

LO CHEF ABRUZZESE FABRIZIO SACCO APRE IL RISTORANTE SUL MARE “LOASI” A SILVI

2 Maggio 2018

di Redazione



SILVI – Parola d’ordine ospitalità, è questo il tratto distintivo che **Fabrizio Sacco** ha voluto dare al suo nuovo progetto gastronomico: Loasi. Il ristorante è sul lungomare di Silvi Marina (Teramo), nel cuore dell’area protetta marina della Torre del Cerrano costituito da una fascia costiera di 37 km, uno specchio d’acqua protetto dove coltivare le preziose risorse del mare.

Fabrizio Sacco è un “Niko boys” così come sono stati definiti dalla stampa gastronomica gli allievi della Scuola dello chef abruzzese 3 stelle Michelin.

Ma torniamo al Loasi. Il valore del nuovo ristorante che ha aperto lo scorso 24 marzo, si basa

sulla strutturazione di un menù degustativo che raccoglie la personalità dello chef, le sue esperienze, i suoi viaggi e la sua creatività, che parte dall'uso delle materie prime presenti nel territorio, ma si affaccia e contamina anche all'esterno, creando combinazioni sempre nuove e interessanti.

Ispirandosi dalle dune, area di transizione tra mare e terraferma, lo spazio, progettato dallo studio Summit Vai di Pescara, è fatto da elementi composti sapientemente come le particelle accumulate dal vento. Il risultato è un ambiente di design contemporaneo unico e personale, nel quale il buon cibo si incontra con il buon bere con un ampio spazio dedicato al mixology che prende spunto per la miscela dei cocktail dalle erbe spontanee che offre il territorio. A fare da collante, un servizio informale e professionale allo stesso tempo, elementi che costituiscono l'atmosfera unica che si respira al Loasi.

❑ Loasi rispecchia esattamente –spiega lo chef e proprietario Fabrizio Sacco- l'idea che ho io del ristorante: un contesto informale in cui accogliere i clienti, fargli vivere un'esperienza culinaria di qualità, senza dimenticare la piacevolezza dello stare bene». E' una scelta stilistica ben precisa quella di Fabrizio Sacco, che si distacca da modelli di ristoranti gourmet classici, ma che descrive perfettamente la sua personalità.

Nato a Pescara 42 anni fa, Fabrizio Sacco, dopo aver conseguito la laurea in ingegneria, intraprende un percorso professionale attinente alla sua formazione fino a quando, nel 2005, dà una svolta radicale alla sua vita decidendo di seguire esclusivamente la sua passione più grande: la cucina. Nel 2005 a Silvi Marina apre l'Oasi di Morgan, dapprima un laboratorio e successivamente un ristorante e lido estivo situato in un'area marina protetta, dal quale oggi Fabrizio riparte per raccontare gli ultimi 12 anni maturati in cucina.

Seguono diverse esperienze culinarie nella sua regione, in particolare in un bistrò nel centro di Pescara del quale diventa socio. Nel 2012 intraprende uno stage nel ristorante di Filippo La Mantia di Roma. È la sua prima esperienza in una brigata professionale che lo affascina e incentiva a investire ancora nella sua formazione. Dopo aver aperto la società di catering Kifood, nel 2014, ottenendo una borsa di studio, frequenta la Niko Romito Formazione, la Scuola di Alta Formazione e Specializzazione professionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'alta cucina fondata dallo chef Niko Romito.

❑ È una tappa fondamentale del percorso formativo che lo porta ad acquisire i concetti principali assimilando le basi applicative della sua attuale espressività culinaria. Terminato il corso, rientra nelle sue cucine con maggiore consapevolezza, capacità tecnica e autonomia, associate ad un'idea personale di ristorante.

Nel 2017 Fabrizio lavora a Copenaghen per alcuni mesi nella brigata del ristorante Reale, 1 stella Michelin, di **Christian Puglisi**. In Danimarca trova un'idea di ristorante a lui molto vicina, che associa all'esperienza culinaria eccellente un'atmosfera godibile e piena di brio, il giusto compromesso al quale ha voluto puntare con la riapertura del Loasi.

Tutta l'area è circondata dalla ricca pineta che divide la spiaggia dal paese e sulla quale si insediano naturalmente diversi lidi, tra i quali spicca Loasi, che durante la stagione estiva avrà oltre al ristorante anche la parte dedicata ai bagnanti. Già lo scorso anno, allo chalet è stata assegnata la certificazione di Lido Amico del Parco Marino per la sua conformità, l'attenzione alla salvaguardia delle risorse, il controllo sui consumi e la capacità di diventare attrattore per incentivare un turismo sostenibile e consapevole della destinazione.

Una location unica per bellezza e ricchezza di risorse, alle quali il ristorante può attingere e trarre beneficio per rendere piacevole e stimolante l'esperienza di ciascun suo visitatore.