

VILLA MAJELLA: RIPARTENZA SMART NELLA TRADIZIONE, “LA SPESA? SI FA IN CAMPAGNA”

14 Giugno 2020

di **Jolanda Ferrara**



GUARDIAGRELE- La pietra grigia di fiume, il profumato burro di lardo di suino nero, il fiore fucsia della cipolla di San Giacomo. Un benvenuto iconico servito ad ognuno dei tavoli nella grande sala con vista a valle fino all'Adriatico.

Rimodernata da recenti lavori – ingresso non più dalla strada ma dalla tranquilla zona parcheggio, accoglienza in un ricreato scenario di acque e verde domestico, arredi di design alternati a pezzi unici di grande artigianato locale – il Villa Maiella della famiglia Tinari torna a raccontare l'amato territorio, la bellezza della montagna, l'Abruzzo, i sapori netti, le origini

profonde e ben salde.

Una simbiosi col terroir più che mai intima e ricercata, di segno evoluto, innovativa senza estremismi, elegante nel rispetto della materia prima. Che resta sovrana indiscussa. Celebrata in ogni piatto oggi firmato con mano creativa e rispettosa dal giovane chef **Arcangelo Tinari**, in grande sintonia con il fratello maitre e sommelier **Pascal**, maestro negli accostamenti al calice.

Trentenni e scalpitanti, Arcangelo e Pascal sono il nuovo del Villa Maiella che avanza. **Peppino Tinari** e la moglie **Angela Di Crescenzo**, maestri di cucina e patron dello storico ristorante con camere, stellato Michelin dal 2010, da buoni genitori sono presenti in ogni momento e con sentimento partecipano all'operato dei figli. Il Villa Maiella è una delle realtà trainanti del distretto enogastronomico guardiese, un motivo evidente di orgoglio e una responsabilità.

“Tutto deve procedere alla perfezione, la nostra clientela è sacra” ripete Peppino. “Una fetta consistente di estimatori continua a sceglierci per sentirsi da noi come a casa, in famiglia. Mai e poi mai vorremmo perdere la loro fiducia per un piatto azzardato, un accostamento spiazzante che possa disorientarli” ammettono i Tinari.

“Tutti i cambiamenti introdotti sono stati gradualisti” continua Arcangelo, formatosi alla scuola della Maison Bras, in Francia, e ormai spedito nella sua idea di cucina contemporanea saldamente ancorata al territorio. Entusiasmante il suo Pinzimonio nella lista dei dessert; morbidezza, freschezza e colore nella tartare di Gambero ciliegia e pomodoro.

“I sapori dei piatti di tradizione sono diventati più puliti, l'obiettivo è di renderli immediatamente riconoscibili” racconta il giovane chef guardiese a *Virtù Quotidiane*. Un esempio sommo è la chitarra al ragù d'agnello, caposaldo della cucina abruzzese, qui accostata ai sentori della ricotta affumicata al ginepro. Oppure il coniglio in gelatina “che richiama la canzanese e dunque non stravolge la tradizione del nostro ristorante”.

“In sostanza” continua Arcangelo, “non posso rompere con una storia di cinquant'anni, dunque non cucino per affermare il mio ego ma per la soddisfazione del cliente. Dai miei genitori ho assorbito il rapporto speciale che deve legare il ristoratore anche ai suoi fornitori. Come mi ha insegnato mio padre è un matrimonio, si sposa una filosofia di produzione che va oltre la qualità e la freschezza del prodotto. Una buona materia prima non è tutto, è una stoffa che taglio e cucio su misura per me”.

La scelta dunque è maniacale, e la soddisfazione è tutta nell'emozione di coniugare la

storia, il mondo che c'è dietro quel prodotto, con il gusto di chi lo assaggerà e ne conoscerà il racconto”.

Che non significa mettere la poesia davanti al prodotto, avverte lo chef, quanto piuttosto fare il proprio lavoro con responsabilità nei confronti del territorio.

“Pur non amando particolarmente le lumache” prosegue Arcangelo, “ho scoperto un allevamento decisamente atipico a Vacri, nel Chietino, dove si distingue il prodotto in base alla qualità della polpa più che per la dimensione. Quel gusto unico quasi di mare mi ha fatto capire che un cibo povero della tradizione locale può diventare un piatto accattivante”.

In Abruzzo, sottolinenano Arcangelo e Peppino Tinari, occorre valorizzare il prodotto agricolo e dell'allevamento così come si è fatto per il vino. Lo scoglio da superare è però nel sistema della ristorazione che dovrebbe essere di stimolo per chi produce, a fare meglio.

Ma di fatto quella rete di alleanze tanto invocate non sarebbero che pure eccezioni alla regola. “Il 70-80% dei ristoranti in Abruzzo non adopera agnello abruzzese e gli allevatori abruzzesi non sanno a chi vendere il proprio prodotto” si accende Peppino Tinari, “i nostri rinomati allevatori nei parchi d'Abruzzo non sono in condizione di vendere il taglio particolare, vendono l'animale intero o al massimo a metà, laddove la massa dei ristoratori chiede carrè pronti da cuocere per ragioni di praticità, per non saper lavorare la carcassa, per non disporre nelle proprie cucine degli spazi adeguati per fare quel lavoro. Tutto questo non è un bene per l'economia locale di qualità” stigmatizza il maestro della cucina abruzzese. E prosegue.

“Le giovani leve della ristorazione preferiscono ordinare il prodotto al cellulare piuttosto che fare la spesa al mercato, dovrebbero invece recuperare il contatto con la realtà della produzione. E' quello che cerchiamo di dire loro attraverso il consorzio Qualità Abruzzo: un sistema organizzato può farcela, un ristorante da solo no”.

Il succo del discorso si ritrova nella cortissima virtuosa filiera del maiale nero abruzzese, specialità di casa Tinari rinomata ben oltre confine: suini allevati allo stato semibrado nella fattoria di proprietà a cinque km dal ristorante, sui cinquecento metri di altitudine. I piatti a base di maiale nero sono modulati in base all'età dell'animale, di tre, cinque, sei mesi, un anno, e anche d'estate la presenza in carta degli stagionati è costante: salsiccia, salame steccato, capocollo, lardo, ventresca, salsiccia di fegato, guanciale.

Analogo il pensiero che governa la scelta delle attuali 1800 referenze in carta vini, di cui circa un terzo champagne. Elenco, fa notare l'affabile Pascal Tinari, oggi decisamente orientato sul

vitigno Abruzzo e sulle sue molteplici qualità da esprimere, “ovviamente spaziando anche nei territori internazionali: il nostro ospite si aspetta anche un’esperienza di conoscenza” .

Davanti alla cantina blindata (“la nostra banca” ammicca Peppino Tinari) messa bene in vista con i recenti cambiamenti, Pascal, premiato miglior sommelier 2020 dalla Guida Espresso, chiude saggio: “La bravura di noi ristoratori deve essere anche quella di pensare cosa si va a proporre e a chi. Dobbiamo essere bravi nel fare da tramite a uno stile di vita e di pensiero, quello del vigneron, e al tempo stesso capire il desiderio del nostro ospite: il vino che proponiamo deve piacergli già prima di berlo”.

