Vino naturale, buon cibo e ambiente familiare da Spaccio Grosso

4 Marzo 2024

ROMA – La grande passione per il cibo ed il vino di qualità, l'interesse verso le piccole realtà italiane e non solo, la voglia di creare qualcosa di intimo, familiare e di bello. Ecco cosa c'è alla base di Spaccio Grosso, il wine bar con cucina che **Thomas Gabriele** e **Bianca Imbrea** hanno aperto nel settembre 2021.

"Tutti e due ci siamo formati professionalmente nel mondo della ristorazione. Ci siamo conosciuti lavorando e la nostra storia d'amore si è intrecciata profondamente con il nostro percorso lavorativo", racconta Thomas che spiega come il progetto di aprire un'attività tutta

loro, sia nato quasi senza discuterne troppo. Semplicemente era arrivato il momento di investire tempo, energie e forze economiche in un luogo che fosse il loro e che li rispecchiasse totalmente.

“Volevamo dar vita ad un luogo che fosse enoteca ma anche bottega, un posto dove fermarsi per un calice, un tagliere, ma anche per comprare qualcosa da portare a casa” dice.

Ovviamente serviva il locale adatto a quel progetto, dunque Thomas e Bianca iniziano a guardarsi intorno. Sono i primi mesi del 2021, il lockdown era passato da poco, e tutto sommato la pandemia era stata quasi provvidenziale sul fronte immobiliare.

“In quel periodo c’erano diversi locali adatti alle nostre esigenze, anche economiche, ma nessuno ci convinceva completamente”.

Insieme ne visitano diversi, poi un giorno Bianca esce sola per fare delle commissioni e passeggiando all’altezza di Via XX settembre nota lungo Via Ancona un locale. Si avvicina, lo guarda da fuori, le piace a tal punto da fissare subito un appuntamento a cui però va da sola. Thomas, vedendola così tanto convinta della zona e della struttura del locale, si affida totalmente a lei accettando a scatola chiusa. La settimana dopo il locale era loro.

Pochi lavori, qualche messa a punto qua e là e a settembre 2021 nasce Spaccio Grosso in Via Ancona, 40.

“Aprimmo senza troppo clamore, i tempi non permettevano inaugurazioni con bagni di folla e tutto sommato quell’inizio soft ci permise di prendere un poco le misure con la zona e la clientela” spiega Thomas raccontando che, nel suo primo anno di apertura, Spaccio Grosso era stato concepito proprio come una bottega con mescita (era infatti aperto dalle 10,00 del mattino alle 21,00). Ma il ritmo di Spaccio Grosso cambiò abbastanza velocemente e così già a partire dall’anno successivo gli orari di apertura si iniziarono ad adattare alle esigenze della clientela che lo sceglieva per la pausa pranzo, per l’aperitivo, ma anche per la cena o per un calice di vino prima di rincasare.

“Capimmo subito che eravamo diventati, nel giro di poco tempo, uno dei punti di riferimento della zona e decidemmo di restare aperti – no stop – dalle 12 alle 23”.

I vini naturali, le eccellenze agroalimentari e la passione per le piccole produzioni

Come detto all’inizio, Thomas e Bianca sono due appassionati che mai smettono di cercare, selezionare, scoprire. “Qui da Spaccio Grosso proponiamo quello che vorremmo trovare noi, da clienti, in un locale”, un principio tanto semplice quanto nobile questo spiegato da Thomas

che, insieme a sua moglie, ha scelto e selezionato personalmente la gran parte dei vini e del food proposti. La parte vino, fatta eccezione per la selezione interamente dedicata al Metodo Classico, è completamente naturale ed è tutto frutto della selezione di Thomas. La presenza di un magazzino permette l'acquisto di vino in quantitativi importanti che poi vengono gestiti, nel corso dei mesi, in base alle necessità di vendita."Il magazzino mi permette di far girare le etichette senza arrivare al completo esaurimento di uno specifico vino".

Anche per la proposta gastronomica, il principio è sempre lo stesso: selezionare l'eccellenza, scegliendola da piccoli produttori, non necessariamente italiani. E quindi nel tagliere dei salumi compare una bresaola prodotta da un'azienda agricola ai confini con la Svizzera oppure il prosciutto "di frontiera" prodotto in Slovenia da Klinec, stagionato 48 mesi. Buonissimo e scenografico il club sandwich, non meno gustosi il croque monsieur e il croque madame che da Spaccio Grosso vengono proposti nella loro versione autentica, quindi farciti con l'immancabile Comtè e sono fatti con il pane di campagna (e non il pan brioche). Parlando di pane, sia per i due panini francesi che per accompagnare i taglieri di salumi e formaggi, viene usato quello buonissimo e di grande qualità prodotto dal Panificio Triticum di Roma. Completano la proposta del food, altri piatti decisamente "confort" come il gateau di patate, zuppe di legumi e cereali, vellutate stagionali.

Fra qualche mese Spaccio Grosso festeggierà tre anni dall'apertura e Thomas e Bianca, se si guardano indietro, vedono esattamente il locale che avevano pensato e desiderato. "Abbiamo voluto dedicare così tanta passione ed energia a Spaccio Grosso perché la nostra missione, non è solo vendere vino e cibo, ma è soprattutto alimentare sempre di più una cultura enogastronomica. Conosciamo tutti i prodotti che proponiamo, perché vogliamo raccontarli e spiegarli ai nostri clienti senza supponenza, ma solo con la voglia di far conoscere tutto il bello e il buono che abbiamo a disposizione".