

HAPPY HOUR

DI ANITA LAPORTA

A GROTTAMMARE, UN BISTROT DALL'ATMOSFERA FRANCESE, IN UNA VECCHIA CANTINA



In queste pagine, una panoramica della Salsamenteria San Giovanni, con gli interni dai soffitti a volta ridisegnati con scrupolosa attenzione da Roberto Pazzi. Arredi realizzati da artigiani locali, pavimenti del Settecento e un'avvolgente tonalità verde salvia hanno conferito al locale l'atmosfera accogliente di un bistrot francese. Del tutto italiana è, invece, la cucina, con piatti stagionali della tradizione, pregiati salumi affettati a mano e un'interessante selezione di vini.



© Gianluca Sole

IL RITO DELLA MERENDA

Negli anni Cinquanta, quella di fare uno spuntino in una cantina, a qualsiasi ora del giorno, lasciandosi tentare da salumi, formaggi locali e un immancabile bicchiere di vino, era un'abitudine irrinunciabile. E a Grottamare, caratteristico borgo marchigiano che diede i natali a Papa Sisto V e conosciuto anche per la curiosa "corsa dei cornuti" che si tiene nel giorno di San Martino, di questi caratteristici locali, a metà strada tra una classica cantina e un piccolo negozio di alimentari, ce ne erano davvero molti.

Chiuso da vent'anni, uno di questi tipici locali ha da poco riaperto i battenti, dopo un attento lavoro di recupero che l'ha trasformato in un accogliente bistrot. La posizione, nella piaz-

zetta centrale di San Giovanni, cuore del vecchio borgo, è strategica e ha dato il nome al nuovo indirizzo: Salsamenteria San Giovanni. La formula della ristorazione è originale, svincolata dalla rigidità di orari e consuetudini, per offrire una pausa gustosa in diversi momenti del giorno e rendere il locale un punto di ritrovo per incontri di lavoro o puro svago. Lo stile, dopo l'attenta ristrutturazione a cura dell'interior designer Roberto Pazzi, ha un sapore d'antan, risultato di un'attenta mescolanza di elementi della tradizione e misurati francesismi. Per la pavimentazione

Pausa gourmand in uno dei borghi più belli d'Italia, tra salumi, vini e focacce





Il bistro si affaccia sulla piazzetta di San Giovanni, cuore del vecchio borgo, incorniciata da un palazzo nobiliare e dal suo antico portale. Durante i mesi invernali, è aperto nel week-end, dalle 17 fino a tarda sera il venerdì e il sabato e dalle 10 del mattino fino a tarda sera la domenica.



© Gianluca Sole



sono state utilizzate quadrotte di recupero in pietra del Settecento, come il rivestimento in maioliche napoletane che incornicia la zona del bancone. Per le pitture delle volte e delle pareti del locale si è optato per antiche tecniche a calce, che conferiscono al verde salvia un effetto volutamente sbiadito. Tutti gli arredi e gli interventi di falegnameria sono stati affidati ad artigiani e restauratori locali, che hanno forgiato panche di antica memoria, tavoli dalle basi panciute, combinate a sedie e sgabelli in ferro battuto. Unica concessione al design, le sospensioni di Ingo Maurer sono una declinazione contemporanea dei vecchi lumi industriali. La cucina non delude, con pochi piatti di sicuro successo inseriti all'interno di menu stagionali, focacce e dolci fatti in casa e una ricercata selezione di vini.

**A cura di Roberto Pazzi,
il sapiente restyling rievoca
fascinose atmosfere d'antan**

SALSAMENTERIA SAN GIOVANNI

Via San Giovanni Battista
Grottammare (AP)
tel. 0735.736460