VirtùQuotidiane

QUIRINO FUSELLA, MACELLAIO ARTISTA ANFITRIONE CON IL CULTO DELLA BUONA TAVOLA

2 Dicembre 2020

di Jolanda Ferrara

PESCARA – A dargli corda si finirebbe per rientrare a casa con la spesa per il pranzo decisamente spensierati, euforici per quel brindisi inaspettato. L'aperitivo agricolo imbandito all'impronta sul bancone della macelleria è un modo tutto suo, di **Quirino Fusella** in arte Rino, di viziare la clientela.

In tempi di distanziamento causa Covid la sua operazione fidelity si ingegna in altre forme e modalità, ma la sostanza non cambia. Da un quarto di secolo, il prossimo 5 dicembre, la sua rinomata bottega-gastronomia di carni e salumi nel cuore di Pescara vecchia, proprio davanti al mercato coperto di Porta Nuova, è un punto di riferimento obbligato per i pescaresi che desiderano affidabilità e cortesia.

Qualità che Rino garantisce sfoderando invidiabile savoir faire e accattivante simpatia. Un fuoriclasse insomma, pronto a consigliare tagli pregiati o minori ma sempre gustosi, e

soluzioni gran gourmet pronte per la cottura. Per questo la sua bottega del gusto merita segnalazione nella letteratura di settore.

Un mattatore nato, Rino. Affila la lama e lavora in punta di coltello che guardarlo è un'esperienza. I primi a prenderne atto sono i suoi fidati collaboratori in negozio. Quando interviene lui sul taglio in questione non resta che ammirarne l'abilità e l'eleganza. Sapienza antica, ereditata con l'attività di famiglia.

Tutto comincia nell'Ottocento con il nonno Quirino commerciante di bestiame a Tollo (Chieti), racconta Rino, nato a Tollo nel 1959. Una vocazione, si legge nella foto poster appesa sulla parete del locale, trasmessa da Quirino alla figlia Linda, sua madre, che giusto nel '59 insieme al marito Peppino, suo padre, avvia la macelleria di Tollo. Bottega ancora oggi attiva in via Roma grazie alla nuova energia apportata dallo stesso Rino.

"Fin da bambino" racconta il macellaio a *Vq*, "ho appreso i segreti della lavorazione della carne e l'arte del commercio, l'impegno che richiede questo antico mestiere e la gioia di soddisfare i propri clienti. Con questo prezioso bagaglio di esperienza ho aperto nel '95 a Pescara il mio negozio, frequentato da clienti storici e nuovi sicuri di trovare qualità assoluta dalle razze bovine più pregiate ai capi nostrani".

Nel catalogo dei prodotti (anche online con consegna gratuita a domicilio fino a 50 km) ce n'è per tutti i gusti. E al laboratorio interno si aggiunge una bella rassegna a scaffale, costantemente rifornita di specialità dal territorio. Che Fusella propone volentieri all'assaggio, "un modo per far conoscere e apprezzare la differenza dell'artigianato gastronomico locale rispetto ai prodotti industriali".

Buongusto, arte del commercio e senso della convivialità hanno fatto negli anni di questo posto un ritrovo per intenditori e confratelli del gusto. "Il Covid ha messo in crisi anche la bellezza delle tavolate in compagnia, ma noi non vediamo l'ora di ricominciare" afferma grintoso Rino Fusella.

"Il nostro bollito misto di fine anno è stato un classico per tanto tempo" ricorda, "l'abbiamo offerto in piazza, alla stazione di Porta Nuova, in cantina, addirittura in macelleria. Abbiamo fatto conoscere e apprezzare un piatto tipico del nord, un modo per far circolare le idee e stappare insieme qualche bottiglia diversa".

"Così pure la gara di pesca da me sponsorizzata" continua Fusella, "mare o lago sempre nei dintorni, e al termine salsicce alla brace e la celebre porchetta di Rino. Tante le iniziative durante l'anno ma quest'anno niente, tutto rimandato a tempi migliori. Questa seconda

ondata del covid ci ha danneggiato più della prima, adesso la gente si limita agli acquisti sotto casa e anche miei clienti storici se abitano a dieci km di distanza non vengono”.