

## LA CUCINA TRADIZIONALE MA RIVISITATA DI ALESSIO CECCHINI AL FELUMA BISTROT, NUOVO LOCALE DI SAN GIOVANNI TEATINO

29 Aprile 2023

di Sara Del Vecchio



SAN GIOVANNI TEATINO – Un design moderno e ricercato in un’ampia sala arredata con gusto, dove oltre ai tavoli ben posizionati c’è un grande bancone, versatile come l’offerta proposta dal locale: colazione, pranzo veloce, aperitivo e cena. È “Feluma Bistrot”, che **Federica, Lucio e Marco Pasquarelli**, noti per essere titolari della concessionaria di auto che porta il loro nome, hanno inaugurato il 6 marzo scorso a San Giovanni Teatino (Chieti), in Via Adige 15, nella zona industriale e commerciale.

A dirigere la cucina lo chef **Alessio Cecchini**, 28 anni il 15 maggio, vincitore del premio Alta Professionalità con il suo Cacio e Ov, nell'ultima edizione del "Carrature d'Oro", concorso gastronomico dell'Abruzzo. La cerimonia di premiazione è avvenuta il 21 marzo scorso, in occasione del Saral Food 2023.

Nato con l'idea di creare un punto di aggregazione per una community business e con una grande passione per l'automotive, il bistrot è aperto al pubblico dal lunedì al sabato. Alla base della cucina, però, la tradizione e il forte legame con le origini contadine dello chef, che si avvale della preziosa collaborazione dei cuochi **Amada Fahmi**, 33 anni, di origini marocchine, ed **Emilio D'Emilio**, 24 anni, del posto.

"La squadra prima di tutto", spiega Alessio, alle prese con la cena del sabato sera, nella cucina del bistrot. "Tutti facciamo tutto. È questo il nostro segreto. Io personalmente sono molto legato alla cucina povera e per realizzare i piatti, dal mio cacio e ov alla parmigiana, parto proprio dai ricordi della mia infanzia".

Nato e cresciuto a Chieti, in campagna, Alessio Cecchini si è diplomato all'Istituto Alberghiero di Pescara. Ora vive a Montesilvano, dove cura anche un orto, per via della sua passione per le erbe e i fiori, che utilizza per decorare i piatti.

"Autodidatta da sempre, ho avuto diverse esperienze, anche fuori dalla mia terra, ma sono profondamente legato a casa, alle mie origini e mi piace immaginare il futuro proprio qui", racconta. "Sono pronto a migliorare sempre di più, perché la cucina è una scoperta continua. Ho cominciato ad appassionarmi a questo mondo fin da piccolo. Avevo 9 anni quando osservavo mia madre ammassare la pasta in casa. Non arrivavo bene al tavolo, ma la guardavo mentre si cimentava nella preparazione della chitarra, delle fettuccine. Ora, partendo dal prodotto povero, cerco di andare oltre, per rendere più moderni i piatti. Tra le mie specialità, la parmigiana decorata, realizzata con ingredienti classici: melanzane, farina, uova, mozzarella fiordilatte, basilico, pomodoro. Le melanzane vengono fritte, ma poi la composizione finale viene cotta al forno. L'effetto finale è simile a quello di una lasagna".

C'è anche un menu wellness, attento alle caratteristiche nutrizionali.

A colazione, da Feluma Bistrot, si possono trovare crostate e ciambelloni preparati dai tre cuochi in cucina. Il pranzo è veloce, in linea con le esigenze dei ritmi lavorativi, mentre a cena i piatti sono più elaborati e ricercati, adatti alla voglia di spensieratezza e relax dei clienti.

Dalle 15,30 in poi il responsabile barman **Michele Dal Fonso**, 29 anni, propone cocktail

classici o rielaborati a seconda dei gusti di ognuno. Da Feluma Bistrot ci si può quindi trattenere anche per il dopocena.

## LE FOTO

