AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AVEZZANO: KYRYLO E LA SUA PIZZERIA NATURALE CHE AIUTA LE AZIENDE LOCALI; ”SOGNO IL BIS ALL’AQUILA”

20 Settembre 2017



AVEZZANO – Da Leopoli, in Ucraina, ad Avezzano (L’Aquila) seguendo la sua passione per la cucina, la ristorazione a chilometro zero, per i prodotti locali e un grande amore per l’Abruzzo.

Il tutto sostenendo le piccole imprese, gli agricoltori e artigiani del posto spesso in difficoltà e poi un sogno nel cassetto: aprire un secondo punto vendita all’Aquila, la città che lo ha formato professionalmente.

È la storia di Kyrylo Yakushev, un ragazzo di 33 anni innamorato dell’Abruzzo, dove è arrivato insieme alla sua famiglia vent’anni fa, stabilendosi nella Marsica.

La sua passione per la cucina lo ha portato a intraprendere e concludere gli studi all’Istituto alberghiero del capoluogo, a fine carriera scolastica ha lavorato come cuoco per la catena di hotel Serena Majestic, un’occupazione che gli ha permesso di girare tutt’Italia.

Dopo il terremoto del 2009, Yakushev ha scelto di tornare e costruire la sua vita ad Avezzano, nella città da dove ha avuto inizio la sua esperienza in Italia.

Mosso dall’amore per il territorio e dal bisogno di stare accanto alla sua famiglia, che nel frattempo stava crescendo, ha deciso di aprire, in via Corradini, a novembre di quello stesso anno, la pizzeria al taglio “Granocielo”, caratterizzata da un tipo di cucina che supera il concetto di “biologico”.

Ha una moglie, Olena Buchkovska, anche lei di origini ucraine, che lavora con lui e due bambini, un maschietto di 8 anni e la più piccola di 2 e, insieme a loro, ha scelto di iniziare questa piccola rivoluzione.

“Non è stato facile, soprattutto economicamente: non avendo nessuno che poteva aiutarmi ho dovuto richiedere dei prestiti e per estinguerli lavoro in media 12-13 ore al giorno – racconta ad *AbruzzoWeb* – Il mio primo pensiero è pagare i dipendenti, oltre a me e Olena ci sono 3 persone che collaborano nel locale, e poi viene tutto il resto”.

“La mia mission è quella di offrire la massima qualità delle pizze, aiutando al contempo i produttori locali, perché bisogna far rinascere l’economia delle piccole aziende del territorio, troppo spesso soffocate dalle grandi industrie”, assicura.

Il titolare della pizzeria, infatti, non utilizza le grandi marche, ma solo prodotti delle aziende agricole locali: l’impasto è a base di solina integrale, un grano autoctono, prodotto nelle valli di Rosciolo (L’Aquila) e i formaggi provengono da un pastore del luogo.

Perché proprio la solina integrale? “È una varietà di frumento a basso tenore di glutine – sottolinea – ricca di fibre ed elementi naturali, le cui antiche radici sono legate proprio alla terra abruzzese. È un tipo di grano, che prendo dall’azienda agricola ‘La Dispensa’ di Magliano dei Marsi, particolarmente adatto alla coltivazione con i metodi dell’agricoltura biologica,

in quanto non richiede aggiunte chimiche”.

Proprietà, queste, che la rendono facilmente digeribile e adatta anche a soggetti che soffrono di allergie o intolleranze, grazie alla bassa percentuale di glutine presente.

“Conosco tutta la storia delle materie prime che utilizzo – ha sottolineato – mi reco nelle varie aziende per vedere come lavorano, dove viene coltivato il grano o da dove proviene il latte utilizzato per i prodotti caseari, come per esempio è accaduto per il caseificio aziendale ‘Tremonti’ con il quale collaboro”.

Tra le altre aziende dalle quali sceglie i prodotti Yakushev: la “Neropeligno”, dallo stesso nome del tipo di maiale che lavora, la cui carne è molto pregiata perché normalmente gli animali vengono allevati allo stato brado; il “salumificio dei fratelli Costantini” di Torano (Teramo); la “Marina Palusci” di Pianella (Pescara), che produce olio extravergine d’oliva.

Anche per le bevande, il giovane imprenditore, ha scelto di seguire la stessa filosofia: solo birre abruzzesi, bibite della Lurisia e la cola artigianale, prodotta in Emilia Romagna, con le noci di cola della Sierra Leone, il tutto senza coloranti e conservanti.

Sulla stessa linea il design interno del locale, tutto naturale: “Io e l’architetto Luca Piccirillo, abbiamo pensato di usare soltanto 3 materiali: ferro, legno e pietra – ha proseguito – per completare l’idea di naturalezza ed essenzialità”. L’alimentazione cambia e Yakushev ha deciso di seguire l’onda, offrendo anche una vasta gamma di pizze vegane e vegetariane, ricevendo, tra l’altro, due “rotelle” su tre dal Gambero Rosso.

“Puntiamo a tre – dice con una punta d’orgoglio il giovane – ma siamo molto felici e fieri per questo riconoscimento, così importante”. Il 33enne ama l’Abruzzo, ma non ha dimenticato le sue origini: il nome, infatti, “Granocielo”, rimanda ai colori della bandiera ucraina, l’azzurro e il giallo.

“In molti, vedendo che sono di origini ucraine, restano sorpresi nel vedere la mia conoscenza dei prodotti tipici abruzzesi, ma essendo cresciuto qui, posso dire di essere italiano”, rimarca.

Sull’eventuale creazione di un franchising il suo è un “no” secco, “Abbassa la qualità del prodotto, voglio puntare sulla qualità e non sulla quantità”, conclude.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli