

CUCINA: L'AQUILA, NASCE L'OPIFICIO DEL GUSTO "MENU' MULTIETNICO E ALTERNATIVA DI QUALITA'"

20 Agosto 2013



L'AQUILA - Dai vecchi locali di un'officina meccanica, rivisitati con stile e raffinatezza, nasce l'Opificio del Gusto, ristorante di prossima apertura in via Salaria Antica Est, all'Aquila.

Una cucina multietnica e alternativa, quella proposta dal titolare e cuoco Alessandro Pitotti, aquilano già "mente" e direttore marketing del brand Donna Oro, uno dei più grandi marchi italiani di gioielli, tornato nel capoluogo per amore della sua città dopo anni in giro per il mondo, pronto ad aprire, insieme alla sua socia Sabrina, un locale che non rientri "nei soliti schemi".

Nulla sarà convenzionale all'Opificio, a partire dai piatti per finire all'arredamento, ricercato ma minimale, che mescola ai materiali poveri, come il truciolato, l'eleganza delle tonalità scure del nero e del grigio delle pareti.

Nella realizzazione degli arredi, tutti rigorosamente 'fatti in casa', Pitotti è stato aiutato da suo fratello Luca, anche lui ex orafo.

Un ambiente raccolto e intimo, aperto fino a tarda sera, che comprenderà un massimo di 10 tavolini per un totale di 40 posti a sedere, oltre ad ampi spazi esterni da allestire per aperitivi e drink.

"Incrociando le dita, contiamo di aprire entro fine agosto - spiega Pitotti ad *AbruzzoWeb* - Non saranno piatti tipici, i nostri. Vogliamo invece crearne di nuovi, provenienti dalle tradizioni culinarie che ho conosciuto in lungo e in largo per il mondo, a partire da quella spagnola, passando per quelle orientali, fino alla cacciagione. Ci sarà anche la pasta al pomodoro, ovviamente, ma interpretata a modo mio".

Con l'intento di offrire una maggiore qualità, Pitotti ha svolto uno studio di settore per capire quali siano i gusti più apprezzati in città, scoprendo "il target di riferimento e che cosa manca a livello di ristorazione - afferma ancora - Chi avrà il piacere di venire a trovarci mangerà cose diverse e alternative, ma anche piatti tradizionali e rivisitati con il nostro personale gusto. Potranno esserci anche serate dedicate e a tema come quelle con i sushi master".

Una particolare attenzione anche per i vini, "elemento imprescindibile" per un'ottima cena secondo Pitotti che punta, anche in questo caso, a una gamma pregiata di uve provenienti dalla Spagna, ma anche dal Belpaese e, in particolare, dalla Sicilia, dal Friuli a dall'Alto Adige, oltre che dall'Abruzzo.

"L'attenzione al particolare che ho sempre avuto nel mio lavoro, prima come orafo, poi come direttore marketing, mi porta a cercare sempre il meglio, anche per quanto riguarda la ristorazione, della quale mi occuperò personalmente insieme a un altro cuoco che ha lavorato a lungo nel Nord Italia e sa cucinare molto bene la cacciagione - conclude - La mia esperienza all'estero nel corso di questi anni mi ha fatto scoprire culture e tradizioni interessanti che mi hanno spinto a investire in un

target che fosse diverso dal solito”.

Tornato all'Aquila, nonostante il terremoto e nonostante le difficoltà riscontrate dalle numerose attività commerciali riaperte dopo il 6 aprile 2009, Pitotti guarda con fiducia al futuro della sua città: “Gli aquilani sono caparbi e possono fare molto rimboccandosi le maniche – conclude – lo posso dire che sto investendo su di me, seguendo una passione, quella della cucina, con caparbia e amore per il mio lavoro”.