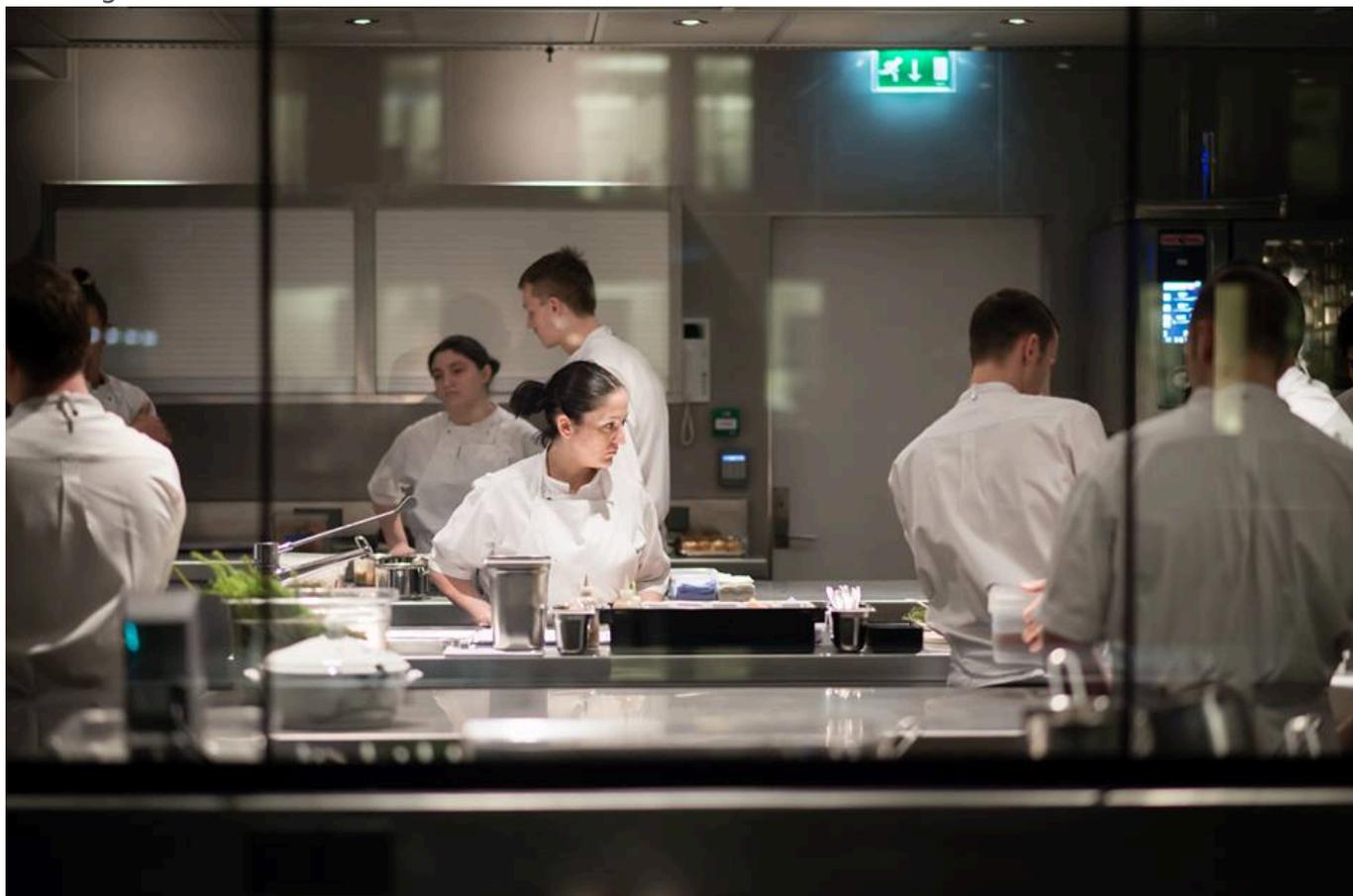


## Lucia Tellone, la chef del forno sociale pronta per aprire il suo primo ristorante

12 Giugno 2024



TAGLIACOZZO - “Il ristorante lo aprirò in autunno. Quando il paese si svuoterà e rimarremo solo noi”. Per chi ha visto il film *Un mondo a parte* di **Riccardo Milani** con **Antonio Albanese** e **Virginia Raffaele**, ambientato nell’Abruzzo montano, sentire parlare **Lucia Tellone** sembra ascoltare alcune scene cruciali della pellicola. Ma questo non è cinema, la sua è vita vera e le scelte fatte da questa chef quarantenne sembrano delineare un percorso al contrario.

Se c’è chi dopo la gavetta punta ad andare nelle cucine stellate di tutto il mondo, Lucia il suo “militare”, come lei stessa lo definisce, lo ha fatto da **Enrico Bartolini** che è lo chef più stellato d’Italia. Altre esperienze l’hanno portata a Oslo, Stoccolma e le brigate erano sempre stellate.

Nel 2016 chef **Carlo Cracco** l'ha segnalata tra le dodici promesse della cucina italiana, gli ambasciatori del gusto all'Accademia Maestro Martino, "un orgoglio perché potevo dimostrare ai miei genitori che i sacrifici fatti stavano servendo a qualcosa", rivela a *Virtù Quotidiane*.



Il suo nome è salito alle cronache perché nel 2020, “pochi mesi prima del Covid”, evidenza, ha deciso di riaccendere il forno di Villa San Sebastiano Nuova, frazione di Tagliacozzo (L’Aquila), spento da 35 anni.

“Non è un lavoro”, chiarisce subito, “ma un progetto a scopo sociale”. Ognuno in quel forno va e con la supervisione di Lucia fa il suo pane. “I bambini sono diventati i primi utilizzatori del forno. È bellissimo. C’è tanta fatica per stare dietro a questo progetto, ma tutti gli sforzi fatti sono ripagati dalla bellezza di emozioni che mi restituiscono le persone con le loro storie”.

L’estate quel forno è diventato anche un richiamo turistico. “Quando la notizia si è diffusa mi chiamò la Rai. Non ci credevo. Ora mi ha contattata National Geographic e verrà a realizzare un documentario e poi anche Freeda (il progetto social dedicato alle donne) realizzerà un format che andrà in onda su Prime. Io faccio tutto per il mio paese e la mia comunità e per dare voce a casa mia”.





Il legame con l'Abruzzo e Villa San Sebastiano Nuova, "casa mia", come ripete più e più volte, "un posto abitato da 300 anime" è profondissimo. Le parole che usa lo dimostrano costantemente, così come gli occhi che le brillano quando ne parla.

Lì dove ora è tornata, ha scelto di aprire il suo ristorante, nel prossimo autunno. "Sorgerà in un locale piccolissimo", anticipa "quindi ci saranno pochissimo coperti". Il nome vuole tenerlo ancora segreto, ma i progetti sono chiarissimi nella sua mente. La cucina sarà stagionale, sostenibile nel senso più reale del termine e nel suo menù non mancheranno un piatto di solo pane, né uno di erbe spontanee.

"La mia filosofia sarà il risultato di quello che è stato il mio percorso. Vorrei dare una voce ad una parte di Abruzzo che non siano solo arrosticini. Voglio lavorare con una comunicazione giusta per far capire che la natura è una ricchezza per noi cuochi. Questo ad esempio è il periodo in cui comincio a invasare tutto quello che mi capita a tiro. Mi piacerebbe far tornare il fatto che i nostri nonni conservavano tutto e quella era una ricchezza. Aprivi il barattolo e la cena era risolta. Vorrei che questa tradizione si ritrovasse perché era preziosissima".

## LE FOTO







