

OMAR BOLOGNA, L'ARTIGIANATO DELLA CUCINA "SI MANGIA BENE CON PRODOTTI LOCALI E QUALITÀ"

L'AQUILA - Gli aquilani, mangiatori di carne da generazioni cambiano gusti e scelgono la pasta, "meglio se fatta in casa e condita con ingredienti genuini e locali".

Omar Bologna, cuoco da oltre 15 anni e calciatore da anche di più, proprietario del ristorante e bed & breakfast Casa Bologna a Sant'Eusanio Forconese (L'Aquila) ha imparato con gli anni a conoscere le abitudini alimentari dei suoi clienti e a viziare con prelibatezze di ogni genere anche i palati più esigenti: antipasti di ogni genere, primi e carni di ottima scelta che tengono incollati alla sedia fino all'ultimo boccone.

"I piatti che vanno per la maggiore, anche a cena, sono certamente i primi, preferiti sempre più spesso alla carne - spiega Bologna - Sono richiestissimi, per esempio, i ravioli con ripieno di ricotta, miele e noci, conditi con zafferano, pappardelle al ragù di cinghiale e maltagliati al ragù bianco e tarfufo".

Una scelta, quella del ristoratore aquilano, che predilige la qualità sulla quantità e che fa dell'artigianato in cucina un ingrediente essenziale.

"Lavoriamo a chilometro zero, usando solo prodotti genuini e aquilani - sottolinea - I nostri salumi e formaggi provengono da produttori locali, così come le carni di prima scelta, lo zafferano e il tartufo della Valle Subequana. Oltre all'innegabile qualità dei prodotti, questo è anche un modo per far girare l'economia della nostra terra".

I lavori del ristorante sarebbero dovuti partire l'8 aprile 2009, due giorni dopo il sisma...

Sì, un inizio decisamente sfortunato. C'è stato il terremoto e quindi abbiamo dovuto rimandare tutto all'agosto del 2009. Inizialmente l'idea era quella di un ristorante-pizzeria, ma poi abbiamo deciso di optare solo per il primo, unito al bed & breakfast. L'attività è a conduzione familiare, non si poteva mettere... troppa carne al fuoco.

La passione per la cucina da dove nasce?

Ho frequentato la scuola alberghiera per 5 anni e, subito dopo il diploma, ho gestito per dieci anni un ristorante pizzeria, prima di decidermi al grande passo di un'attività in proprio. Un ristorante dove si fa tutto a mano, dalla pasta ai dolci agli antipasti.

I ristoranti stanno risentendo della crisi?

Certo, come tutte le attività, però ci difendiamo abbastanza bene. Il lavoro è sceso soprattutto durante la settimana, ma fortunatamente nel week end si recupera. Anche il b&b va abbastanza bene: ospitiamo per lo più operai e professionisti e nel fine settimana anche qualche turista.

L'aquilano è un cliente esigente?

Gli aquilani non sono assolutamente ignoranti dal punto di vista culinario, anzi! Sono clienti preparati che capiscono perfettamente la qualità del cibo che mangiano e, di conseguenza, sanno anche cosa

chiedere.

Gli uomini stanno diventando più bravi delle donne in cucina?

Assolutamente sì! I migliori chef nazionali e internazionali sono uomini. Le donne di oggi hanno capito come farsi servire e coccolare e ci riescono benissimo.

Fiore all'occhiello del vostro ristorante sono anche i dolci, preparati rigorosamente in casa da tua sorella, Sara, la "Maga delle torte" già intervistata da questo giornale.

Abbiamo la fortuna di avere in casa una maga dei dolci. Ha fatto corsi per professionisti di cake design e la sua specialità è la lavorazione della pasta di zucchero, oltre che i dolci al cucchiaino come il tiramisù e la panna cotta, il cestino di sfoglia con fragole, il soufflé al cioccolato e la bavarese alla nocciola.

Sei un calciatore dilettante, oltre che cuoco... Consigli per una dieta sana?

Senza dubbio, come prima cosa, ridurre la quantità di carboidrati negli spuntini pomeridiani e a cena e la quantità dei condimenti. La pasta potrebbe essere accompagnata, per esempio, da verdure saltate in padella con un po' di olio. Carne di manzo o bianca, preferibili a quella di maiale e verdure grigliate a volontà.

Il tuo ristorante è immerso nella natura e non facilmente raggiungibile. Incide molto sull'attività?

Non tantissimo, anche se sicuramente è un punto a nostro sfavore. Il risvolto della medaglia, però, è l'ambientazione naturale di cui possono godere i miei clienti affacciandosi alla finestra. Ci troviamo in un bellissimo posto, dove ancora non abbiamo subito la cementificazione selvaggia. Chi ci viene a trovare può godere del verde della vallata che si affaccia sulle Grotte di Stiffe. Marianna Galeota



<https://abruzzoweb.it/omar-bologna-lartigianato-della-cucina-si-mangia-bene-con-prodotti-locali-e-qualita/>