Storie di ristorazione familiare… perché l'unione fa la forza, anche nel gusto.

Papà Vittorio e mamma Silvana, con Alex, Valentino e Ilaria: Gusto Tondo

Come dico spesso, il passaparola delle persone di fiducia nella scelta della ristorazione e delle produzioni, rappresenta la mia guida più importante. Consigli utili che mi guidano, e che mi portano a visitare belle realtà artigianali. *E' questa l'Italia vera, quella artigiana, il cuore del nostro paese. L'Italia del cibo e del vino, fatta di famiglie, di uomini e di donne, di territori e dell'arte del fare e di comunicare.*

È con questi pensieri che, seguendo il consiglio di un amico, sono arrivata a "*Gusto Tondo*", una stuzzicheria italiana situata a Cermenate, in provincia di Como. Un'intera famiglia impegnata nella gestione di un luogo di ristoro, che mi ha permesso di prendere la palla al balzo, o meglio una pizza, per scrivere di ristorazione familiare. Sono tante le belle storie di famiglia legate al gusto. *Energie e passioni che unendo le forze fanno quadrato*. Fare ristorazione richiede impegno ed orari che spesso non favoriscono l'armonia familiare. La cosa saggia, ove possibile, è lavorare insieme, unendo la passione per la cucina al calore del focolare domestico.

Quella di Gusto Tondo è *una storia che nasce in Calabria* con

papà Vittorio occupato per ben quarantanove anni nel suo bar a Sant’Agata di Esaro, in provincia di Cosenza, e mamma Silvana in un ritrovo per i giovani del luogo. Dopo gli studi dei figli nel settore linguistico-alberghiero, la decisione di trasferirsi in Lombardia è stata una scelta d’obbligo. Lavorare per lo più nella stagione estiva non era sufficiente.

E’ così che sono arrivati a Cermenate, e, dopo alcune esperienze lavorative, insieme si sono uniti in un progetto di ristorazione alla portata di tutti, ma di qualità. Pizze, taglieri, stuzzicherie e panini fatti da loro, in un ambiente giovane e accogliente in cui le tracce della storia dei protagonisti è ben visibile. Entrando nel locale mi hanno colpito alcune coperture fatte con piccole sezioni di tronchi di faggio e ontano, incollate ad una ad una da papà Vittorio. Una vecchia radio e alcuni oggetti qui e la, mi hanno dato la sensazione della loro voglia di ricominciare, senza perdere però, le tracce della loro storia.

Un venerdì sera passato chiacchierando a tavola sulle scelte relative ai prodotti che intendono usare in cucina. *Una ristorazione concepita come collegamento tra consumatori ed aziende agricole*, precedentemente visitate e verificate da loro. Offrire materie prime italiane di qualità, dando nel contempo ai clienti la possibilità

di acquistarle. Generazioni diverse che uniscono la tradizione e l'artigianalità del mondo del gusto che ha voglia di semplicità e di ritorno alla tradizione.

A proposito… mentre parlavamo, mi hanno preparato una pizza fatta con una buona farina e ottimi ingredienti. "*Bella di mamma*", da un'idea di mamma Silvana: pomodori San Marzano, cipolla stufata, salsiccia al finocchietto selvatico, e, dopo cottura, scaglie di Pecorino di Pienza (Siena). In abbinamento ho scelto un Licurgo Sangiovese DOC Riserva Montecucco dell'Azienda Agricola Perazzeta di Montenero d'Orcia (Grosseto).

Una bella serata di gusto passata in famiglia…

Gusto Tondo Famiglia Ranuio – Info 328 7882554
Twitter @gusto_tondo – Instagram @GUSTO_TONDO

Via Alcide De Gasperi, 29
Cermenate (CO)