

A Viterbo, da sabato 1° agosto, l'alta cucina alla portata di tutti con "La Bottega degli Chef"



VITERBO – Gastronomia, consegne a domicilio, vendita prodotti, corsi di cucina. Ma anche il sogno di ogni italiano di buona forchetta che ora si può realizzare: avere uno chef a domicilio. Anzi, due. E non una coppia qualsiasi: **Eugenio Moschiano** e **Alessandro Gobbini** hanno decenni di esperienza sulle spalle. O meglio, ai fornelli. Sabato 1° agosto a Viterbo alza ufficialmente le saracinesche "**La Bottega degli Chef**": in via Gorizia 39/41 si materializza il loro progetto, "che avevamo in testa e volevamo mandare in porto da parecchio".

Un po' di storia. Moschiano è chef di cucina, ha lavorato in varie strutture termali, ristoranti e hotel tra la Tuscia, la Capitale e il Trentino. È inoltre presidente della delegazione Associazione Professionale Italiana Cuochi di Viterbo. Gobbini si è diplomato alla Scuola alberghiera nel 1990: da allora è sempre stato in prima linea in alberghi e ristoranti tra il capoluogo e Roma. "Collaboriamo da oltre 20 anni – dicono – e adesso abbiamo deciso di metterci in proprio". Il tutto grazie anche al supporto della CNA, "con la quale ci siamo trovati benissimo".

"Dopo 33 anni di lavoro – spiega Moschiano – abbiamo pensato

di aprire questo laboratorio: iniziamo con gastronomia e delivery, per poi fare preparazioni per i ristoranti". "Ma presto – continua Gobbini – faremo altrettanto per ricevimenti e banchetti". E appena la situazione lo consentirà, partiranno pure i corsi di cucina, "sia a livello professionale che amatoriale".

Appena entrati ne "La Bottega degli Chef" sulla destra si trova il bancone per la vendita, mentre di fronte ecco una grande vetrata che presenta la cucina a vista. Ieri hanno potuto ammirarla l'assessora allo Sviluppo Economico del Comune di Viterbo, Alessia Mancini, e la segretaria della CNA di Viterbo e Civitavecchia, Luigia Melaragni. Cosa li ha spinti ad aprire un'impresa, dopo tanti anni di lavoro? "E' un progetto che volevamo realizzare da tempo partendo con i corsi di cucina – commentano – poi con l'avvento del Covid abbiamo pensato di accelerare e iniziare con la gastronomia". La pandemia ha allungato solo un po' i tempi, ma non ha frenato l'idea. "La preoccupazione c'è sempre, ma conosciamo il mestiere, Viterbo e le difficoltà del lavoro. Anche se questa è una cosa nuova da gestire, è una sfida nuova".

I due prendono la cosa seriamente, ma c'è spazio anche per un po' di humor. Non a caso sono due le citazioni esposte all'intero. Una del grande Gualtiero Marchesi: "La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte". L'altra? "L'amore passa, la fame resta".

Ne "La Bottega degli Chef" chiunque può servirsi al banco. "Lavoriamo soprattutto il pesce e puntiamo sui prodotti locali, sulle eccellenze del nostro territorio". Infine la chicca: "Facciamo il servizio a casa: se qualcuno non può o non vuole cucinare – concludono Moschiano e Gobbini – ci pensiamo noi". Lo chef a domicilio è servito.