

E...dulcis in fundo...IL TEMPIO DEL GUSTO

C'è un punto nel corso di Guardiagrele, da dove incominci a vedere già il profilo della montagna più amata dagli abruzzesi: la Maiella. Alla tua destra dti appare "IL TEMPIO DEL GUSTO". Già il titolo dice tutto. C'è solo l'imbarazzo di entrare. Perché ti senti trascinato dai profumi - forti - della natura. C'è questo richiamo che ti costringe a varcare la porta.

E qui si sprigiona subito tutta la fragranza del bel vivere...come quella di una volta. Perché qui c'è il patron, ovvero Rocco. Il papà dei quattro ragazzi che hanno fatto di questo locale uno dei più raffinati e ricercati della provincia di Chieti.

La differenza con gli altri locali si sente e si vede. Qui senti il sentimento, la passione e l'amore per le belle cose. Perché queste rappresentano le prime raccomandazioni impartite ai figli ed alle commesse.

La famiglia di Rocco dopo decenni e decenni di sacrifici, passati nei migliori mercati abruzzesi come ambulanti, ha infine deciso di insediarsi, anche nella città natale. Non per motivi economici, ma per una promessa che Rocco aveva fatto a se stesso: Guardiagrele mi vedrà in pianta stabile solo quando avrò raggiunto il massimo.....

E...c'è riuscito. Ha mantenuto la promessa fatta a se stesso. Nella sua città uno dei cento borghi più belli d'Italia, ha trovato l'ambiente ideale per dare il massimo di se stesso, per esprimere tutta la sua professionalità e fantasia.

Il locale è arredato con semplicità e gusto: vecchie stampe della città e il ferro battuto che ti circonda ovunque tu sia, ma il tutto con estrema sobrietà. Dopotutto, stiamo nella patria del ferro battuto e questo era un amore senz'altro da riservargli !

Aveva sempre coltivato quest'idea da tanto tempo: aprire un punto di riferimento per tutti i veri buongustai...ma con prezzi da discount.

Ma non poteva fermarsi a ciò, che alla fin fine era sempre stata la sua attività. Doveva sbalordire se stesso. Accanto all'attività commerciale, ha quindi abbinato anche la ristorazione. Ma quale ristorazione ?!

Con una ventina di coperti, Rocco può meticolosamente seguire i suoi ospiti, come un premuroso padrone di casa.

Infatti la concezione che lui ha della cucina in ristorazione, è quella che la brava casalinga fa nel giorno di festa in occasione della presenza a tavola di persone importanti.

Sì, perché per lui, il cliente è sempre una persona importante. Non fa distinzioni di gente. Il suo motto è: siamo tutti uguali.

E te ne accorgi subito dal modo come ti coccola, dalle mille premure ed accortezze che usa nei tuoi riguardi. Senza mai essere appiccicoso o servile. E' come se tu fossi l'unico cliente del locale. E qui ogni giorno è festa. Presenza sempre di bella gente. Un vociare discreto e mai fastidioso, il tutto condito con una buona mescolanza di profumi.

Dimenticavo il prezzo. Ottimo rapportato alla qualità. Il servizio è veloce e cortese, i piatti, tutti preparati al momento, fragranti e ben presentati. Non è ancora nato come ristorante e già se ne parla come di uno affermato. Di quello che stanno sulla piazza da diversi anni.

Oggi è tra gli interpreti più completi della tensione che spinge la nuova cucina italiana: fatta di innovazione, forse anche avanzata, ma fortissimamente identitaria, cioè legata ai prodotti e ai

sapori che appartengono al patrimonio delle nostre cucine regionali.

Rocco Zulli cerca, sperimenta, crea, impiega tecnologie d'avanguardia come supporto alle sue capacità e alla sua dote innata ed eccezionale di sensibilità, con l'unico obiettivo di pulire, ridefinire, esaltare l'essenza dei sapori.

Le emozioni vengono dalla sostanza dei piatti, dai colori, da certi giochi di prestigio che solo lui riesce a creare, senza mai fermarsi alla sola apparenza. Sono emozioni tutte locali, concrete, comprensibili anche per il critico più sofisticato.

Il massimo della prelibatezza la raggiunge con il baccalà, dove la sua fantasia si arricchisce di soluzioni ardite e impossibili per gli altri, ma che gli derivano solo dalla sua navigata esperienza con tale alimento, da circa quarant'anni.

E' con tale pesce che raggiunge i vertici della perfezione. Arriva a dei sapori e una consistenza superiore a qualsiasi altro piatto, estraendo da ogni portata bontà inimmaginabili e impensabili con un gusto ed una tenerezza sconcertanti. Bocconi di altri tempi, che rivisitati nel modo più appropriato, diventano un' icona nella storia del gusto.

Bisognerebbe parlare anche delle altre pietanze che vengono rivisitate in questo locale, i particolari antipasti, i primi ed i secondi che ti lasciano esterrefatto nella libidine del retrogusto, forte ed evanescente, ricco ed accattivante, semplice e generoso; o dei desserts preparati con un tocco magico, attingendo alle vecchie ricette della creatività culinaria abruzzese.

Ottimi poi i vini selezionati da Rocco con le migliori etichette abruzzesi. Per non parlare del carrello delle grappe.

In questo peregrinare di eventi, Rocco Zulli non ha fatto altro che seguire il suo istinto. E' partito da un foglio bianco e in mente un'idea, quella di creare un punto di ristoro capace di far rinascere la gioia del vivere e del mangiare.

La ragione gli ha dato - ragione - !

E' così arrivato ad una delle più confortevoli, coinvolgenti e avvincenti soluzioni di ristorazione che l'uomo potesse mai pensare e desiderare.

Entrando nel Tempio del Gusto, ritrovi la tua identità perduta.

Sai di fare una scelta perfettamente compiuta. Puoi sperimentare la sensazione di metterti alla guida di un cambiamento della tua vita, alla sublimazione del tuo "io".