, sincerità.

Mattoni dentro e fuori, arredi in legno scuro, al centro il mondo vino. Si viaggia intorno alle cinquecento etichette spaziando da nord a sud della Penisola e anche oltre.

"Una piccola enoteca nazionale" la chiama il suo giovane patron **Lorenzo Montanaro**, 30 anni nato a Ortona e cresciuto a Chieti, scopertosi oste per assecondare il sogno di suo papà, **Loris Montanaro**, maestro di gelateria con il pallino dell'enoteca e del gelato gastronomico per ravvivare la tavola.

"Una vocazione quella di oste che mai avrei immaginato di avere" si schermisce Lorenzo ,

“oggi per me stare dietro al bancone e tra i tavoli è una passione nutrita dal successo dell’attività”.

Accogliente e curatissimo, Il Quartino è il posto dove fermarsi a degustare bottiglie di tutto interesse di cantine non solite attingendo dalla bella selezione di vini di Valtellina che più appassionano Lorenzo. Si pesca bene anche da Piemonte, Etna, Crémant in alternativa a bolle nazionali passando per i rossi delle Colline Teramane, altra passione dichiarata. E belle etichette di birra artigianale, abruzzesi e non.

“Privilegiamo piccole realtà meno conosciute” racconta Lorenzo a *Vq*, “Abbiamo scelto di non fare miscelazione per dare priorità assoluta alle bottiglie, anche birre artigianali abruzzesi e non. Cerchiamo di accontentare tutti, il quartino è un simbolo di degustazione democratica e umile, slegata da nomi o etichette, per questo lo abbiamo scelto come nome e non a caso manteniamo fissa la proposta di vino sfuso di qualità con l’aiuto dell’azienda Valle Martello di Villamagna (Chieti) che ci accompagna dal nostro inizio”.

Lorenzo parla al plurale riferendosi alla sua bella squadra composta principalmente dai famigliari. Sua madre **Gianna Federico** in cucina, suo fratello maggiore **Luca** in sala, la sua fidanzata **Giulia** che alterna il servizio di sala con il bancone della gelateria Scilò che si trova a un tiro di schioppo. Poi i collaboratori, il cuoco **Nicolas** e **Michela** in aiuto alla cucina allargata con il cambio di sede resosi necessario con la crescita dell’utenza, dagli iniziali tredici oggi i coperti sono una cinquantina.

Una squadra vincente, alla quale Lorenzo si preoccupa di presentare ogni nuovo ingresso in cantina.

“Siamo partiti io con mamma”, racconta Lorenzo, “quasi 9 anni fa come piccola enoteca negli spazi dov’è adesso la nostra gelateria, Scilò, duecento metri più avanti. Inizialmente erano solo piatti freddi, salumi e formaggi in accompagnamento ai vini. Avevo 21 anni e il diploma di geometra in tasca, non mi vergogno di dire che non sapevo nemmeno distinguere tra metodo classico e metodo italiano e tanto meno sapevo di ristorazione. Ho voluto accontentare mio padre, il suo sogno prima ancora della gelateria era di aprire un’enoteca”.

Poi Lorenzo si è qualificato sommelier con i corsi Ais. “Ho affinato il gusto, a volte anche sbagliando, abbiamo sperimentato nuovi piatti da accostare alla nostra proposta di vini, è nata qualche ricetta innovativa, piatti più strutturati all’altezza dei vini più complessi e importanti”.

“Al Quartino la proposta food”, prosegue, “è centrata sulla stagionalità dei prodotti e ricerca

volentieri nuove consistenze, abbinamenti gastronomici con il gelato. Di recente abbiamo proposto sashimi di ricciola con fragole e sorbetto di limone e basilico, burrata con gelato di fave fresche e pecorino, filetto di baccalà con gelato al peperone”.

L’idea, annuncia poi il giovane patron, è di riprendere settimanalmente le serate di degustazione interrotte dalla pandemia. Incontri in compagnia di vini e produttori poco conosciuti da scoprire, stiamo lavorando per il nuovo calendario che prenderà il via tra fine giugno e inizio luglio.

Intanto tutti i giorni, esclusa domenica di riposo, tiene banco la formula pranzo veloce e cena slow con primi e secondi piatti di tradizione e non senza pregiudizi e belli da vedere. Tra gli assaggi freddi spiccano tartare e salumi anche di provenienza estera, ricca selezione di formaggi di filiera freschi e stagionati. Verso fine giornata si entra nel vivo con tapas assortite di accompagnamento all’aperitivo, dalle 18 in poi.

“A chi vuol spingersi fino all’ora di cena non neghiamo il tavolo” aggiunge Lorenzo, “Ma non facciamo doppi turni, consigliamo la prenotazione per dare più spazio a chi sceglie di degustare una bottiglia con la dovuta tranquillità”

“Ci diamo dentro anche con i dolci” chiude, “c’è il carretto con a rotazione i gusti di gelato artigianale Scilò, tra i dessert raccomandiamo la spuma di zabaione al marsala “Ricordo d’infanzia”, e poi la torta caprese senza lattosio né glutine, la mousse ai cioccolati, il tiramisù rivisitato”.

LE FOTO













pubbliredazionale