



ABRUZZO E ROMANIA SI INCONTRANO IN CUCINA CON PEZZUTO E IONESCU

28 Ottobre 2022 

ROSETO DEGLI ABRUZZI – Una cena a quattro mani ha unito la cucina italiana stellata con quella rumena sperimentale. È andata in scena in Abruzzo organizzata da “Mercanti Business Curators of Italian Lifestyle” e ha rappresentato la prima edizione di un tour enogastronomico che ha l’obiettivo di valorizzare talento e creatività in cucina.

Nata dalla felice intuizione di **Cristina Diaconescu** e **Ralph Boccalini**, fondatori del brand per la promozione dei prodotti italiani in Romania, è stato il primo esperimento gastronomico e sensoriale basato su sapori autentici e sulla capacità di esaltarli al palato dei commensali.

A rendere indimenticabile questo innovativo incontro culinario, ci hanno pensato due maestri della cucina internazionale, creatori di un sodalizio ai fornelli dove si incontrano e si confrontano due stili in perfetta simbiosi.

Per questa particolare occasione, lo chef **Davide Pezzuto**, stella Michelin formatosi nella brigata di **Heinz Beck** al ristorante “La Pergola” di Roma, ha lavorato eccezionalmente in coppia con il collega di Bucarest **Radu CM Ionescu**, premiato tra i 50 migliori cuochi al World’s Best Discovery e titolare del prestigioso “Kaiano” considerato il miglior ristorante della Romania.

Il risultato è stato un menù degustazione composto da sei portate, in una raffinata alternanza tra prelibatezze abruzzesi e dei Carpazi.

Ecco quindi che la fantasia di Pezzuto regala ai commensali il sapore forte e deciso della “ghiaia di mare”, delicati gnocchetti che ricordano i sassolini multicolore della spiaggia rosetana, uniti ad alghe, paparazze, calamari e polpa di riccio, in contrapposizione al “filetto di cervo alla rumena” impreziosito da salsa di nocciole, ginepro e tartufi di Sighisoara; un piatto, quest’ultimo, a firma di Radu Ionescu che ha voluto ribattezzarlo in italiano con il proverbio “chi si somiglia, si piglia”.

E con un’altra frase ad effetto, tipica delle espressioni popolari degli abitanti della Transilvania, lo chef rumeno emerge con tutta la sua creatività proponendo il piatto “Quando rubi il cappello da solo”, composto da un finto tartufo ripieno di verdure locali ed erbe aromatiche, arricchito da funghi autoctoni e sale di cavolo.



C'è anche un ritorno alle origini che lega invece Pezzuto alla sua terra natale e che ha dato spunto per la presentazione del carciofo di san Pietro Vernotico, rivisitato in chiave abruzzese con l'aggiunta di sedano, rape e mandorle. Anche se alla fine, il marchio forte e gentile è venuto fuori con il "fagottello cacio e ove", una delle prime ricette creative dell'allora giovane allievo di Beck.

Il sorprendente finale, affidato alle sapienti doti di Ionescu, è un dessert delicato e raffinato, inteso dallo chef come un omaggio alla costa dei trabocchi. Si presenta con un involucro di ostrica, dove al suo interno emerge una mousse a base di cocco, the nero, alghe marinate in brandy locale italiano e sabbia di cialde.