

L'AQUILA: TORNA LA RISOTTERIA DELL'IRANIANO FERI PISTACCHIO&ZAFFERANO, "QUI SONO UN UOMO LIBERO"

2 Aprile 2017



L'AQUILA - A quasi 8 anni dal sisma d'Abruzzo del 6 aprile 2009, dopo tanti sacrifici, torna di nuovo in città Feridoun Tahmasebi, ristoratore da più di 30 anni, con una risotteria internazionale: Pistacchio&Zafferano, su viale Corrado IV.

Un nome esotico che affonda le sue origini nell'antichissima Persia, per un uomo che ha fatto dell'Aquila la sua seconda casa e dove ha inaugurato tanti anni fa un genere di ristorazione assolutamente nuovo per il capoluogo abruzzese: la risotteria.

Feridoun ha 57 anni e nel 1985 aprì a Genzano di Sassa "L'Oasi", una risotteria molto frequentata che poi venne sostituita con un ristorante di cucina persiana, "La Persia", in via Vetusti, centro storico, che chiuse i battenti a causa del terremoto.

"Non uso un ingrediente a caso - racconta Feridoun ad *AbruzzoWeb* - ma proprio il riso, nobile cereale è largamente diffuso e utilizzato in Iran, sia come primo piatto che come portata unica, cucinato generalmente al vapore e sapientemente speziato".

Feri, così lo chiamano gli amici, arrivò all'Aquila da studente universitario negli anni '80, da laureato in ingegneria meccanica che puntava al dottorato.

Una serie di problematiche di ordine pratico e soprattutto politico, gli impedirono di rientrare in Iran e quindi decise di voltare pagina e darsi al commercio, coltivando in parallelo una sua grande passione, la cucina.

"Non solo il ristorante a Sassa - ricorda - avevo anche il bar Dopolavoro delle poste in via Simeonibus. Nel 2000 arrivò anche il ristorante persiano La Persia in via Vetusti, un negozio di tappeti persiani e mobili etnici in via Sallustio, a cui associare anche un grosso outlet di abbigliamento".

Tanta gente è passata dal suo locale per assaggiare dei piatti che poco avevano in comune con la cucina tradizionale, dai risotti colorati e speziati, alla sapida carne marinata e tagliata a bocconcini, passando per i dolcetti ricoperti di zucchero e frutta secca tritata e le tipiche foglie di vite con il riso dentro, condite in agrodolce.

"Lo yogurt è un altro elemento molto presente - spiega - da assaggiare nelle sue infinite varietà, per esempio insieme a una zuppa con noci e frutta secca, o con le verdure, che accompagnano sempre le pietanze".

La gastronomia persiana ha origini antichissime: si racconta di sontuosi banchetti già dal IX secolo a.C. alla corte del re Ashurnasirpal dove si mangiava per giorni, con una particolare attenzione per i dolci.

Ancora oggi la pasticceria persiana detiene un posto fondamentale a livello mondiale.

Per Feridoun, negli anni non sono mancate le soddisfazioni.

Nel 2008 venne premiato con l'Agnus dei d'oro delle imprese, un riconoscimento come imprenditore concesso dalla Confartigianato dell'Aquila alle imprese maggiormente distinte per capacità di stare sul mercato, a firma dell'allora presidente del Senato Franco Marini.

"Il terremoto – ricorda ancora con commozione – ha distrutto tutto, anni di fatiche e di lavoro spazzate via in pochi secondi. Ma non mi sono mai dato per vinto, sono un iraniano e sono una persona molto forte. E in qualche modo sono andato avanti".

E finalmente, pochi giorni fa ha potuto coronare di nuovo il suo sogno, quello di cucinare riportando quei colori e quei sapori che tanto ama.

"Un mix di colori e sapori che rendono i miei piatti unici, tanto pistacchio, tanto zafferano e ancora altre spezie colorate. E poi il melograno, la cui asprezza viene abbinata alle bacche rosse dolci".

"L'Aquila è il posto dove voglio vivere, qui sono un uomo libero e ho un buon raggio di azione", ammette dando uno sguardo e un pensiero alla situazione politica del suo Paese.

"L'Iran ha passato e passa ancora oggi un momento difficile, si vive con un regime che non sarà mai democratico. Ci sono degli elementi positivi, ma comunque c'è una restrizione delle libertà. Purtroppo la religione, in tutto il mondo, ha sempre cercato di limitare l'uomo".

E sulle sanzioni del presidente degli Stati Uniti d'America Donald Trump contro l'Iran, per "punirlo" a causa del programma missilistico, afferma che "gli iraniani in America sono molto potenti perché molto ricchi, sono giochi politici fra governo iraniano e Trump. Sono stati revocati moltissimi visti, non so proprio come andrà a finire".

"Spero di tornare ad essere un punto di riferimento – auspica Feri in conclusione – fare in modo che gli aquilani vogliano ancora assaggiare i miei esperimenti, perché tutto questo mi è mancato tanto. La cucina e la città dell'Aquila fanno parte di me, ed entrambe sono fondamentali per la mia esistenza".