

LA CUCINA CHE OSA E VA OLTRE LA CHITARRA ALLA TERAMANA DELLO CHEF ANGELO MONTICELLI

31 Dicembre 2017



TERAMO - “La chitarra alla teramana con le pallottine di carne è sicuramente un piatto della tradizione culinaria teramana, ma in cucina bisogna osare e sperimentare abbinamenti sempre nuovi”. Più che una convinzione è una vera e propria filosofia di vita per il giovane chef emergente **Angelo Monticelli**, teramano, 28 anni, idee molto chiare, diplomato cuoco all'alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), premiato come miglior giovane cuoco 2017 dalla Federazione Italiana Cuochi.

“Mi piace la competizione perché stimola la creatività e il gusto”, racconta a *Virtù Quotidiane* Angelo, di recente premiato con “Lu Carrature d'argente” e con il Trofeo dell'Uca al concorso gastronomico regionale Lu Carrature d'ore 2017, secondo classificato a livello nazionale di Finger Food di Padova “Chef in punta di dita”.

“Nessuno avrebbe portato un petto di pollo, di solito snobbato, ad una competizione culinaria. Io invece l’ho fatto – afferma entusiasta e con una punta di orgoglio – in un gioco di bassa temperatura e rigenerazione, in salsa aromatica di camomilla e limone con ortaggi. Un piatto che mi è valso il secondo posto in gara”.

Dopo gli studi Angelo ha fatto tanta esperienza in località turistiche come Gstaad sulle Alpi della Svizzera, a Lugano, in Costa Smeralda, per poi riavvicinarsi al suo Abruzzo nelle cucine dei ristoranti La Fornace a Colledara (Teramo) e la Cartiera del Vetoio a L’Aquila, solo per citarne alcuni.

Attualmente il cuoco emergente non ha ancora una fissa dimora, “mi piacerebbe avere un ristorante tutto mio ma il timore è quello di snaturare la figura del cuoco che dovrebbe dedicarsi esclusivamente alla cucina – ammette – il titolare di un ristorante invece ha responsabilità che vanno oltre i fornelli. Comunque si vedrà...”.

Una passione per la cucina, quella di Angelo, che parte da lontano, da quando sua nonna per merenda gli preparava pane inumidito e zucchero semolato. “Da quel ricordo – racconta lo chef – è nata una mousse al caramello con un gel di Centerba Toro e un crumble di cioccolato, glassata con cremoso di ricotta e lamponi”.

Il menù di Capodanno firmato Angelo Monticelli per il ristorante Terra e Sapori Elice (Pescara) comincia con un gambero in salsa agrodolce di zenzero e lime, un salmone marinato alla barbabietola, coriandolo e arance con indivia e dressing di yogurt greco.

Dopo gli antipasti, una zuppa di ceci, funghi porcini e zucca, in tema assolutamente stagionale, e poi ravioli farciti con broccoli e ricotta, conditi con una salsa di topinambur allo zafferano e lamelle di mandorle croccanti.

La guancetta di manzo “fondente” con salsa al Montepulciano d’Abruzzo apre le portate dei secondi, carotine al cerfoglio, un’erbetta aromatica spontanea. Immancabile il tradizionale zampone con le lenticchie, “nel pieno rispetto della tradizione come l’uva e i mandarini di buon auspicio sulla tavola” sottolinea lo chef che per dolce propone un cremoso di mascarpone con salsa di pere e cioccolato.