GDR 2024 - Le interviste di Mixer: Barbieri ad Altomonte

20240208150946famigliabarbieri-792b63ec

L'ospitalità, con le sue eccellenze sparse per tutta la penisola, saranno al centro del ciclo di interviste che il nostro sito dedica alla ***Giornata della Ristorazione*** *indetta da* ***FIPE Confcommercio*** *per il prossimo 18 maggio. La manifestazione, di cui Mixer è media partner e a cui è possibile aderire a questo* ***link****, giunge quest'anno alla sua seconda edizione e ha scelto come simbolo e fil rouge* ***il cucchiaio****.*

La vostra una bella storia di famiglia…

"*Un'intuizione di mio nonno Italo Barbieri, a cui oggi è dedicata la via dove sorge il nostro hotel e ristorante. Negli anni Cinquanta aveva un cantiere edile, e tra i suoi lavori ad Altomonte c'è stato anche quello del restauro del rosone della Chiesa di Santa Maria della Consolazione che è la più importante testimonianza dell'architettura angioina in Calabria. Qui ha captato i primi flussi turistici del borgo, che a quei tempi era davvero difficile da raggiungere. La sua lungimiranza, però, lo ha portato a metà anni Sessanta a mettere in piedi la prima struttura ricettiva del posto, scegliendo certamente la collina più bella con vista sulle montagne e sul mar Ionio ma in una terra in cui c'era davvero pochissimo. È un'autentica scommessa fatta per passione, rilevata nel 74 da mio padre Enzo con mia madre Patrizia, di Ferrara e da cui abbiamo ereditato alcune influenze romagnole, che hanno poi aperto anche il ristorante esaltando la cucina locale e facendo innamorare i primi turisti della Calabria*".

Certo non deve essere stato facile puntare sul turismo del vostro borgo a quei tempi, che invece oggi è a tutti gli effetti riconosciuto come tra i più belli d'Italia…

"*È stato un percorso lungo, che ha visto la vera luce negli anni Ottanta anche grazie all'amministrazione comunale di quei tempi, guidata da Costantino Belluscio e che ha fortemente voluto la costruzione del teatro a lui oggi intitolato. A quei tempi si faceva dunque il cosiddetto 'dopo teatro' e si veniva a mangiare da Barbieri. Sono state fondamentali per noi le manifestazioni culturali, e lo sono tutt'ora come nel caso del Festival Euromediterraneo, che nel borgo porta il meglio del*

panorama teatrale. Nel tempo, inoltre, Altomonte ha imparato a valorizzare anche la vicinanza con Sibari, Cosenza e le note comunità albanesi 'arbereshe' che in molti vogliono scoprire e conoscere. Da noi si fermano per qualche giorno anche i turisti diretti in Sicilia".

Tu hai iniziato da subito?
"*Sono l'ultima di tre figli. Io, Michele e Alessandra siamo praticamente nati in hotel, abitavamo lì. La mia cameretta è stata la 101: ho l'ospitalità e la ristorazione nel sangue e sono felice di continuare la tradizione, ci troviamo alla terza generazione. Noi tre, anche se i nostri genitori continuano a guidarci, siamo subentrati a pieno regime dal 1995. E avendo tutti dei bambini stiamo cercando di trasmettere loro, seppur i tempi moderni sono diversi, gli stessi valori*".

L'hotel, con il suo ristorante, si trova nel borgo di **Altomonte** in Calabria, provincia di Cosenza, sulla via che oggi è intitolata al suo fondatore: **Italo Barbieri**. Padre di un'intuizione che da autentica scommessa è divenuta certezza, e che ha portato oggi all'affermazione del risotrante omonimo guidato dai nipoti Michele, Alessandra e Laura, figli di Enzo e Patrizia e terza generazione di famiglia.

"*Abbiamo fatto della tradizione calabrese la nostra forza* – racconta a *Mixerplanet* **Laura Barbieri**, al timone dell'attività insieme ai suoi fratelli dal 1995 –. *Non ci siamo dovuti inventare niente, ma abbiamo dovuto soltanto esaltare i prodotti di cui è ricca la nostra terra, anche rivisitando le ricette, per narrare agli ospiti la storia della Calabria. È stato ed è tuttora un percorso emozionante e coinvolgente il nostro: ci sentiamo figli dell'ospitalità e della ristorazione*".

La vostra una bella storia di famiglia…
"*Un'intuizione di mio nonno Italo Barbieri, a cui oggi è dedicata la via dove sorge il nostro hotel e ristorante. Negli anni Cinquanta aveva un cantiere edile, e tra i suoi lavori ad Altomonte c'è stato anche quello del restauro del rosone della Chiesa di Santa Maria della Consolazione che è la più importante testimonianza dell'architettura angioina in Calabria. Qui ha captato i primi flussi turistici del borgo, che a quei tempi era davvero difficile da raggiungere. La sua lungimiranza, però, lo ha portato a metà anni Sessanta a mettere in piedi la prima struttura ricettiva del posto, scegliendo certamente la collina più bella con vista sulle montagne e sul mar Ionio ma in una terra in cui c'era davvero pochissimo. È un'autentica scommessa fatta per passione, rilevata nel 74 da mio padre Enzo con mia madre Patrizia, di Ferrara e da cui abbiamo ereditato alcune influenze romagnole, che hanno poi aperto anche il ristorante esaltando la cucina locale e facendo innamorare i primi turisti della Calabria*".

Certo non deve essere stato facile puntare sul turismo del vostro borgo a quei tempi, che

invece oggi è a tutti gli effetti riconosciuto come tra i più belli d'Italia…
"*È stato un percorso lungo, che ha visto la vera luce negli anni Ottanta anche grazie all'amministrazione comunale di quei tempi, guidata da Costantino Belluscio e che ha fortemente voluto la costruzione del teatro a lui oggi intitolato. A quei tempi si faceva dunque il cosiddetto 'dopo teatro' e si veniva a mangiare da Barbieri. Sono state fondamentali per noi le manifestazioni culturali, e lo sono tutt'ora come nel caso del Festival Euromediterraneo, che nel borgo porta il meglio del panorama teatrale. Nel tempo, inoltre, Altomonte ha imparato a valorizzare anche la vicinanza con Sibari, Cosenza e le note comunità albanesi 'arbereshe' che in molti vogliono scoprire e conoscere. Da noi si fermano per qualche giorno anche i turisti diretti in Sicilia*".

Tu hai iniziato da subito?
"*Sono l'ultima di tre figli. Io, Michele e Alessandra siamo praticamente nati in hotel, abitavamo lì. La mia cameretta è stata la 101: ho l'ospitalità e la ristorazione nel sangue e sono felice di continuare la tradizione, ci troviamo alla terza generazione. Noi tre, anche se i nostri genitori continuano a guidarci, siamo subentrati a pieno regime dal 1995. E avendo tutti dei bambini stiamo cercando di trasmettere loro, seppur i tempi moderni sono diversi, gli stessi valori*".

L'hotel, con il suo ristorante, si trova nel borgo di **Altomonte** in Calabria, provincia di Cosenza, sulla via che oggi è intitolata al suo fondatore: **Italo Barbieri**. Padre di un'intuizione che da autentica scommessa è divenuta certezza, e che ha portato oggi all'affermazione del ristorante omonimo guidato dai nipoti Michele, Alessandra e Laura, figli di Enzo e Patrizia e terza generazione di famiglia.

"Abbiamo fatto della tradizione calabrese la nostra forza – racconta a Mixerplanet **Laura Barbieri**, al timone dell'attività insieme ai suoi fratelli dal 1995 –. Non ci siamo dovuti inventare niente, ma abbiamo dovuto soltanto esaltare i prodotti di cui è ricca la nostra terra, anche rivisitando le ricette, per narrare agli ospiti la storia della Calabria. È stato ed è tuttora un percorso emozionante e coinvolgente il nostro: ci sentiamo figli dell'ospitalità e della ristorazione".

L'obiettivo rimane quello di sempre: valorizzare e promuovere l'arte della convivialità e la cultura dell'ospitalità italiana. Due marchi di fabbrica che, nel caso della famiglia Barbieri, narrano **una storia lunga quasi mezzo secolo**.

Che cucina proponente ai vostri ospiti?
"*Una cucina semplice e tradizionale, con primi fatti in casa a base di maccheroni, tagliatelle o i nostri gnocchi speciali realizzati con acqua bollente e farina, cavati a mano. Ad esempio, abbiamo una*

signora che fa tutto il giorno la pasta. I prodotti usati sono a km 0, tra funghi, ragù di cacciagione, cipolla di Tropea, zafferano e bergamotto. Sicuramente il nostro menù ha delle rivisitazioni e siamo molto attenti al vegetariano. Il piatto per eccellenza sono gli 'zafarni cruschi', ovvero i peperoni croccanti fritti".

Proprio parlando di prodotti, voi avete lanciato anche una vostra azienda agricola…
"*Abbiamo l'hotel con il suo ristorante e anche una beauty farm. Così come il Palazzo dei Giacobini per i matrimoni fino alla nostra azienda agricola Vincenzo Barbieri e la bottega online. Sin da subito, gli ospiti del nostro ristorante hanno sempre avanzato la richiesta di potersi comprare i prodotti tipici tra cui frutta e verdura, dunque questa nuova attività è stata dovuta. Durante il periodo Covid ci ha aiutato a mantenerci in vita*".

Tra l'altro siete sempre aperti, o almeno quasi no?
"*Non chiudiamo mai, se non il 24 e 25 dicembre. Spesso, però, il turismo congressuale ci riempie i mesi più difficili*".

La vostra è una bella storia di famiglia…

"Si tratta di un'intuizione di mio nonno Italo Barbieri che, negli anni Cinquanta, aveva un cantiere edile ad Altomonte incaricato di restaurare il rosone della Chiesa di Santa Maria della Consolazione, la più importante testimonianza dell'architettura angioina in Calabria. La sua lungimiranza, lo ha portato qualche anno più tardi a inaugurare la prima struttura ricettiva del luogo, situata in punto dove è possibile vedere, da un lato le montagne, e dall'altro il mar Ionio. Insomma, un'autentica scommessa fatta per passione, rilevata a metà anni Settanta da mio padre Enzo con mia madre Patrizia (di Ferrara e da cui abbiamo ereditato alcune influenze romagnole), che hanno poi aperto anche il ristorante esaltando la cucina locale e facendo innamorare i primi turisti della Calabria".

Non deve essere stato facile puntare sul turismo a quei tempi, quando invece oggi Altomonte è riconosciuto come tra i borghi più belli d'Italia…

"È stato un percorso lungo, che ha visto la vera luce negli anni Ottanta anche grazie all'amministrazione comunale di quei tempi, guidata da Costantino Belluscio, che ha fortemente voluto la costruzione del teatro a lui oggi intitolato. A quei tempi si faceva dunque il cosiddetto 'dopo teatro' e si veniva a mangiare da Barbieri. Sono state fondamentali per noi le manifestazioni culturali, e lo sono tutt'ora come nel caso del Festival Euromediterraneo, che nel borgo porta il meglio del panorama teatrale italiano e non solo. Nel tempo, inoltre, Altomonte ha imparato a valorizzare anche la vicinanza

con Sibari, Cosenza e le note comunità albanesi ‘arbereshe’. Per non parlare del fatto che da noi si fermano per qualche giorno anche i turisti diretti in Sicilia”.

Tu hai iniziato da subito?

“Sono l’ultima di tre figli. Io, Michele e Alessandra siamo praticamente nati in hotel, abitavamo lì. La mia cameretta è stata la camera numero 101: ho l’ospitalità e la ristorazione nel sangue e sono felice di continuare la tradizione, ci troviamo alla terza generazione. Noi tre, anche se i nostri genitori continuano a guidarci, siamo subentrati a pieno regime dal 1995. E avendo tutti dei bambini stiamo cercando di trasmettere loro la medesima passione e gli stessi valori”.

Anche quest’anno parteciperete alla Giornata della Ristorazione, quanto è importante per voi?
“*Ci sentiamo un po’ padroni di questa giornata. È un qualcosa in cui abbiamo creduto e crediamo da sempre. La ristorazione è una cosa seria e anche l’ospitalità, che ci consente di essere a contatto con uno svariato numero di figure professionali. Ci tengo a dire che da noi il personale è famiglia*”.

Il simbolo di questa seconda edizione è il cucchiaio, ma sul piatto da proporre c’è massima libertà. Voi cosa avete scelto?
“*Un primo di gnocchi acqua e farina con il pomodoro fresco, prezzemolo, ricotta salata e peperoncino alla fiamma. Si chiamano i rascatieddri alla Barbieri*”.

Che cucina proponente ai vostri ospiti?

“Una cucina semplice e tradizionale, con primi fatti in casa a base di maccheroni, tagliatelle o i nostri gnocchi speciali realizzati con acqua bollente e farina, cavati a mano. Ad esempio, abbiamo una signora che fa tutto il giorno la pasta. I prodotti usati sono a km 0, tra funghi, ragù di cacciagione, cipolla di Tropea, zafferano e bergamotto. Sicuramente il nostro menù ha delle rivisitazioni e siamo molto attenti al vegetariano. Il piatto per eccellenza sono gli ‘zafarani cruschi’, ovvero i peperoni croccanti fritti”.

Proprio parlando di prodotti, voi avete lanciato anche una vostra azienda agricola…

“Abbiamo l’hotel con il suo ristorante e anche una beauty farm. Così come il Palazzo dei Giacobini per i matrimoni fino alla nostra azienda agricola Vincenzo Barbieri e la bottega online. Sin da subito, gli ospiti del nostro ristorante hanno sempre avanzato la richiesta di potersi comprare i prodotti tipici tra cui frutta e verdura, dunque questa nuova attività è stata dovuta. Durante il periodo Covid ci ha aiutato

a mantenerci in vita”.

Siete sempre aperti?

“Non chiudiamo mai, se non il 24 e 25 dicembre. Grazie al turismo congressuale, poi, riusciamo a ottenere ottimi risultati anche nei mesi più difficili”.

Anche quest’anno parteciperete alla Giornata della Ristorazione, quanto è importante per voi?
“Ci sentiamo un po’ padroni di questa giornata. È un qualcosa in cui abbiamo creduto e crediamo da sempre. La ristorazione è una cosa seria e anche l’ospitalità, che ci consente di essere a contatto con uno svariato numero di figure professionali. Ci tengo a dire che da noi il personale è famiglia”.

Il simbolo di questa seconda edizione è il cucchiaio, ma sul piatto da proporre c’è massima libertà. Voi cosa avete scelto?
“Un primo di gnocchi acqua e farina con il pomodoro fresco, prezzemolo, ricotta salata e peperoncino alla fiamma. Si chiamano i rascatieddri alla Barbieri”.