

GIANNI DEZIO E DAVIDE DI FABIO INSIEME PER RACCONTARE “IL LORO ABRUZZO”

12 Dicembre 2018



ATRI – Metti una sera due amici a cena, che si sono conosciuti a tavola e hanno parlato della loro splendida regione, l’Abruzzo. Un anno dopo, “galeotto fu l’incontro”, i due amici che sono gli chef **Gianni Dezio** e **Davide Di Fabio**, sono stati i protagonisti della serata “Due amici raccontano l’Abruzzo”.

La cena si è svolta ad Atri (TeRAMO), nel ristorante Tosto di Gianni Dezio dove lo chef insieme al sous chef migliore al mondo, Davide Di Fabio, hanno cucinato dei piatti con i migliori ingredienti abruzzesi.

Classe 1986, 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, decide di ritornare in Abruzzo per frequentare l’Accademia Niko Romito,

scuola diretta dallo chef 3 stelle Michelin **Niko Romito**. Nel 2014 apre Tosto insieme alla moglie **Daniela**, 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. Davide Di Fabio non ha bisogno di presentazioni, è il sous chef di Osteria Francescana, da sempre braccio destro di **Massimo Bottura**.

33 anni, nasce a Milano, ma a 6 anni si trasferisce in Abruzzo, a Bellante (TeRAMO), paese d'origine del padre. Frequenta l'Istituto Alberghiero a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno). Lì inizia la sua avventura ai fornelli, e dopo poco tempo si ritrova nelle cucine di quello che poi diventerà il primo ristorante al mondo. Per lo chef la sperimentazione e la continua ricerca sono fondamentali, come lo sono la tradizione e le materie prime.

Due ragazzi coetanei, che amano il loro lavoro e che hanno lasciato il paese d'origine per crescere e migliorare. Ma entriamo nel cuore della cena che si è svolta in due tempi, il primo a cura dello chef resident Gianni Dezio con i seguenti piatti: Liquirizia di Atri (anguilla affumicata, liquirizia e croccante ai pinoli), Zafferano di Navelli, (chitarra allo zafferano, latte di mandorla e mazzancolla), Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, (ristretto di lenticchie affumicate, trippa frita e rapa bianca). Il secondo tempo è stato affidato a Davide Di Fabio che ha presentato questi piatti: Aglio Rosso di Sulmona, (riso con lumache, prezzemolo, crema di tartufo e spuma di aglio), Agnello nostrano (ferratella di ceci con agnello e salsa tzatziki) e Genziana del Gran Sasso (sorbetto alla genziana con frutta secca e pasta frolla).

A chiusura uno speciale "gen tonic" preparato da Davide con il vino Passerina di Marina Palusci e la genziana, tipico liquore con radice coltivata proprio nel Gran Sasso. Ingredienti tutti abruzzesi, quelli utilizzati dai nostri chef che hanno raccontato questa regione in maniera creativa, divertente, coraggiosa, identitaria, una cucina la loro dove ricerca e sperimentazione contaminata da viaggi e esperienze di vita e professionali l'hanno fatta da padrona.

"È stata una cena fantastica - racconta entusiasta lo chef Gianni Dezio - con un clima di grande armonia ed energia positiva. È stato per me un grande onore lavorare con Davide, gli sono grato per averci regalato questa indimenticabile serata dove tutti ci abbiamo messo il cuore".

"È stata una serata di grande gioia - dice Davide Di Fabio - C'erano gli amici di sempre, la mia famiglia, sono felice quando torno in Abruzzo per eventi come questo. È bello sapere che qui ci sono persone come Gianni e il suo gruppo che ci mettono tanta passione e impegno per

questo lavoro e per questa regione così testarda ma così speciale allo stesso tempo”.

Ad accompagnare le pietanze, i vini e gli oli di un altro grande amico dell'Abruzzo e amico dei nostri chef, **Massimiliano D'Addario**, produttore Pianella, nella provincia di Pescara dell'azienda Marina Palusci. In vigna solo rame e zolfo e in cantina solo fermentazioni spontanee.

“Quando mi hanno chiesto di partecipare a questa serata – afferma Massimiliano D'Addario – ho subito detto di sì. Davide e Gianni sono grandi amici e noi come azienda ci teniamo a dare valore e cura ai giovani talenti abruzzesi, così come facciamo per i nostri vitigni e per le nostre cultivar”.

Una serata dove non si sono gustati solo dei piatti dai sapori sorprendenti ma dove si è creata un'atmosfera di sintonia, amicizia, passione, energia e grande amore per questo lavoro.