



**PPN FOOD - Food, "L'Arrosticino":
l'ambasciatore d'Abruzzo ai fornelli nei
due ristoranti di Parma e Reggio Emilia**

Parma - 18 feb 2025 (Prima Pagina News) Cuoco artigiano, Andrea Chiarini ha la stoffa del vero imprenditore, punta alla qualità in chiave sostenibile, con una cucina contadina inclusiva basata sulla lotta allo spreco.

Davvero non ha alcuna importanza dove tu sia nato. Il cuore decide le sue radici. Questo è il caso di Andrea Chiarini nato emiliano, ma con un cuore che pulsa per l'Abruzzo. I due ristoranti "L'Arrosticino" di cui è proprietario, risiedono a Parma e a Reggio Emilia, eppure parlano abruzzese. Cuoco artigiano, Andrea Chiarini ha la stoffa del vero imprenditore, una dote che ha acquisito man mano grazie alle numerose mansioni avute nel tempo. Dipendente, operario, addetto alla sicurezza in discoteche e locali privati, diventa titolare d'azienda a soli 21 anni, trovando subito il suo percorso nella ristorazione, e anche qui mettendo in atto tutte le esperienze accumulate negli anni: lavora in sala, in cucina. Il percorso è rapido ma al contempo graduale, perché si parte da un piccolo ristorante fino ad arrivare a locali di medio/alto livello riuscendo così a dare vita a una autentica squadra (suo fiore all'occhiello), un team cresciuto nel tempo con una filosofia condivisa, e caratterizzata dal profilo multirazziale: gli va riconosciuto un ottimo occhio nello scovare giovani talenti che, condivise le linee guida, procedono poi in autonomia. Oggi a 39 anni, Chiarini ha idee molto chiare su cosa sia la ristorazione, tenendo conto che ha dato vita anche ad una sua etichetta di vini. Senza l'ossessione del riconoscimento stellato a tutti i costi, il vero obiettivo è la qualità. Che passa dalla sostenibilità: cucina contadina inclusiva, in cui la lotta allo spreco è il punto di partenza: è calibrato l'uso delle materie prime, eliminata la plastica e si serve acqua ecosostenibile ad impatto ambientale zero in bottiglie riciclabili; prodotti biologici certificati oltre alla scelta radicale di sostituire tutti gli elettrodomestici con modelli a basso consumo energetico e detersivi. Obiettivi raggiungibili nella misura in cui si punta al futuro con l'orgoglio di valorizzare la tradizione abruzzese che, come si può intuire dal nome dei locali, è il focus. Audacia e vanto che trovano motivazione nella biografia di Andrea. Il padre è di Farindola, di cui Rigopiano è una frazione, un nome che purtroppo evoca tristi ricordi e dove, nella tragedia dell'Hotel di Rigopiano del 2017, perì un cugino di Chiarini, maitre del resort. E' anche per questo che Andrea guarda in avanti, ma con quella fiera dignitosa che viene dal passato.

(Prima Pagina News) Martedì 18 Febbraio 2025