

DA ALTA MODA ALLA CUCINA CRISI MORDE, IMPRENDITORE TERAMO SCEGLIE I FORNELLI

18 Luglio 2014

L'AQUILA - Confezionava pantaloni per i più grandi brand della moda italiana, prima che la crisi economica lo costringesse a chiudere le sue aziende con 35 dipendenti.

La storia di Mauro Gatti, 47enne di Giulianova (Teramo), ripercorre tristemente quella di tanti altri imprenditori schiacciati dalla mancanza di commesse e liquidità.

Gatti, però non ha voluto arrendersi e dopo oltre 20 anni nel settore del tessile, ha stravolto completamente la sua vita professionale rimettendosi in gioco in fretta e aprendo il ristorante di cucina tipica 'La vecchia Fontana', in località Convento, che registra quasi sempre il tutto esaurito.

Un azzardo, quello dell'imprenditore teramano che si è reinventato ripartendo da zero, premiato da un destino che gli ha restituito quello che gli aveva tolto.

"Sono stato molto fortunato: il ristorante per ora va molto bene anche solo con il passaparola - afferma ad *AbruzzoWeb* - Faccio l'imprenditore dall'età di 18 anni, poi un bel giorno sono stato costretto a chiudere e allora ho deciso che era ora di fare qualcosa di diverso. Ho acceso un mutuo e, insieme a mia moglie abbiamo aperto un ristorante".

Dalle confezioni di pantaloni per Dolce e Gabbana, Liu jo e Phard alle prelibatezze culinarie teramane il passo è stato, chi l'avrebbe mai detto, breve.

"Il settore della ristorazione - la spiegazione dell'imprenditore - era totalmente nuovo per noi e per questo ci siamo impegnati tanto in questa avventura, partendo dalla qualità dei prodotti che serviamo e delle materie prime usate".

Cucina casereccia e ambiente accogliente gestito insieme a sua moglie Romina Amabile.

Chitarra con pallottine teramane fatte a mano e tortelloni ripieni di borragine, salsiccia e ricotta sono solo alcuni dei piatti forti della Vecchia Fontana, che dispone anche di un forno a legna per le pizze e di una braceria dove è possibile vedere e scegliere il taglio di carne che si vuole mangiare.

"Ci affidiamo ai prodotti artigianali e i clienti ci ripagano di questo, continuando a venire da noi - dice Gatti - Facciamo tutto a mano e con prodotti genuini perché la gente con il tempo ha riscoperto sempre di più il gusto della tradizione e della semplicità".

Obiettivi imprescindibili per Gatti sono quelli di offrire ai propri clienti la sicurezza sull'origine delle materie prime utilizzate e sulla preparazione dei piatti e un prezzo accessibile.

"Abbiamo la carne a vista e la cuociamo davanti ai nostri clienti - precisa - Lo facciamo anche per le pizze e ho intenzione di mettere una telecamera in cucina che registri le immagini della preparazione dei piatti così da poterle mostrare tramite un monitor ai miei clienti in sala".

Tante le iniziative della Vecchia Fontana per l'estate, prima fra tutte quella del Festival della mazzarella (fegato di agnello avvolto nell'insalata e cotto al forno, ndr) e del formaggio fritto, che ci sarà dal 23 al 27 luglio.

"La soddisfazione più grande è vedere tornare la stessa gente anche nella stessa settimana - afferma - Un lavoro ricco di soddisfazioni che mi permette anche di stare a contatto con la gente", conclude Gatti.