PORTO SAN GIORGIO
ITALY

MARY CAMPANELLI
TRATTORIA LA ROCCA

BELLE SCOPERTE

DUE DONNE CHE HANNO DECISO DI RIMETTERSI IN GIOCO CAMBIANDO PROFESSIONE, MALGRADO FOSSERO IN UN'ETÀ IN CUI IL RAZIOCINIO TENDE AD ANNULLARE I SOGNI...

La conduzione familiare porta in tavola le tradizioni e una scelta di prodotti esclusivamente genuini e freschi, materie prime che esaltano la freschezza di ogni singolo piatto. L'esigenza di reperire sul mercato prodotti ad elevato valore salutistico è la loro principale missione perché non vi è dubbio che il senso di benessere prodotto dal cibo si accompagna con la certezza della genuinità del cibo stesso. Ma in realtà non è solo la cucina che crea una similitudine nella storia di Mary e Francesca; ad accomunarle, una dolcezza disarmante ed una personalità talmente forte da sfidare "quel destino" a cui spesso attribuiamo la responsabilità dei nostri fallimenti.

I cibo è una delle esperienze che accompagnano i primi giorni della nostra vita e che è diventato occasione di incontro, di riflessione e naturalmente di piacere. Consumarlo poi in posti in cui non è richiesta alcuna norma se non il doveroso saluto alle padrone di casa, è una esperienza che tutti dovrebbero provare. Le trattorie "Non conosco nulla che vellichi così voluttuosamente lo stomaco e la testa quanto i vapori di quei piatti saporiti che vanno ad accarezzare la mente preparandola alla lussuria". Così De Sade descrive uno dei più grandi piaceri della vita: il cibo. Iperonimo di ingordigia, la gola, divenne per Dante peccato capitale.

MARE, MONTI E TERRENI FORNISCONO UNA RICCA E VARIEGATA DISPENSA CHE LASCIA SPAZIO ALLA CREATIVITÀ.

DI PESCE

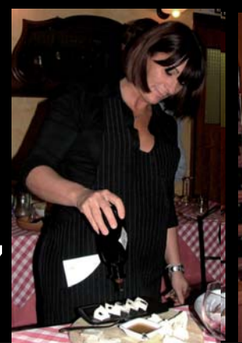
Riservare un tavolo alla trattoria **la Rocca**, nel cuore della parte storica della cittadina rivierasca, significa gustare i sapori migliori del Mar Adriatico, serviti, dall'antipasto ai secondi piatti, in tante proposte appetitose. Un ambiente elegante e raffinato, ideale in ogni momento, dove assaporare il gusto vero del mare accompagnato da un'ottima lista di vini. Tra le specialità, da non perdere la crudità di pesce, il fritto misto con il pescato del giorno e poi mazzancolle, patate e baccalà, vongole e cozze in guazzetto, gamberoni rossi, mezze maniche allo scoglio, stringozzi bianchi e rossi, risotti e, per concludere, una lista di desserts rigorosamente fatti in casa. Il menù, organizzato in funzione del pescato giornaliero, solitamente propone anche piatti semplici che fanno parte della tradizione marinara locale: ottime le grigliate di pesce. In sala troverete i consigli e la simpatia della titolare, Mary, che saprà guidarvi nella scelta dei piatti più prelibati, abilmente preparati anche grazie al "contributo preziosissimo" di Umberto, il maggiore dei suoi due fratelli che, assieme alla moglie, di sovente si reca a darle una mano. *"Mia cognata è una donna splendida a cui devo moltissimo - mi confida Mary - così come sono grata a tutti gli altri componenti della famiglia per l'affetto ed il sostegno morale che mi hanno sempre dato. Se oggi sono qui lo devo innanzitutto a loro perché sono riusciti, ancora una volta, ad infondermi sicurezza. Un grazie che nasce dal profondo del cuore è rivolto pertanto a mia madre, a mio padre ed ai miei fratelli: Umberto e Vincent, che sono sempre stati motivo di grande orgoglio. Benedico infine il giorno in cui mi sono detta "perché no!" pensando di poter anch'io, come tutti, aspirare alla felicità"*. Quella felicità nata sulla scia di un'incontro occasionale con i titolari della passata gestione che, essendo a conoscenza della professionalità acquisita da Mary nel settore, sia per mezzo di sua mamma con la quale ha lavorato per tanti anni in sala nella trattoria di famiglia, quanto per l'esperienza successiva in cucina presso il ristorante dello zio, le hanno proposto di rilevare la struttura.

E DI CARNE

Trattoria Marmetta, una gestione familiare per uno dei locali più caratteristici di Porto San Giorgio che nasce dalla volontà di creare un'attività in cui i coniugi Francesca e Luigi potessero esprimere, al di là dell'ovvia passione per la cucina e l'esperienza di entrambi maturata nel settore, il desiderio di ritrovarsi quotidianamente con i giovanissimi figli a condividere quel progetto di vita che, fino a qualche anno fa, sembrava dover rimanere un'utopia. La qualità è l'elemento distintivo sul quale la coppia ha puntato sin dall'inizio. Paste fatte con la trafila di bronzo, gnocchi lavorati a mano, ragù cotti a fuoco lento come da tradizione, verdure, pinzimoni, carne "scottona"di primissima scelta, olio, aceto, tartufi, lardo di colonnata, formaggi e salumi DOP che ricercano personalmente recandosi nelle zone di produzione più caratteristiche d'Italia, sono da ritenersi, unitamente ad una selezione di vini, acquaviti e distillati fra i più rari e pregiati in ambito nazionale, il punto forte della trattoria. Francesca mi racconta la storia della sua vita e di quando, ancora giovanissima, decide di non seguire la sua famiglia nell'ennesima sofferta migrazione dall'Italia (terra natia del papà nella quale si erano stabiliti) verso l'Australia, per restare vicina a quell'uomo dal viso mite e sereno con il quale è sposata da più di un ventennio; distacco non facile che ancora oggi le provoca grande commozione. Mamma di due splendidi ragazzi, il primogenito Roberto che si occupa della gestione della sala insieme a lei con molta diligenza e Francesco, appena diciassettenne, che apprende l'arte non facile "dei fornelli" dietro l'abile insegnamento di papà Luigi, mi confessa *"E' un lavoro che non cambierei con nessun'altro al mondo perché ci tiene uniti e soddisfa la mia naturale inclinazione a stare in mezzo alla gente. Il locale poi, date le piccole dimensione, mi consente di prendermi cura del cliente in maniera scrupolosa, consigliandolo e appagandolo in tutte le sue richieste… l'ospitalità, il calore, la cortesia in fondo, sono cose a cui nessuno, se potesse, vorrebbe rinunciare"* . La Marmetta, uno di quei posti in cui mangiare diventa un piacere perchè insieme al gusto del cibo c'è l'allegria del convivio e la preziosa semplicità dei titolari.

FRANCESCA FIOCCHI
TRATTORIA MARMETTA

Quando sarete usciti dal loro locale, provate per un'istante a chiudere gli occhi, mettete alla prova il palato affinchè sentiate ancora il sapore e la qualità di ciò che avete mangiato e allo stesso tempo mettete alla prova anche il cuore; se ripensando alla serata vi viene spontaneo accennare ad un sorriso significa che vi siete trovati bene, questo vuol dire che Mery e Francesca non saranno più dimenticate…



Roberto e Francesco *(a destra nella foto)* con il papà Luigi

Sulla bocca di tutti

IL CREPUSCOLO

hostaria
ristorante
enoteca

L'arte del cucinare è la semplicità

Sicuramente uno dei ristoranti migliori per una cena di qualità nel cuore di Porto San Giorgio, dove poter gustare una cucina ricercata e creativa, basata sull'utilizzo di prodotti freschissimi scelti personalmente ogni giorno dallo Chef. Il menù vario e raffinato, coniuga sapientemente il colore ed il sapore in un'esplosione di profumi decisi e particolari, che sanno di spezie, di campagna, di tradizione. Ottimi gli antipasti caldi e freddi, indimenticabili il profumo intenso e la bontà del prosciutto tagliato a mano e dei salumi nostrani, tutti rigorosamente selezionati fra le migliori produzioni artigianali locali. Non mancano prelibatezze di carne, memorabili primi piatti e dessert.
L'abbinamento a vini di qualità è consigliato in sala dalla titolare, Patrizia Valori, una giovane donna che possiede la straordinaria capacità di farti sentire bene, come a casa. Il servizio è accurato e l'ambiente è elegante ed intimo. Il ristorante disposto su due sale di cui una all'interno di una veranda, è indicato anche per colazioni di lavoro, cene di rappresentanza, banchetti, cene tra amici.

Via F.lli Kennedy, 83 Porto San Giorgio (AP) Tel. 0734.670903