

LO ZIO BARRETT, A BUSSI SUL TIRINO LA CUCINA È TRADIZIONALE E INTERNAZIONALE INSIEME

27 Settembre 2021



BUSSI SUL TIRINO – È l'ultimo arrivato in casa Giuliani, ma grazie ai 18 anni di esperienze accumulate con altre due attività imprenditoriali, è già più che maturo. Lo Zio Barrett è il ristorante che **Dino e Marco Giuliani** hanno aperto a febbraio 2020. Per i due fratelli di 42 e 38 anni, il territorio non poteva che essere Bussi sul Tirino (Pescara), realtà abruzzese che ormai da anni sta vivendo un boom turistico, alimentato pure dai progetti targati Giuliani.

“Abbiamo rilevato la struttura in via Gramsci nei pressi degli impianti sportivi di Bussi – racconta Marco a *Virtù Quotidiane* -. Tutto nasce dalla passione per il settore e dall'amore per il nostro paese. Siamo partiti con il know how che abbiamo costruito negli anni nel food e nel beverage. Sulla ristorazione non ci eravamo mai esposti, ma sentivamo l'esigenza di fare il salto di qualità”.

Il ristorante Lo Zio Barrett, infatti, è il terzo tassello del progetto cominciato nel 2003 con un

piccolo bar, il classico all'italiana con slot e gioco che poi negli anni si è sdoppiato, diventando bistrot con Barrettfood e agenzia di scommesse con Barrett Play. Poche settimane prima dell'esplosione della pandemia, il progetto si è arricchito del ristorante Lo Zio Barrett, "un'evoluzione metafora della vita. Nel primo progetto eravamo dei bambini, con gli anni siamo maturati e siamo diventati zii. Chissà che un domani non si arrivi a fare un nonno Barrett", ironizza Marco.



Lo staff di cucina

Così come per il bistrot, sono due in particolare i punti di forza dello Zio Barrett: la formazione del personale e l'attenzione alle materie prime.

“Siamo partiti con dei cuochi del posto – spiega -. **Eleonora Setta** ha avviato tutte le cucine del gruppo, formando le nuove leve. Lei è la garanzia della tradizione. Poi ci sono due cuochi giovani: **Nicolas De Angelis** che si è formato nella scuola di Villa Santa Maria e **Paolo Partenza** con esperienze in Svizzera. Questa brigata consente di mantenere i due tagli che abbiamo voluto imprimere alla nostra cucina: quello tradizionale per esaltare le materie prime del posto e quello più internazionale, tra tartare, carpacci e carni di tutto il mondo. Il tutto sempre nel segno della stagionalità”.

Lo staff si completa di **Vilmo Bucci** e **Gianluigi Frattaroli** che lavorano nella braceria a vista cuocendo con cura e attenzione carni invitanti e succulenti, e da **Anna Spera**. Uscendo dalla cucina, il team dello Zio Barrett conta su **Luca D’Antonio**, responsabile generale, **Chiara Di Pasquale** e **Giuseppe Moscone**.

“Sono con noi dal primo Barrett e riescono a creare un rapporto empatico con i clienti, accertato dalle tante recensioni positive che otteniamo costantemente, riuscendo a farci avere un ranking sopra i cinque stelle sui principali motori di ricerca di settore”.

“Il nostro progetto è nato con l’exploit turistico che sta vivendo Bussi sul Tirino, grazie a tante associazioni che si sono date da fare. Noi ci siamo voluti inserire in un’ottica di sinergia per fornire ospitalità e una ristorazione di livello, con un ottimo rapporto qualità-prezzo, che si affianca alle tante attività esperienziali che ormai caratterizzano il nostro territorio. Per noi, fin dal primo progetto, è stato importante dare alle persone del posto un qualcosa che avesse senso per tenerle legati al luogo, ma al tempo stesso per attirare i turisti, fornendo servizi di eccellenza”.

LE FOTO





























pubbliredazionale