VirtùQuotidiane

L’Orsetto d’Abruzzo raddoppia e sbarca a Milano con la cuicna tipica della regione

26 Giugno 2024

di Redazione

MILANO – L’Orsetto D’Abruzzo scende dalle pendici del Gran Sasso e si prepara a invadere la metropoli milanese. Apre il nuovo ristorante che porta nel capoluogo lombardo i sapori autentici della regione del Centro Italia, in particolare del suo entroterra.

Situato in via Valtellina 10, nel cuore del nuovo quartiere Farini, porta la firma di **Domenico Ciotti**, titolare dell’omonimo locale di Bologna, che punta a presentare l’Abruzzo come una vera e propria filosofia di vita di cui si fa ambasciatore.

A fare la differenza è l’atmosfera conviviale e informale in cui poter gustare uno dei piatti del menu, preparati con dedizione e passione proprio come a casa. Il concept è sintetizzato nel claim “cucina sincera a km vero” e riflette una filosofia culinaria basata sulla genuinità e sulla

qualità delle materie prime che, dagli antipasti ai dolci, inclusi vini e amari, provengono tutte da rivenditori locali abruzzesi.

“L’Abruzzo – afferma Domenico Ciotti – è una regione tutta da scoprire, ricca di eccellenze enogastronomiche, dove ogni piatto racconta una storia. Con l’apertura di questo secondo ristorante desidero far conoscere anche al pubblico milanese la vera cucina abruzzese, facendo immergere i clienti nella cultura e nelle tradizioni di questa meravigliosa regione italiana. L’obiettivo è quello di far scoprire e apprezzare una terra che non tutti conoscono a fondo, mettendo in luce le sue specialità culinarie, il calore che trasmette e la bellezza dei suoi paesaggi”.

Il ristorante diventa così un ponte tra i clienti e l’Abruzzo, un luogo dove ogni piatto evoca i sapori e i profumi di questa affascinante regione. L’offerta del locale si caratterizza, infatti, per la semplicità e la qualità delle preparazioni della tradizione agro pastorale abruzzese. Carne di pecora e di maiale, formaggi pecorini e salumi provenienti dal Bio Agriturismo “Valle Scannese” di Scanno (L’Aquila), verdure di stagione ed erbe aromatiche delle campagne sono solo alcuni degli ingredienti che compongono il menu.

Tra le proposte spiccano le paste ripiene come il Timballo Abruzzese, una speciale lasagna, realizzata dal pastificio “Mugnaia” di Elice (Pescara), composta da uova sode, scamorza, pomodoro e un ricco ragù di pecora, maiale e manzo, e gli Gnocchi fatti in casa “alla Scannese”, preparati con patate di Avezzano, una varietà coltivata nell’altopiano del Fucino, o ancora le Tagliatelle al ragù di ovino, ispirate alla specialità di uno storico ristorante di Sulmona (L’Aquila).

A fianco dei grandi classici a base di carne, come gli intramontabili arrosticini – cotti sulla brace a vista davanti ai clienti -, è possibile trovare diverse opzioni vegetariane e vegane, come le Pallotte cacio e ova, servite con salsa di pomodoro, la “Pizz’ e foje”, pizza di mais alla brace ripassata con cicoria, per concludere con gli Spaghetti alla chitarra conditi con zucchine, pecorino e zafferano.

Originario di Sulmona e formatosi alla scuola alberghiera, Ciotti inizia la sua carriera al Ristorante Ninì di Niko Romito per poi spostarsi in un agriturismo a Porretta Terme (Bologna). Nel 2012 si trasferisce a Bologna, dove inizia a lavorare in un negozio di prodotti tipici abruzzesi, l’originario Orsetto d’Abruzzo che – dopo aver frequentato nel 2014 un corso in Management della Ristorazione ad Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana – rileverà nel 2016, trasformandolo in ristorante. Nel 2024, apre infine Orsetto D’Abruzzo a Milano, con l’obiettivo di promuovere la cucina agropastorale abruzzese nel capoluogo lombardo.

LE FOTO