



ENRICO FERRAUTO, IL BACCALÀ ALL'AQUILANA A STOCCARDA

11 Aprile 2019 

L'AQUILA – “Ho portato il baccalà all'aquilana ma anche tante altre mie ricette abruzzesi e aquilane. I tedeschi apprezzano molto i piatti italiani, hanno imparato a conoscere molto la nostra cucina venendo in vacanza da noi e non si accontentano più delle fettuccine alla bolognese, sono molto curiosi”.

Enrico Ferrauto, 48 anni dell'Aquila, dall'ottobre scorso delizia i palati degli ospiti dell'Eislinger Tor, hotel nell'omonima cittadina a una quarantina di chilometri da Stoccarda, nel cuore industriale patria dell'automobilismo.

“È un business hotel, nei pressi della capitale della Mercedes, non lavoro la domenica proprio perché la struttura è frequentata da professionisti”, racconta a *Virtù Quotidiane*, ricordando gli inizi ai fornelli per divertimento: “Cucinavo per gli amici, poi ho seguito il cuore mettendomi in cucina per professione”.

Appartenente a un tedesco di origini italiane, per questo molto legato alla gastronomia del bel paese, l'Eislinger è un crocevia di uomini d'affari.

“Sono arrivato qui per caso, grazie a una conoscenza in Lussemburgo – dice Ferrauto – , tanti cuochi vanno via dall'Italia, dove la professionalità non viene più riconosciuta, c'è un'involuzione continua, in tanti vengono proprio qui, tra Stoccarda e dintorni”.

“La crisi? Qui non ce n'è – dice sicuro – , viaggiano a duemila! Lo vedi, percepisci che l'economia va”.

Ferrauto, dopo aver dismesso i panni dell'assicuratore, nel 2002 apre Le Macine, a Tempera (L'Aquila), “poi il terremoto mi ha massacrato – ammette – il ristorante funzionava ma sono stato costretto a chiuderlo per l'inagibilità della struttura”.

“Sono ripartito con la Grotta di Aligi, alla villa comunale, ma le spese erano molto elevate – ricorda – , nonostante volessi ripartire e contribuire alla ripresa della città le difficoltà sono state troppe”.

Quindi qualche esperienza sporadica fino alla decisione, sofferta, di lasciare l'Italia. “L'Aquila? Potrà ripartire ma ci vorranno almeno altri dieci anni”, dice. (*m.sig.*)