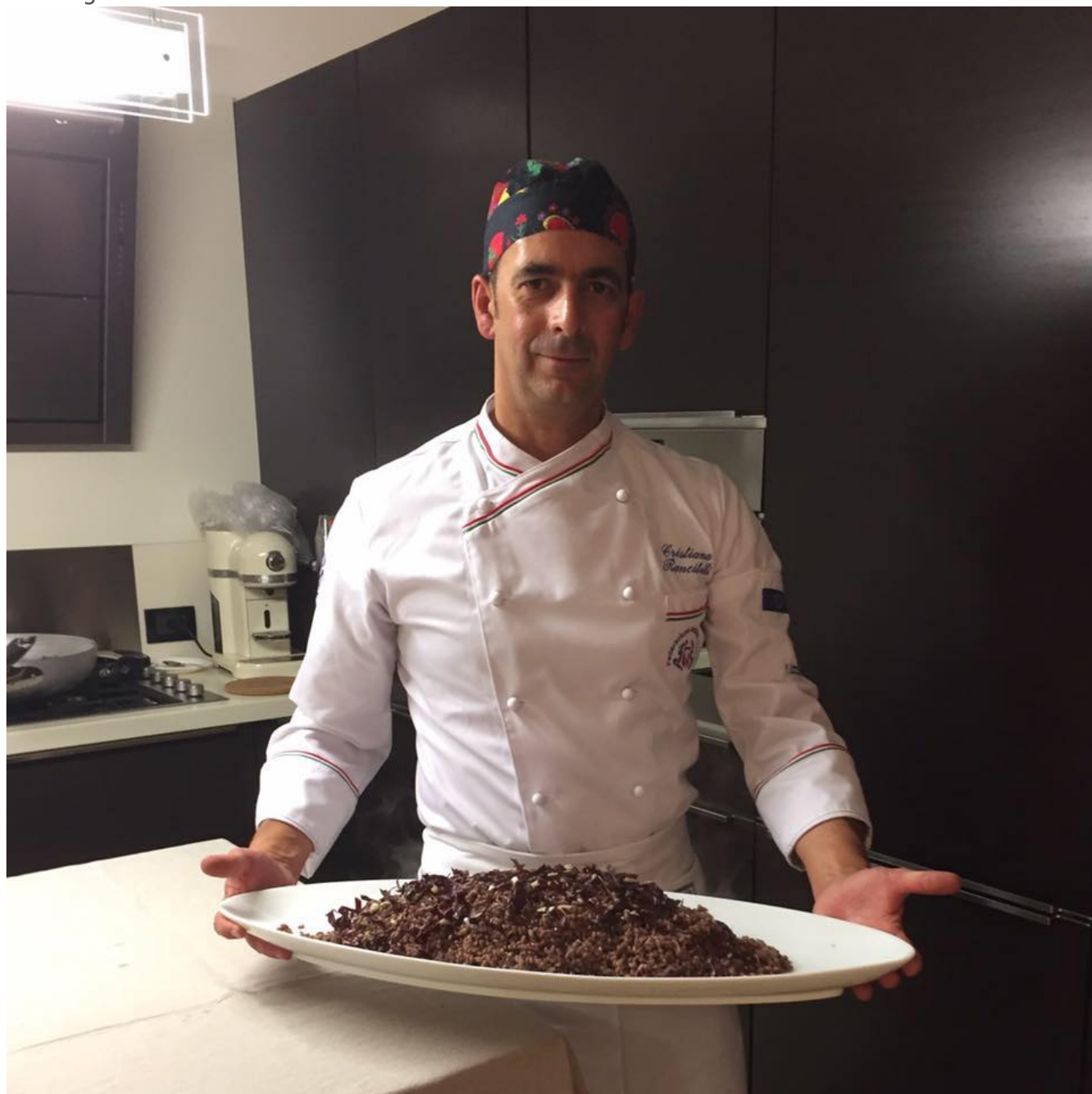


## IL RISTORANTE IN CASA CON CRISTIANO CUOCO A DOMICILIO

19 Giugno 2017



L'AQUILA - Carne cucinata sottovuoto a bassa temperatura con un sistema termostatico, ma anche aperitivi finger food e pizza. Sono solo alcune delle specialità inserite nel variegato

menù che un cuoco aquilano propone ai suoi commensali. La particolarità principale è che lo chef in questione il ristorante lo porta in casa.

Lui è **Cristiano Rancitelli**, cuoco e pizzaiolo a domicilio, iscritto all'associazione nazionale Cuochi italiani con la quale segue corsi di formazione e aggiornamento, con una grande passione per la cucina "porta a porta" divenuta nel tempo la sua seconda professione. Dipendente di una nota azienda farmaceutica, Cristiano, dopo diverse esperienze nel mondo della ristorazione, decide di mettersi in proprio e di avviare così la sua attività pubblicizzata con una pagina su *Facebook* che si chiama semplicemente Il Cuoco a domicilio L'Aquila.

"Nasco come pizzaiolo nella prima e unica pizzeria a domicilio dell'Aquila, Pizza Telephone. Il 'pallino' del domicilio mi è sempre rimasto - racconta a *Virtù Quotidiane* - Quella che era un'attività informale organizzata per gruppi di amici e conoscenti è diventata una partita Iva. Ho deciso così di mettermi in gioco e di avviare la mia professione di cuoco a domicilio".

"Il mio cavallo di battaglia è la carne cotta a bassa temperatura in un bagno termostatico. Una cottura molto particolare - spiega il cuoco - che esalta il sapore della carne, filetto o manzo, condita sottovuoto con aromi e spezie ad una temperatura di circa 54 gradi per diverse ore. La cottura termina in forno oppure in padella per la doratura della pietanza. Per questo tipo di cottura metto a disposizione la mia attrezzatura".

"Il menù che scelgo dipende dalle richieste dei miei clienti, dal contesto e dalla strumentazione che ho a disposizione. È molto di moda il cosiddetto aperitivo cenato che si presta a tutte le occasioni di convivialità - rivela - e per il quale propongo insalatine fresche e stuzzichini con prodotti rigorosamente locali e di stagione".

Il cuoco a domicilio si occupa di tutto, dalla spesa all'organizzazione della tavola, dal servizio al piatto fino alla pulizia del locale, mettendo a disposizione anche stoviglie e biancheria da tavola laddove necessario. Insomma un factotum della cucina, un professionista a disposizione di chi ha voglia di organizzare una cena degna di nota ma senza muovere nemmeno un dito, o finger che dir si voglia.

A dispetto delle grandi città metropolitane dove il servizio di ristorazione a domicilio è in voga già da molti anni, in una città come L'Aquila è una pratica che stenta a decollare, "manca ancora la cultura del cuoco a domicilio - rileva lo chef - a mancare spesso è la percezione dell'aspetto economico necessario per un'attività come quella che propongo, diversa dalla cena in un ristorante. Quando presento i miei preventivi alcuni mi rispondono che in un ristorante il prezzo per coperto è più basso. È vero, rispondo, io però il ristorante lo porto in casa".