

PASTORIE, APRE A ROMA UN RISTORANTE DI CUCINA AUTENTICA PER NARRARE L'ESSENZA D'ABRUZZO

23 Settembre 2019

di **Marcella Pace**



ROMA – Pastorie come storie di pasti, storie di pastori. Ma anche di pescatori, coltivatori, vignaioli. **Angelo Del Vecchio** ha scelto un nome denso di significato e di racconti. Quelli dell'Abruzzo più antico, ma proiettato verso il futuro, che vuole narrare attraverso la gastronomia nel suo ristorante nel quartiere Pigneto a Roma.

Classe 1985, pescarese trapiantato nella capitale da circa 15 anni, Angelo ha sempre lavorato come operatore culturale e organizzatore di eventi enogastronomici.

“A casa mia – racconta a *Virtù Quotidiane* – il cibo è sempre stato una cosa seria. Religiosa. Non si parlava mai di cibo attraverso le ricette. Quando ci riunivamo a tavola, per mangiare, che fossimo a casa o in un ristorante, con mia sorella **Sara** e i nostri genitori sul cibo ci si confrontava. Quali prodotti e perché meritassero il dovuto rispetto, la giusta attenzione, chi e quanta fatica ci fosse dietro, com'erano lavorati, con quale obiettivo, quale storia volessero

condividere e quanta storia quei prodotti potessero raccontare. Per anni ho inoltre avuto l'opportunità di seguire **Gianni Masciarelli** che mi ha sempre portato con sé ovunque”.

“Sono stato educato – dice ancora Angelo – attraverso l'esempio, e crescendo ho imparato a comprendere che dietro ogni sforzo, ogni lavoro si nasconde la propria anima, la propria visione del mondo che si esprime soprattutto a tavola. Nel piatto di chi lo prepara e in quello di chi lo sceglie. La cucina è fatta di poesia, di magia, di incontri, di contaminazioni quindi di coraggio”.



Il coraggio lui lo ha avuto e ha deciso di creare Pastorie, un progetto che comincia da un ristorante da 45 posti all'interno e 25 circa all'esterno, ma che è molto di più. Un contenitore artistico dove si organizzano festival, viaggi ed eventi. Un punto di riferimento come meta turistica.

“L'idea è quella di un primo ristorante a Roma – ormai prossimo alla sua inaugurazione – a cui ne seguiranno altri tre a Milano, Londra e New York, come finestra dell'Abruzzo nel mondo dal punto di vista dell'eccellenza delle nostre tipicità. Al centro del progetto gli ingredienti autoctoni e una cucina essenziale”.

“Si parte dalle ricette della tradizione ma mai in senso nostalgico. Il trend di oggi è quella della cucina gourmet. Noi vogliamo ribaltare i canoni, orientandoci verso piatti assoluti che comporranno un menù stringatissimo e rigorosamente stagionale. Antiche ricette e cibi nudi, preparati dallo chef **Andrea Nepa**, che mi è stato suggerito da **Marcello Spadone**, serviti su piatti di ceramica di Castelli, per ottenere sapori unici e autentici. Come una volta ma con i mezzi moderni, la giusta attenzione ed il dovuto rispetto per il domani non solo attraverso il gusto”.

“Pastorie – prosegue Del Vecchio – intende sedurre il palato attraverso una ristorazione estremamente rispettosa, fatta di materie prime giuste e di una cucina povera e senza fronzoli. Inoltre desideriamo far vivere ai nostri clienti la fiaba abruzzese fatta di storie di briganti, pastori, lupi, pescatori e cristiani, raccontati anche attraverso i nostri piatti”.

E quella fiaba Angelo l'ha voluta creare anche nell'architettura del locale stesso che rievoca una stalla.

“La stalla – dice ancora Angelo – è un luogo dove un tempo si faceva di tutto. Ci si nasceva, ci si dormiva, ci si festeggiava. È uno spazio che atavicamente ci appartiene. Dove entrare permette di ritrovare un respiro pacato. La abbiamo ricreata come uno spartito musicale,

nota dopo nota, con il prezioso aiuto di due professionisti che hanno firmato la scenografia dei film di **Roberto Benigni**, **Federico Fellini**, **Matteo Garrone**, solo per citare alcuni dei registi con cui hanno lavorato. Due idoli che ci hanno aiutato a forzare la realtà per renderla più vera. Per la progettazione mi sono affidato all'architetto **Lelio Di Zio** della Oriano Studio Associati degli architetti Di Zio e Di Clemente, autore di interventi di restauro conservativo anche a Santo Stefano di Sessanio, con il quale mi lega una profonda amicizia. Lelio è capace di proiettarci nel futuro con i suoi lavori più moderni e in grado di farci tornare indietro negli anni attraverso restauri di recupero eccellenti”.

“La vera novità – ribadisce questo ristoratore innamorato della sua terra – sta nel proporre l'essenza di una regione particolare qual è l'Abruzzo ed avere l'ambizione di rappresentarla attraverso il cibo ed i prodotti alimentari rappresentativi al massimo livello della sua biodiversità in grado di far vivere il passato, il presente e il futuro del nostro splendido territorio”.

LE FOTO



















