

## TRATTORIA DEI PAESANI, ESSENZA ABRUZZESE NEL CUORE DI TOKIO PREMIATA A VENEZIA

17 Aprile 2023



TOKYO – Batte un cuore abruzzese nella ristorazione di Tokyo, dove dal 2014 la Trattoria dei Paesani ripropone quell'atmosfera domestica che sin dai piatti ricorda l'essenza più profonda della cucina tipica della regione da dove **Giuseppe Sabatino** è partito quattordici anni prima per amore verso una donna orientale.

Nei giorni scorsi il locale ha ottenuto a Venezia il prestigioso riconoscimento come "Miglior azienda del 2023 su scala internazionale", conferito dal Comitato Leone d'Oro di Venezia, nell'ambito del Gran Premio Internazionale di Venezia che dal 1947 gratifica le arti e l'imprenditoria. La manifestazione si è svolta nella città veneta in collaborazione con il

Gruppo Editoriale Armando Curcio Editore.

Pizz e foje, cavatelli, chitarra e altri piatti tipici della loro terra d'origine tra le principali specialità inserite nel menu da Sabatino, originario di Castelguidone (Chieti), e preparati dallo chef **Davide Fabiano**, di Roccaspinalveti, altro comune della stessa provincia.

“La nostra è una cucina antica, in cui prediligiamo le materie prime di qualità”, spiega Giuseppe Sabatino, raggiunto al telefono pochi giorni dopo aver ricevuto il premio a Venezia. “Sono orgoglioso di aver avuto questo importante riconoscimento, che si aggiunge ai tanti ricevuti in questi anni, ma mi dispiace non essere stato mai premiato nella mia Regione. È un peccato, perché noi siamo gli unici, in Giappone, a proporre la vera cucina abruzzese con più di 600 etichette di vini regionali. Ho un orto, quindi al ristorante si possono trovare le nostre verdure e poi ancora sia la ventricina vastese che teramana, i formaggi di **Gregorio Rotolo**, il pastore di Scanno che ci ha lasciati lo scorso anno, e le paste fresche fatte da noi”.

Giuseppe e Davide sono considerati degli ambasciatori dell'enogastronomia del Vastese e dell'Alto Molise.

Un incontro, il loro, forse voluto dal destino. Lo chef ha 27 anni. L'amicizia tra i due “paesani” nasce nel 2011, nella sede dell'Ambasciata a Tokyo, dove Davide lavorava. “Gli ho parlato del mio progetto, ma lui all'inizio aveva un po' di paura”, racconta Giuseppe. “Poi un giorno mi dice: ok, ci sto! Così, a settembre 2014 abbiamo aperto il ristorante”.

“Un locale super avviato”, dice. “Abbiamo due forchette del Gambero Rosso, sono stato nominato Cavaliere dal presidente **Mattarella**. Non amo parlare molto di me, ma vorrei poter dare dei giusti consigli ai giovani che intendono intraprendere questo mestiere. Bisogna sempre inseguire i propri sogni e rimboccarsi le maniche. Io ho molta esperienza nel campo. Mi sono buttato nel mondo della ristorazione nel 1970. Tante le difficoltà incontrate, senza però mollare mai”.

Tra le tappe più significative che hanno segnato il percorso professionale di Giuseppe Sabatino, anche presidente del Cram (Consiglio regionale degli abruzzesi nel mondo) in Giappone e ambasciatore, nominato nel 2014 dall'allora presidente della Regione **Luciano D'Afonso**, la prima esperienza da Corsetti, a Roma, in Piazza San Cosimato, un anno trascorso in Germania, sei anni in America, poi in Francia, a Parigi e di nuovo a Roma, dove ha conosciuto la donna giapponese, poi divenuta sua moglie.

“Nel 2006 ho aperto una pizzeria con un altro socio, ma non avevamo le stesse idee”,

racconta. “Così ho deciso di lasciare. Il mio chiodo fisso era quello di aprire un ristorante abruzzese. Nel frattempo ho acquistato dei pezzi di terra da coltivare. In pieno Covid ho preparato delle buste con spinaci e altre verdure da me raccolte da regalare alle signore anziane. Le lasciavo vicino all’ingresso delle case, da vero abruzzese dal cuore grande”.

## LE FOTO



