

## I LOCALI DI IO DONNA UN BISTROT "CAMALEONTE"

IN UN PALAZZO STORICO d'angolo, in pieno centro a San Benedetto del Tronto. La posizione? Strategica, anche per il vicino parcheggio sotterraneo dove lasciare l'auto. Qui Michele Alesiani, proprietario della rinomata Osteria dell'Arancio di Grottammare alta, ha voluto aprire nel 2008 un bistrot con l'animo da camaleonte capace cioè di trasformarsi anche in caffetteria e in ristorante trendy e sfizioso. E ci è riuscito. Dalle 6.30 del mattino alle 24, a "Cibo" si affacciano per cappuccino e cornetto, per la pausa pranzo o per il rito delle cene, i sanbenedettesi (e non solo) che hanno eletto il gusto, qualità e ricercatezza come filosofia di vita. I coperti sono una quarantina. Ai fornelli due giovani cuochi e Annette, francese di Grenoble, che propone piatti di ispirazione francese rivisitati e dolci spettacolari.

Ambiente: sei grandi archi con vetrata che portano luce all'interno, arredi di design, quadri moderni alle pareti, specchi, bancone bar in acciaio. Tovaglette all'americana a mezzogiorno; in elegante tessuto la sera.

Il tavolo migliore: appena entrati a sinistra, dietro la scaffalatura, con vista sulla piazzetta.

Livello di romanticismo: la sera può raggiungere l'8. Consigliato il tavolo appartato dietro la colonna a specchio, in fondo alla sala a destra.

Plus: materia prima al top. Grande ricerca di prodotti locali di qualità: il miele della Val Vibrata; i pani del forno Mancini di Campli e del Forno D'Ambrosio a Val Vibrata; la pasta artigianale **Verrigni** (antico pastificio di Roseto d'Abruzzo) trafilata a bronzo e ad essiccazione lenta; la salsa di pomodori di pachino Campisi. Da bere i vini senza solfiti della tradizione francese e i migliori bio delle aziende del piceno. Da centellinare.

Il menù: a mezzogiorno la lista è intitolata "Le petit bistrot d'Annette": insalatone, crêpe di grano saraceno; tagliatelline, zuppe; scelta di piatti unici. La sera antipasti della casa; spaghetti risotti al tartufo; carne di vario gusto (bocconcini di maiale in tempura, tagliata di manzo) e anche scaloppe di tonno, baccalà. Dolci secchi, al cucchiaino, etc.

Assaggiato per voi: zuppa di zucca e spuma di parmigiano con pomodorini secchi (sublime), scaloppa di tonno alla pantasca cioè con pomodori e capperi (freschissima e gustosissima), pasta brisè con pere, mele e noci caramellate (dolce al punto giusto). Calice di vino bianco Passerina azienda Clara Marcelli di Castorano.

Indirizzo: piazza Nardone 1, San Benedetto del Tronto (AP); tel. 0735/595430; ciboalesiani.it.

Prezzo medio: 15 euro a pranzo; 30 euro a cena. Un calice di vino: 3-4 euro.

di Nicoletta Pennati 04 Dicembre 2010