

GIOVANE TERAMANO A CAPO DEL RISTORANTE DELL'ALBERGO DIFFUSO SEXTANTIO DI SANTO STEFANO DI SESSANIO

Teramo, 25 marzo 2017. A soli 31 anni ha deciso di mettersi in gioco prendendo in gestione uno dei ristoranti più caratteristici e affascinanti della regione. Si tratta di Giacomo Ghirlanda, ragazzo di Tossicia, che dal prossimo primo aprile sarà



ufficialmente alla guida della Locanda Sotto gli Archi, il ristorante dell'albergo diffuso Sextantio di Santo Stefano di Sessanio, storico borgo medievale fortificato in provincia dell'Aquila e una delle più importanti mete turistiche dell'intera regione. Una vera e propria sfida quella del giovane imprenditore turistico teramano che ha deciso di mettersi in gioco dopo aver lavorato per un periodo proprio nel noto ristorante. Ora ha deciso di fare il grande passo impegnandosi in prima persona e aggiudicandosi per i prossimi due anni la gestione del locale che si caratterizza per la tipicità dei prodotti serviti ai clienti e per i locali caratteristici. Giacomo ripartirà dalla riconferma dello staff, con a capo il giovanissimo ma già esperto chef Emilio Pro, di 24 anni, e che vanta già l'attestato di cuoco di alto livello rilasciato dalla Chef Academy. Ma soprattutto dalla suggestiva location e dai prodotti che saranno serviti. «Tutti a chilometro zero - chiarisce Ghirlanda - per rispettare la volontà di presentare solo piatti della

tradizione dei primi del '900. Ad esempio, oltre alla selvaggina e alla carne di cinghiale, il nostro menu è caratterizzato dalla presenza di piatti rigorosamente stagionali anche per quel che riguarda i primi e i contorni. Questo perché ci riforniamo solo da agricoltori e allevatori locali per rispettare i ritmi della natura e la produttività delle nostre terre». Inutile, ad esempio, chiedere un bicchiere di Coca Cola, che non è di certo presente tra i prodotti serviti. La volontà, infatti, è quella di far rivivere un'esperienza di altri tempi favoriti, come detto, dalla suggestiva location nel cuore di Santo Stefano e con un arredamento tipico, con tanto di camino antico e piatti in ceramica castellana. «Tra le specialità del nostro chef - aggiunge Giacomo - c'è anche l'agnello con il vino cotto e tante altre specialità create da lui esclusivamente per il nostro locale». Un'attività, quella presa in gestione dal teramano, che negli anni è riuscita ad attirare turisti provenienti da ogni parte d'Italia, ma anche dall'estero. «La Locanda Sotto gli Archi è stata inserita tra i cinque ristoranti europei che rispettano i criteri della tradizione medievale - conclude il giovane imprenditore con un pizzico di orgoglio - e mi impegnerò con tutte le mie forze per rendere il servizio ancora migliore. So che è una bella sfida ma io sono pronto a raccoglierla».