

## POMODORO E BASILICO, MARCO SCHILLACI PORTA GLI ARROSTICINI NEL CUORE DI VALENCIA

1 Agosto 2017



TERAMO - All'incrocio tra carrer de Cuba e carrer Buones Aires con carrer Puerto Rico, nel cuore di Ruzafa, tra i più vivaci e frequentati quartieri di Valencia, i viandanti vengono richiamati dal profumo inconfondibile degli arrosticini abruzzesi che arrivano direttamente dall'Italia tutte le settimane.

Dietro alla fornacella c'è **Marco Schillaci**, 38 anni, pizzaiolo, figlio di **Marcello**, magnifico padrone di casa nella Cantina di Porta Romana, il suggestivo ristorante ricavato da una cantina del 1400 nel centro storico di Teramo.

“Ho deciso di aprire il mio locale a Valencia, e non a Teramo, perché nella città spagnola patrimonio dell’Unesco per i giovani ci sono più opportunità e meno rischi”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

Pomodoro e Basilico, aperta qualche giorno fa nella città spagnola, oltre agli arrosticini propone la pizza al piatto, con un impasto che ha una maturazione di 72 ore, un prodotto leggero e molto digeribile. “Utilizzo la farina ‘cinque stagioni’ del mulino di Agugiaro, uno dei migliori d’Italia – spiega – ricca di proteine e sali minerali. Tra i condimenti il guanciale dell’Aquila, la bufala di Napoli, il parmigiano Reggiano, ormai le attività di import-export vanno alla grande, ti permettono di trovare tutte le tipicità più caratteristiche”.

Valencia, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, è la terza città di Spagna per numero di abitanti “è anche la più vivibile – racconta Marco – i prezzi sono molto più bassi che in Italia, qui se guadagni 1.200 euro al mese puoi ancora metterne da parte un terzo, da noi non si arriva più a fine mese. È pieno di turisti e studenti universitari e poi c’è sempre il sole”.

“La cucina italiana all’estero è sinonimo di bontà e qualità. Qui a Valencia ci sono circa 70 mila italiani. Mentre la pizza la trovi ovunque, l’arrosticino è un’alternativa che richiama per primi gli italiani, abruzzesi in particolare – dice divertito – in due giorni ho assistito a scene di pura emozione con clienti pescaresi e aquilani che per la gioia mi parlavano in dialetto mentre mangiavano carne di pecora”.

Anche la burocrazia è più sostenibile nella terra del sole, “ho potuto aprire il locale in nemmeno due mesi e senza spendere tantissimo – racconta Marco – Anche il corso per la somministrazione, che in Italia paghi tanto e devi seguire fuori città per almeno un paio di giorni, qui costa solo una decina di euro e puoi seguirlo via web. In Italia se a un dipendente fai un contratto di otto ore per 1.200 euro hai una spesa mensile di 3.400 euro, in Spagna un lavoratore costa più o meno la metà. Per il mio locale, piccolo ma in una buona posizione, pago un canone di affitto di 350 euro”.

“In questo periodo storico in Italia per un giovane è molto rischioso aprire un locale. Mi sarebbe piaciuto inaugurare la mia attività a Teramo, ma nel Belpaese ormai tutto è molto costoso – rileva – la pressione fiscale è elevata e sembra che più lavori e meno guadagni. Negli ultimi anni è stato difficile anche trovare personale qualificato, questo perché le professionalità migliori vanno a lavorare fuori”.

“Il livello di qualità del servizio alimentare in generale a Teramo è sceso notevolmente negli ultimi anni. Sono cambiate le abitudini, si mangia in modo diverso, oggi con 10 euro fai

l'aperitivo 'cenato' al bar. Si tende al risparmio e alla qualità sacrificando ovviamente la qualità”.

“Mio padre mi ha insegnato a dare al cliente quello che vorrei io da cliente - dice Marco con orgoglio - io ci sono cresciuto in un ristorante, capisco bene cosa significa lavorare e qui a Valencia ti fanno lavorare, se hai voglia e passione naturalmente perché non è che basta trasferirsi in Spagna, ci vuole tanto altro per riuscire”.