Dalla parte dello chef Andrea Giuseppucci: La Gattabuia

andrea-giuseppucci-fc433c5c

Era l'ex carcere di Tolentino. Oggi, grazie allo chef ventiduenne **Andrea Giuseppucci**, è diventato il ristorante **La Gattabuia**, tre sale arredate in stile minimalista in un tripudio di legno, resina e mattoni. "Da anni il comune non riceveva richieste per rinnovare la struttura: quando ho proposto di aprire un ristorante ho riscontrato subito una totale disponibilità da la gattabuia Andrea Giuseppucciparte delle istituzioni", racconta Giuseppucci. Che poi aggiunge: "In Italia siamo pieni di palazzi storici in stato di abbandono o poco valorizzati. Se siete in cerca di un locale vi consiglio di guardarvi intorno....".

Chi si è accollato le spese per la ristrutturazione della struttura?
Il comune ha messo a norma la struttura a livello murario e impiantistico. Mentre io, oltre a pagare un affitto mensile, mi sono impegnato ad arredare il locale e ad attrezzare la cucina con tutti gli impianti necessari.

Perché hai chiamato il ristorante "La Gattabuia"?
Per omaggiare la tradizione. Il nome permette subito di capire di cosa stiamo parlando, ovvero di una ex prigione.

Il ristorante La Gattabuia non ha vetrine sulla strada. Come riesci a richiamare la clientela?
Punti di forza del locale sono la sua assoluta privacy, la bellezza della struttura e, last but not least, la qualità del menu a rotazione quindicinale. Ovviamente per un'attività commerciale l'assenza di visibilità sulla strada è una scommessa. Tuttavia è più facile farsi conoscere in un centro abitato di piccole dimensioni che in una grande città come Milano o Roma.

Andrea Giuseppucci piatto (2)Lo chef Andrea Giuseppucci è...?
Materico, essenziale, sognatore, romantico e testardo.

Dove porteresti un amico straniero a cena in Italia?
Nelle Marche, all'Enoteca Le Case, a Macerata, dallo chef Michele Biagiola; al Ristorante Andreina, a Loreto (AN), dallo Chef Errico Recanati; al Ristorante Uliassi a Senigallia (AN) dallo Chef Mauro Uliassi e al Ristorante Madonnina del Pescatore a Senigallia (AN) dallo Chef Moreno Cedroni. Il mio punto di riferimento, però, è Massimo Bottura, perché ha cambiato le regole dell'alta cucina partendo dalla tradizione.

nicole cavazzuti **Ecco le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.***

Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Davide Oldani: un programma in tv, ecco i criteri da seguire
Lorenzo Cogo: Puntate sul territorio e su una vostra rete di produttori
Igles Corelli: «È tempo di cucina circolare. E di food crossing».
Lo chef Marco Sacco: «Il successo è questione di professionalità»
Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»
Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»
Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»