

## ALESSANDRA DI PAOLO, CHEF TEATINA SUL PODIO DEL SONDAGGIO DI VQ: “CIBO, FAMIGLIA, IMPRINTING, AFFETTI. NELLA MIA CUCINA TUTTI SULLO STESSO PIANO”

10 Gennaio 2023



CHIETI – Pane & Cipolla tutta la vita? Si vedrà. Per ora – e con sommo gaudio dei clienti anche in più tenera età (!) – il gustoso piatto signature della emergente chef teatina **Alessandra Di Paolo**, si conferma come entrée di benvenuto nel nuovo menu invernale di “Futura”, il sospirato ristorante tutto suo, nella sua Chieti, con vista sulla cattedrale di San Giustino. “Il” sogno diventato realtà.

Un progetto di vita, inseguito e realizzato con passione e tenacia da Alessandra, con l’apporto, e la fiducia, non meno importanti dei genitori. Giusto domenica 8 gennaio il brindisi “con gratitudine per la vita” ai primi otto mesi di attività, già coronati dalla prima Forchetta nella *guida Ristoranti d’Italia 2023 di Gambero Rosso*. E dal lusinghiero numero di preferenze (1.576) accordate alla sua simbiotica patronne dal primo sondaggio sulla *Meta Gastronomica*

**imperdibile nel 2023** lanciato da *Virtù Quotidiane*. Dove Alessandra, delicata e concreta 34enne di scuola romitiana animata da grande desiderio di amare, sognare e cucinare, si è piazzata con onore dietro il primo, **Pierpaolo D'Angelo** di Hard Rocc Roccamorice bar e pizzeria, e secondo classificato, **Ludovico Di Clemente** di Adelante Caffè.

Un terzo posto che ancora, racconta Alessandra con sincero accento abruzzese a *Vq*, la trova "incredula, al settimo cielo". "Non mi aspettavo un risultato simile" ripete, "molto ha contato il sostegno di chi mi conosce ma anche dei nuovi sostenitori incuriositi dal sondaggio di *Virtù Quotidiane*. Una gioia che ci ripaga del lavoro fatto in questi mesi, ce la stiamo mettendo tutta e stiamo raggiungendo risultati importanti. Una ulteriore conferma che siamo sulla strada giusta, per noi una carica di nuova energia, i progetti sono tanti, vogliamo crescere su tutta la linea. Nuova carta, nuovi piatti e nuovi ingredienti, contaminazioni e ricerca spasmodica fermo restando l'assunto di fondo, cucina radicata nella tradizione, il ricordo dei profumi di cucina delle mie nonne e mamme, il rispetto (l'utilizzo) anche degli scarti buoni 'perché del cibo non si butta via niente'".

Cibo, famiglia, imprinting, affetti. Tutti sullo stesso piano. È ciò che rende singolare la proposta gastronomica di Alessandra. Il suo pane, orgoglio personale, le paste fatte in casa ("ma non gli gnocchi di cui ci riforniamo da Paola qui a Chieti, una autentica maestra della pasta fresca") e le sue pizzelle, dolci e salate, fusion di tradizioni di scuola teatina (morbide e porose) e aquilana (più croccanti). Territorio e territori. Perciò anche l'offerta di cantina "in linea con la cucina", si appresta al balzo in avanti con l'annessione di un nuovo locale vicino.

"Il nuovo anno è cominciato alla grande, in piena evoluzione e in fase di studio anche con l'aiuto del cliente, prezioso per mettere a punto abbinamenti ideali" riconosce la chef.

"In questo periodo dell'anno" accenna, "vogliamo lavorare sulla selvaggina considerata ancora un tabù, una carne dal gusto troppo forte secondo alcuni, in realtà parte di un'eredità gastronomica. Ci stiamo lavorando con abbinamenti non dico estremi ma sicuramente originali anche nei primi piatti".

"Un modo", considera, "per uscire dallo standard delle cotture sottovuoto che pure ci hanno salvato la vita. Si torna a cotture più dirette, lente e lunghe, ai profumi che inondavano casa tutto il giorno. Un po' un ritorno alle origini fondendo tecniche nuove, uno studio fatto negli anni, cambiamento nel senso di personalizzazione della mia cucina, un'impronta che la clientela già riconosce distinguendo la mia mano su piatti conosciuti. Per me, la più grande soddisfazione".

Non le solite carni dunque, ma anche proposte completamente vegetali "ugualmente originali

per soddisfare ogni esigenza senza discriminazioni. Lavorare sul vegetale è stimolante”, aggiunge.

A fare la differenza oltre al “poter dare spazio alla fantasia quando e come si vuole: la mente è inarrestabile ai fornelli”, molto conta circondarsi di entusiasmo, complicità, amorevolezza. Che Alessandra non si fa mancare. “Più che una squadra la mia è una famiglia, una fortuna non comune in questo mestiere” aggiunge, “devo moltissimo ai miei collaboratori con cui ho un rapporto fortissimo anche di amicizia e mi nutro del loro apporto anche culturale”.

Tutte donne in cucina, tutti maschietti in sala. Li nominiamo uno per uno cominciando da **Francesca Di Meo**, storico “braccio destro e sinistro” di Alessandra e compagna di viaggio già nell’iniziatica esperienza a **Borgo Tufi** “quando - ricorda la chef - non avevo ancora ingranato la prima per partire, ero acerba, accademica...”. Altra colonna portante fin dalla prima ora è la cugina **Letizia Bozzi**; con Alessandra e Francesca in cucina c’è **Stefania Tacconelli**.

In forze a “Futura” c’è poi **Loris Boni**, altro cugino di Alessandra, inizialmente entrato all’accoglienza e per varie circostanze ritrovatosi responsabile di sala “come un veterano del settore”, precisa Alessandra. Gli danno man forte **Francesco, Samuele**, e in arrivo una terza cugina “speciale” la cui identità si scoprirà a tempo debito.

Un team che funziona se, come è vero, quel Pane e cipolla così meritevole di successo nasce schietto da una battuta fatta in compagnia: come completare il menu? Mettiamoci pane e cipolla, l’avrebbe buttata lì Alessandra, “quella bianca di Fara però, sfumata con l’aceto di pere...”.

## I RISULTATI DEL SONDAGGIO DI VIRTÙ QUOTIDIANE

1. Hard rocc caffè e pizzeria Pier Paolo D’Angelo (Roccamorice) 2.097
2. Caffè Adelante Ludovico Di Clemente (Tocco da Casauria) 1.918
3. Futura Ristorante Alessandra Di Paolo (Chieti) 1.576
4. Fermenta Luca Cornacchia e Giorgia Santuccione (Chieti) 1.517
5. Konvivium Alessandro Menaguale (Montorio al Vomano) 1.452
6. Caffè degli Artisti Elio Toro (Pianella) 983
7. Lo Zio Barrett Marco Giuliani (Bussi sul Tirino) 954
8. Dolci Emozioni Fabrizio Egizii (Caramanico Terme) 436
9. Bistrot24 Francesco Auricchiella Giulianova (Teramo) 395
10. Baia del Sole Matteo Crisanti (Vasto) 356
11. Ristorante Naif Albi Sallaku e Dennis D’Amario (Giulianova) 346

12. Pizzeria Dai Viola Decio Marco Viola (Caramanico Terme) 359
13. Corso Stretto Antonio Silvestri (L'Aquila) 253
14. Cacio e Peppe Giuseppe Ferrara (Mosciano Sant'Angelo) 198
15. Il vino di Sup Mauro Bove (Avezzano) 193
16. Masseria Tattoni Paoletto Nepa e Simone Schiavoni (Bellante) 184
17. Postaccio Bacaro Marsicano Paolo Verna (Avezzano) 152
18. Sciampagnò Banco e bottega Federico Faieta (L'Aquila) 115
19. Pantasima Matteo Castellani (L'Aquila) 106
20. Nole Daniele D'Alberto (Pescara) 100
21. Bar Ristorante Al Belvedere Angelo Farnese (Guardia Vomano di Notaresco) 76
22. Tamo Maria Chiara Guastadisegni e Antonio Blasi (Spoltore) 75
23. Fragranze Francesco Pace (Orsogna) 52
24. Ebbrezza Bistrot vista mare Filippo De Sanctis (San Vito Chietino) 51
25. Da Bacone Carmine Romano (Pescara) 38
26. Paneolio Eugenio Masci (Poggio Picenze) 32
27. Lo Scalco Massimiliana Ippolito (L'Aquila) 29
28. Rever Damiano Zanon e Silvia Di Pangrazio (L'Aquila) 23
29. Prospettive Tiziano Paolini (Francavilla al Mare) 24
30. Mastro Cibo e cucina Roberto Mastrocola (Pescara) 24
31. Insight Eatery Simone Parisotto e Alessandro Caporale (Rocca San Giovanni) 15

## **LE FOTO DI FUTURA RISTORANTE**















