

A MIAMI SI MANGIA ABRUZZESE, APRE “FATTO BENE” DI UN PESCARESE E UN ROMANO

7 Aprile 2022



PESCARA - Non bastavano le ampie spiagge ombreggiate dalle palme, le acque cristalline o le notti di lusso, d'ora in poi Miami Beach sarà ricordata anche per la cucina abruzzese e romana, esportata dagli imprenditori **Roberto Latini**, romano, e **Cristiano Marangoni**, pescarese, con un ambizioso progetto condiviso.

Entrambi radicati e specializzati nel settore orafico e di gioielleria, l'uno abbraccia la zona di influenza di Abruzzo, Marche e Molise, l'altro proprietario di una gioielleria e un negozio a marchio Thun.

Si conoscono da venti anni, quando Latini iniziava per primo a rifornire il negozio di Marangoni, sino a quando quella conoscenza professionale si trasforma in solida amicizia.

Ad unirli una grande passione per la cucina e per il vino, il percorso per diventare sommelier AIS è un altro tassello che si aggiunge alle numerose esperienze comuni, ma sono la visione del futuro e l'approccio dinamico e lungimirante il motore di tutto. Così, cinque anni fa, durante una delle tante cene fa capolino l'idea di cimentarsi nel food all'estero, incuriositi dal mercato americano.

“Entrambi avevamo voglia di mettere un piede fuori dall'Italia e la scelta è stata orientata a favore del clima caldo di Miami”, rivela Roberto Latini a *Virtù Quotidiane*.

Nasce così, a metà marzo, “Fatto Bene”, un locale di cucina abruzzese e romana all'interno della food hall di Alton Road 955 - terza parallela della famosissima Ocean Drive - a Miami Beach.

Soltanto due parole, tipiche dello slang abruzzese a garanzia di qualità, quando si vuole mangiare una cosa “fatta bene”, a regola d'arte, e che rimandano ai momenti di gioia e di convivialità che sono alla base del concept.

Piatti apripista del locale sono gli arrosticini e la porchetta, ai quali si sono aggiunti una varietà di primi piatti, bruschette, contorni di verdure e uno tra i dolci iconici abruzzesi: le ferratelle.

Quanto alle bevande è la stessa food hall che si riserva la vendita di quelle alcoliche. Parte integrante dello staff sono tre giovani chef abruzzesi.

La cucina di Fatto bene è rivolta in particolar modo all'utenza residenziale, essendo questo un progetto pilota per vagliare l'opportunità e replicarla su larga scala.

“Abbiamo creato un fast food italiano con prodotti di qualità italiana, come il guanciale, il parmigiano Reggiano e la pasta De Cecco. Puntiamo alla standardizzazione del prodotto e delle sue fasi di lavorazione per poterlo proporre in ogni altro punto vendita della catena che vorremmo creare, come ad esempio è successo per Starbucks con il suo noto cappuccino”, afferma Latini.

“È un progetto nel quale crediamo fortemente e la nostra intenzione è di intensificarlo il più possibile. Per me Roberto è un fratello più grande, ho molta stima della sua persona ed è un grande imprenditore dal quale poter imparare. Mi piace condividere progetti con lui”, prosegue Marangoni.

Inoltre, per accontentare il palato americano meno avvezzo ai cambiamenti, il compromesso raggiunto è stato includere degli arrosticini di manzo e di maiale, anche se – fortunatamente – sono in netta rimonta le ordinazioni di quelli classici made in Abruzzo, di pecora.

Gli americani rimangono sorpresi nel vedere per la prima volta una griglia così lunga e sottile, abituati ai tagli delle loro carni extra large, e nell'assaggiare bruschette con verdure o peperoni e uova.

Il viaggio intrapreso alla volta di Miami è stato guidato, sin dai primi momenti dell'avvio dell'attività, dal consulente d'immagine ed ex presidente della Camera di Commercio italiana **Gianluca Fontani**, e dall'avv. **Umberto Bonavita**. "Fare impresa in America è davvero un'impresa e non lo avremmo potuto fare senza di loro che ci hanno saputo indirizzare", ammette Latini.

Tra i primi ospiti famosi di Fatto Bene, i comici **Pio e Amedeo** che recentemente hanno fatto una vera e propria incurisone delle loro, in occasione della nuova stagione di Emigratis.

In un territorio tanto esteso come quello di Miami, la comunità italiana è la terza comunità in termini di presenze, dunque il buon cibo potrebbe ancora una volta rivelarsi trait d'union tra stranieri ed italiani.

LE FOTO















