

Gufi e Tartufi, l'ex manager Massimiliano Cordeschi riparte dalla ristorazione

6 Novembre 2024



ROMA - Porzioni abbondanti, la tipica cucina abruzzese che si confonde con quella romana, un locale diventato in appena due anni punto di riferimento per Roma nord. Gufi e Tartufi, in via Cassia 1835, è la nuova creatura di **Massimiliano Cordeschi**, 55 anni la gran parte dei quali trascorsi nel management, pubblico e privato.

Prima che un ristorante un format, un modello basato su un severo business plan, esportabile e replicabile, tanto che Cordeschi ha già aperto un secondo locale a Montegiorgio (Fermo), dove in soli pochi mesi sta già riscuotendo successo, complici i flussi turistici soprattutto di stranieri.

Le due insegne - quella romana aperta solo a cena, nelle Marche sin dal mattino essendo anche bar - puntano tutto sul tartufo, e non potrebbe essere altrimenti considerando il nome, primi piatti, ricette della tradizione, e poi carni scelte e salumi aquilani, oltre agli immancabili arrosticini abruzzesi. Riproponendo in molti casi le ricette della nonna, di San Pio di Fontecchio (L'Aquila) che Massimiliano tuttora frequenta abitualmente anche proprio per raccogliere i saperi legati alla cucina del territorio che rischia di andare persa.

L'avventura nella ristorazione per Cordeschi inizia nel 2022 e si affianca alla sua attività di manager e lobbista che porta avanti in tutta Italia, oltre a quella di professore di Diritto del commercio elettronico all'Università Roma Tre. Fino al 2010 direttore generale del Comune dell'Aquila, una serie di sventure anche giudiziarie - poi tutte risolte con un nulla di fatto come purtroppo spesso accade - lo indussero a cambiare città e vita.

“Quella per la cucina è una mia vecchia passione, la nascita del mio ultimo figlio è stata la molla che mi ha suggerito di partire con questo progetto. Non è solo un ristorante, ma un progetto”, racconta Cordeschi.

“Abbiamo una grandissima attenzione nei confronti della qualità e della materia prima”, dice, “che viene tutta dall'Abruzzo, molta proprio dall'Aquila. La nostra cucina la definisco 'un po' antica', con le ricette prese da mia madre, dalle mie zie, dalle vecchine di San Pio di Fontecchio che ricordano quei sapori un po' persi. A Roma va di moda il brunch, noi invece riproponiamo il pranzo della domenica andando un po' controcorrente rispetto al sentiment comune: la polenta, i cannelloni, la lasagna, l'agnello al forno con le patate, la coratella”.

Una proposta particolarmente apprezzata dal pubblico: “Il lavoro ci sta dando dei frutti importanti, la gente vuole riscoprire antichi sapori. A Montegiorgio, ad esempio, la nostra cuoca prepara le olive all'ascolana che proponiamo anche nel locale di Roma con l'aggiunta del tartufo che vanno a ruba!”.

pubbliredazionale