

## Gran Caffè Schenardi ☕☕☕☕

VITERBO | c.so Italia, 11 | tel. 0761 323 644

ORARIO 08.00/01.00 | CHIUSO sempre aperto

DI **Stefano Polacchi** FOTO **Antonella Di Girolamo**



## IL BAR

### Viterbo ritrova il suo salotto buono




**POTEVANO NON ESSERCI** tante cose, ma non poteva non esserci Schenardi. Il Gran Caffè di Viterbo è sempre stato l'anima pulsante della cittadina dell'Ato Lazio, era il luogo dove il "bell'isolamento" veniva spezzato dagli scambi "interclassisti" e "inter-culturali" che vi avvenivano. Lì nascevano candidature e trombature elettorali; lì andavano addirittura a

riunirsi i vari gruppi del movimento studentesco, quando si voleva un campo "neutro". I pomeriggi al Gran Caffè sono i protagonisti di tanti ritratti firmati da un pittore "maledetto" come Carlo Vincenti, negli anni '70, uno dei geni sconosciuti dell'arte italiana di cui mantiene testimonianza la vicina Galleria Miralli: andava a disegnare nel caffè e vendeva i ritratti per pochi spiccioli... Insomma, un salotto "trasversale" di cui Viterbo si nutriva quotidianamente e che si è sempre sciolto nella vita cittadina. Anche quando, qualche anno fa, diventò un puzzolente McDonald's: restava - magari a fatica - sempre Schenardi.

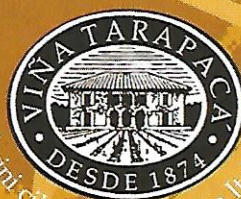
**Il Gran Caffè è sempre stata l'anima pulsante di Viterbo. Il suo isolamento veniva mitigato dai mix sociali e di culture che vi avvenivano**



Poi le chiusure: ce n'era stata già una e un'altra ancora che hanno portato la gloriosa istituzione verso il dimenticatoio. Ma ogni volta che ci si passava davanti, non si poteva non dare un'occhiata alla targa che lo celebra e chiedersi: ma quando riapre Schenardi? «Per me era un sogno. Ma anche un atto di orgoglio: non si poteva restare senza Schenardi. Era una vergogna che Viterbo fosse privata del suo caffè storico. Quindi, riaprire Schenardi è stata insieme una "mission" e una sfida imprenditoriale» fa Primo Panaccia, già impegnato in business di ristorazione da grandi numeri tra Italia e Spagna - che ha deciso di ridare vita al Caffè e di siglare una partnership con Illy a rimarcare la via della qualità. Una vera e propria sfida, visti i precedenti fallimenti, e visto che Panaccia ha messo in gioco una squadra di tutto rispetto e di livello nazionale. Innanzitutto scegliendo una bella brigata di cucina - per il ristorante, ma anche per il buffet e l'aperitivo - omogenea e con un leader solido come Maurizio Morbidelli - chef di Villa Grazioli, ed esperienze importanti alla Rosetta di Riccioli e al Ceppo di Roma - affiancato dal suo braccio destro Leonardo Mancini e dal pasticciere, un ragazzo giovane e motivato che si chiama Paolo Rufo - ex Hotel Adler di Bagno Vignoni - e che in sintonia con lo chef vuole anche in pasticceria portare in prima linea il territorio. Poi con l'ingaggio del barman Luca Tartarelli - importanti stage a Cannes e a Barcellona e un paio di anni a Londra, che parte dal "free style" della scuola di Tarquinia arricchendolo con una nota di classicismo in una realtà dove il bere miscelato non è certo più di casa. Così, accanto al "nuovo", può tornare a vivere il "103" un classico cocktail nato proprio da Schenardi a 103 anni dalla morte del fondatore (Biancosarti, vermouh dry e bitter orange in pari dosi, più angostura) e il "pane di Santa Rosa", una vecchia usanza per cui in occasione della festa della patrona si faceva una pagnotta dolce, a base di pasta di pane e uvetta, da mangiare a fette sottili. «Una ricetta che sto cercando di recuperare e di fare di nuovo» sorride timido e bonario Paolo, un ragazzone che non nasconde però anche la sua determinazione, a partire dai gelati che punterà a produrre completamente "in casa" e con materie locali. 

# TARAPACÁ

L'accento  
sulla  
qualità



I vini cileni più bevuti in Italia



SELEZIONE LIMITATA "TRIUNFO"  
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

Importati da:

Trade Marketing srl - Tel. 02/26149914

Distribuiti da: Partesa srl - Tel. 02/270761