

“FESTA A VICO” E 4 ANNI DI TOSTO, DOPPIO BRINDISI PER LO CHEF GIANNI DEZIO

11 Giugno 2018



ATRI – Sono stati giorni molto caldi quelli appena trascorsi dal giovanissimo chef **Gianni Dezio**, che la scorsa settimana ha fatto doppi festeggiamenti: per la partecipazione al pranzo esclusivo organizzato da “Festa a Vico” e per i primi 4 anni del suo ristorante Tosto di Atri (Teramo).

Classe 1986, Giovanni, per tutti Gianni, ha vissuto per molti anni in Venezuela, terra dove la sua famiglia è emigrata e dove ha aperto diversi ristoranti nei quali il giovane si è fatto le ossa. Laureato in Scienze del Turismo, Gianni decide di ritornare in Abruzzo per frequentare la Niko Romito Formazione, scuola per giovani cuochi diretta dallo chef 3 stelle Michelin **Niko**

Romito.

Nel 2014 apre Tosto, nel meraviglioso borgo di Atri. Il giovane chef rivisita nei suoi piatti l'Abruzzo e i suoi profumi in chiave contemporanea, ma senza rinunciare alle contaminazioni dell'America Latina. La sua è una cucina fresca, contaminata, dai sapori netti e decisi, Gianni ama la ricerca e la sperimentazione, e nei suoi piatti tutto questo è evidente.

Si chiama "Una promessa è una promessa" il pranzo che ha radunato a Vico Equense i migliori chef di tutta Italia compreso il nostro Gianni Dezio. Dieci chef, dieci piatti, dieci grandi promesse del mondo della cucina italiana tutti insieme in un pranzo organizzato dal super chef Gennaro Esposito ideatore di Festa a Vico, l'evento di tre giorni che si svolge ogni anno a Vico Equense per uno scopo solidale.

Ai fornelli c'erano i dieci migliori talenti del panorama nazionale che si sono sfidati in una gara-non gara. I loro piatti sono poi stati giudicati da una giuria di giornalisti internazionale. Gianni ha portato per l'occasione "Terra dei Calanchi" il dolce ispirato alla sua terra dal gusto terroso e sapido, dalla nota acida e rinfrescante in grado di riequilibrare il tutto. La sua ideazione è stata studiata a lungo poiché era necessario approdare a un bilanciamento tra i diversi ingredienti utilizzati (capperi, frutti rossi, liquirizia, erbe spontanee).

"È stata una bellissima esperienza – racconta lo chef – sia di vita che professionale. Stare per due giorni a contatto con grandi chef e importanti giornalisti è stato per me un onore. In particolare, il pranzo al quale ho partecipato si è rivelato un momento di confronto con i miei colleghi che provenivano da ogni parte dell'Italia, il tutto in una manifestazione che ha un obiettivo nobile".

Ma torniamo alla serata di compleanno del ristorante che, in perfetto "Tosto Style", è stata pensata come una cena con tante sorprese da scoprire. Accanto a Gianni in cucina lo chef-amico **Enzo Di Pasquale** di Bistrot 900 a Giulianova, per il brindisi i vini della Cantina Centorame di Casoli di Atri con **Lamberto Vannucci**, da abbinare ai piatti, i cocktail di **Ivan Orsini** bartender e socio di Liberarte di Chieti e per concludere, gli ospiti hanno spento le candeline sulle famose Sise delle monache di Guardiagrele di **Emo Lullo**.

Una serata speciale che il giovane chef ha voluto organizzare in chiave divertente per festeggiare un traguardo importante: 4 anni del suo ristorante.

"I primi 4 anni di Tosto – conclude Gianni – sono stati meravigliosi, ma sicuramente faticosi. Siamo cresciuti molto, sono soddisfatto della squadra che si sta formando in sala e in cucina. Tanta strada è stata fatta ma tanta è ancora da fare. Tutti gli obiettivi che abbiamo raggiunto

sono merito di un bel gruppo di lavoro, della mia famiglia, e naturalmente dei nostri clienti che ci seguono con stima e attenzione e continuano a sceglierci e a credere in noi”.