VirtùQuotidiane

MARIANNA E VITTORIO PORTANO PASTA, FIADONI E PALLOTTE CACIO E ‘OVA A TENERIFE

20 Aprile 2017

L’AQUILA – Gnocchi di ricotta, rivisitati in chiave contemporanea, conditi semplicemente con pomodorini ciliegino e basilico, con una grattuggiata di un formaggio di Arico, che ricorda la nostra caciotta salata. Ma anche pallotte cacio e ‘ova in versione appetizer e i mitici fiadoni.

Sono alcuni dei piatti semplici della tradizione abruzzese che **Marianna Colantoni** e **Vittorio Scannella** propongono nel loro Buena Vista-Comida y Refresco, ristorantino sulla baia di Abades, paese di pescatori sulla soleggiata costa meridionale di Tenerife.

Forte dell’esperienza nel suo ristorante di Sulmona, il “Buonvento”, e di quella all'”Assunta

Madre”, uno dei ristoranti italiani più in di Londra, Vittorio in cucina fonde le tradizioni della terra da cui proviene e quelle dell’isola spagnola dell’Atlantico, i piatti di punta sono il baccalà, che viene presentato su una crema di peperoni e cipolla fritta croccante o su un’acqua di piselli e sesamo nero, e la pasta, adorata dai tanti stranieri che in pochi giorni già si sono affezionati al ristorante. Marianna, aquilana, sfruttando il suo passato da senior project manager in ambito social, cura la comunicazione del locale e si occupa della pasta, che “fa girare la testa ai canari”.

I nordeuropei, poi, soprattutto inglesi, tedeschi e norvegesi, che in massa hanno comprato casa sull’isola per trascorrere l’inverno con un clima sempre mite, sono innamorati della cucina italiana.

Trentasette anni lei, 38 lui, Marianna e Vittorio sono arrivati a Tenerife “prima di tutto per il clima e poi perché qui è ancora possibile avere un sogno e realizzarlo!”.

“La prima destinazione è stata Londra, poi dopo quasi un anno ci siamo resi conto che lo stile di vita metropolitano, caotico e frenetico, non era quello che volevamo – racconta Marianna a *Virtù Quotidiane* – Così, parlando con una coppia di amici abruzzesi che era in visita alle Canarie per capire che aria tirava, ci siamo iniziati a informare e abbiamo deciso di provare. Ed eccoci qui a Tenerife da ormai un anno!”.

“Io e Vittorio ci siamo conosciuti a Sulmona, dove lui aveva un ristorante, il ‘Buonvento’, ora gestito dal suo socio e che tutt’ora usa tutti prodotti locali. Ci siamo conosciuti in occasione di uno degli appuntamenti di ‘Naturale, fiera del vino artigianale’ perché lui ospitava una serata degustativa con una cantina ospite. Siamo diventati amici e dopo un bel po’ ci siamo ritrovati a condividere vita, esperienza e passioni”.

“Per molti versi qui sono molto simili a noi. La burocrazia è molto lunga. Qui vengono ad investire molti stranieri perciò i controlli che fanno sono molti e questo richiede tempo. Ma a livello fiscale non c’è paragone, tutto molto più semplice. Poi mettiamoci anche che lo stile di vita canario è decisamente più rilassato del nostro et voilà!”, ecco spiegata la scelta.

E che l’isola di Tenerife li abbia già conquistati, in appena un anno, lo dimostra il fatto che in dodici mesi hanno aperto un bed and breakfast, che lì si chiama Vivienda vacacional, che hanno già rivenduto, un ristorante, e hanno in programma l’apertura di un albergo e di una pizzeria al taglio.

“In Italia una cosa del genere è impensabile!”, esclama Marianna.

“Il regime fiscale canario è indipendente dalla Spagna così come lo è tutto ciò che riguarda il turismo – spiega – Le imposte che si pagano sono più basse del 30 per cento rispetto all’Italia. E come nuova realtà imprenditoriale hai molti sgravi nei primi 2 anni. Insomma, qui incentivano a fare impresa!”.

“A luglio-agosto apriremo una pizzeria al taglio nel pieno centro della capitale, Santa Cruz de Tenerife e, come ciliegina sulla torta, il nostro piccolo sogno: un hotel emblematico nel cuore della città Patrimonio Unesco che è San Cristòbal de La Laguna, ovvero l’antica capitale delle Isole Canarie”.

A Tenerife, Marianna e Vittorio hanno costituito una società con altri tre italiani, **Massimo Zizza** e **Cinzia Santachiara**, imprenditori di Modena conosciuti per caso, visto che affittarono una delle ville che Marianna e Vittorio gestivano l’estate scorsa, e **Vincenzo Petrella**, giovane romano che ha scelto Tenerife per iniziare la sua avventura imprenditoriale.

“Ognuno di noi ha un background e delle skills differenti che messe insieme formano un bellissimo e affiatatissimo staff, la society si chiama Mavi Canary Islands”, dice Marianna.

Al Buena Vista-Comida y Refresco, “la sfida che ci siamo prefissati è quella di fare cucina italiana, ma con prodotti locali. Abbiamo un menù dinamico, che cambia a seconda della disponibilità dei prodotti che disponibili. Anche se utilizziamo prodotti tipicamente italiani come la bufala, la stracciata di mozzarella o il caciocavallo che però vengono fatti direttamente qui da una famiglia pugliese”.

“Ammasso chitarrine, tagliatelle, gnocchi, ravioli, fiadoni e chi più ne ha più ne metta”, dice Marianna, in un brodo di giuggiole quando pensa alla soddisfazione che le stanno dando i clienti. “Diciamo che il cliente canario è poco aperto alle novità, ma abbiamo capito che amano a dismisura la pasta! Per lo più stiamo lavorando molto molto bene con i tedeschi e i belga – svela – In questo ci aiuta tanto il fatto di parlare inglese e francese oltre allo spagnolo che abbiamo imparato vivendo qui. Gli stranieri vanno pazzi per la cucina italiana e sono talmente soddisfatti che tornano a trovarci portando anche altri amici”.

“Due signore tedesche si sono letteralmente innamorate di noi – racconta – Una di loro aveva un ristorante stellato a Monaco di Baviera e ci ha fatto i complimenti, dicendo che ciò che si vede e si sente dai piatti che prepariamo è l’amore e la passione che ci mettiamo, oltre al fatto di trattare le materie prime come siamo abituati a fare da noi”.

L’attenzione, ora, è rivolta anche all’albergo, che sarà ospitato in una dimora storica del 1600

tipicamente spagnola, e sarà composto da 9 camere da letto, giardino, ristorante e cantina.

“Stiamo facendo i lavori in accordo con la proprietà dell’immobile che è una famiglia di architetti molto noti alle Canarie – aggiunge – La ristrutturazione dell’immobile è a carico dei proprietari mentre a noi toccherà la parte dell’arredo e il conseguimento della licenza che è già in avvio”.