Mi piace sorprendere!, parola di Lucrezia D'Arcangelo

piaces-05da0982

Il panorama mozzafiato meriterebbe da solo un viaggio. Se al paesaggio si unisce una cucina d’eccellenza, fatta di ricercatezza, materie prime di qualità e maestria, oltre a un legame stretto con la tradizione, il gioco è fatto. Siamo nella provincia di Pescara, in una zona collinare (circa 300 metri sul livello del mare) e qui sorge il paese di Collecorvino: poco più di 5.000 abitanti, tutti contraddistinti da intraprendenza, spirito battagliero – le origini e il nome del luogo risalgono al re Corbino di stirpe longobarda, attorno al X secolo – e voglia di mangiare “come si deve”!

Qui la memoria della ricca gastronomia abruzzese è quanto mai ancorata, un legame che, nonostante tutto, non vieta di interpretare le ricette storiche con un occhio di modernità e voglia di stare al passo con i tempi… in perenne mutamento come quelli della ristorazione. Portabandiera di questa operosità è Lucrezia D’Arcangelo, chef e donna manager (una di quelle “matrone” che sanno far girare alla perfezione il lavoro) de ‘Il Focolare’, il ristorante simbolo di Collecorvino. *“Siamo partiti circa 25 anni fa* - dice subito la padrona di casa*. - Abbiamo iniziato con una pizzeria ma la voglia di guardare a nuove attività e ampliamenti c’è sempre stata.”* Una volontà che ha portato a un successo ben consolidato visto che di questo ristorante se ne sente parlare, non solo entro i contorni provinciali o i confini regionali, ma ben al di fuori dell’Abruzzo. E se ne odono commenti assai positivi, a partire dalla location, descritta come un ambiente di campagna ma curato, con un aspetto rustico che richiama l’aria di casa, capace di coniugare raffinatezza ed eleganza che, come sempre, fanno la differenza. Il verde delle colline abruzzesi e la terrazza panoramica completano l’insieme.



Come nasce questa avventura?

La nostra storia inizia circa 25 anni fa con un bar pizzeria, in un altro luogo però, non dove sorge l'attuale ristorante. Dopo un anno e mezzo abbiamo deciso di costruire una nuova struttura su un terreno di proprietà, vicino casa a Collecorvino, aprendo un locale dove, non solo si potevano mangiare pizze, ma anche la specialità abruzzese per eccellenza: gli arrosticini. Questa attività l'abbiamo tenuta aperta per circa 6 anni. La svolta decisiva è arrivata quando mi sono ulteriormente dedicata a corsi di aggiornamento di cucina, un passaggio fondamentale che mi ha portato a occuparmi interamente della ristorazione, lavorando molto con i banchetti. Sono già passati circa 20 anni…

Qual è stato il valore aggiunto, in termini culinari, del nuovo ristorante aperto due decenni fa?
La mia passione per la cucina regionale si è sempre fatta sentire, arrivo da una famiglia di ristoratori. In più, ho continuato a seguire corsi specifici sulla pasticceria - uno dei punti di forza che oggi la clientela riconosce a 'Il Focolare' è proprio la varietà dei dessert che preparo personalmente - oltre a quelli di panificazione adoro coccolare gli ospiti e le persone che vengono a provare la mia cucina con differenti tipi di pane dai diversi impasti, come quelli al sesamo o al lime, oppure noci e olive. Penso sia un ottimo benvenuto. Anche sui primi piatti adoro divertirmi: li creo ex novo oppure riadatto quelli della tradizione aggiungendo ingredienti che ben si legano con quelli già esistenti, o rivisitando la ricetta in chiave più moderna.

Cosa avete modificato rispetto all'apertura?
Lo scorso anno abbiamo fatto un ulteriore passaggio. In molti richiedevano il locale per feste e matrimoni ed è per questo che abbiamo deciso di allargarci costruendo una grande sala per i banchetti con 250 posti.

La cucina de 'Il Focolare' è incentrata sulle tradizioni abruzzesi: qual è il piatto più richiesto e quale il cavallo di battaglia?
Oltre al menù della tradizione, se così vogliamo chiamarlo, ci concentriamo molto su piatti preparati con le materie prime che arrivano dal nostro territorio. Tra le portate più richieste ci sono i Ravioli con la ricotta di Farindola, zucchine, zafferano e la pancetta croccante. In estate facciamo anche un

Fagottino con crema di melanzane, burrata, pomodorini e basilico. Abbiamo anche una ricca scelta di antipasti e tanti piatti abruzzesi come le Pallotte ‘cace e ove’ rivisitate magari con tartufo e zafferano.

Tra le recensioni positive, come detto, spiccano quelle dei dessert…
La pasticceria è una grande passione, mi diverte molto realizzare dolci particolari, magari di stagione. Oltre ai dolci abruzzesi, abbiamo un dessert chiamato Trionfo di dolci, ossia una specie di mosaico composto da diverse qualità, in piccole porzioni, così che si possa avere una carrellata completa. In questo modo riusciamo a variare molto anche in base alle stagioni. In alternativa ci richiedono anche i semifreddi, magari al cocco o con il cuore ai lamponi.

Qual è oggi la difficoltà di essere ristoratori?
Nei confronti della clientela, più che di difficoltà, parlerei di impegno, ossia la volontà di offrire sempre il meglio, presentando una cucina mai scontata ma sempre curata e capace di sorprendere, anche se deriva da un’antica tradizione regionale. Per ciò che concerne il resto… beh, spesso la burocrazia non ci aiuta, anzi. Questo è un argomento che coinvolge tutti ed è assolutamente condivisibile. La passione e la voglia di fare ci spingono a superare anche questi ostacoli quotidiani.

Come affronta il tema della cucina vegana e vegetariana?
La cucina abruzzese è ricca, basta considerare solo i salumi e la carne che si usano come base di molti piatti. Nonostante tutto mi diverto anche nel realizzare menù differenti, adatti per chi richiede portate vegane e vegetariane. Anche questo aspetto della ristorazione va tenuto in considerazione, è una parte della clientela in costante crescita ed è giusto assecondare e accontentare con una cucina di gusto. Magari parto dai piatti che conosco ma modifico gli ingredienti, li assemblo e li adatto con un risultato sempre sfizioso.

Come vi organizzate invece per le forniture?
Puntiamo sempre e solo alla qualità, dalla carne alla verdura. Abbiamo i fornitori di fiducia, dai quali ci serviamo da parecchio tempo; ci piace andare anche a fare la spesa direttamente, magari da aziende che conosciamo e sappiamo che hanno prodotti eccellenti. In questo modo giochiamo molto sul concetto di Km zero (abbiamo una selezione di formaggi e salumi del posto incredibile), perfetto per avere materie prime freschissime e per dare una mano anche all’economia locale.

Quali sono gli elementi ai quali non si può rinunciare?
Di sicuro farina, lievito madre, zucchero e uova, penso siano un po’ alla base di tutto… a loro unisco anche la ricotta di Farindola che utilizzo spesso e, inevitabilmente, la carne d’agnello.

Invece in sala su cosa puntate?
La disponibilità e la gentilezza sono le prime cose, è l'impatto che dai subito agli ospiti non appena varcano la porta d'ingresso. Spesso il cliente, quando si siede al tavolo, nonostante ci sia un menù, vuole essere consigliato. Ed ecco che il personale preparato e cordiale fa la differenza…bisogna 'saper leggere' chi si ha davanti e capire i gusti così da suggerire piatti mirati, capaci di soddisfare completamente i commensali e inevitabilmente stupirli.

E per i vini?
Di questo comparto se ne occupa mio figlio, è lui l'esperto. Di certo abbiamo una cantina ricca, composta da differenti vini italiani, oltre alle molte tipologie della regione come Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo. Pure in questo caso vogliamo che il cliente possa aver modo di assaggiare, anche nel bicchiere, i sapori del territorio, senza privarlo però di una vasta scelta.

Qual è lo chef che stima particolarmente?
Di sicuro Cannavacciuolo! Lavora con una cucina semplice e di qualità, in più mi sembra una persona affabile, con obiettivi chiari e ancora consapevole della professione che svolge.