

L'OSTRICARO D'ABRUZZO PASQUALINO MASSA A LONDRA DÀ LEZIONE SUI MOLLUSCHI

21 Marzo 2023



LONDRA - Da Ortona, in provincia di Chieti, al cuore di South Kensington è il viaggio compiuto da **Pasqualino Massa**, ostricaro abruzzese e titolare insieme alla moglie **Ottavia Luciani** dell'azienda Mitilmare.

Il ristorante Mamalù lo ha accolto e ben voluto per un corso di formazione sulle ostriche, la regina delle crudité, alla quale il giovane imprenditore si è legato sin dai primi anni del suo percorso lavorativo a contatto con i frutti di mare.

Dopo un periodo di consulenza a distanza, il ristorante londinese, realtà gastronomica di

prestigio gestita da italiani che propone nel suo menu ostriche e altri molluschi, lo ha invitato a tenere in presenza un training rivolto al personale di cucina e di sala. Circa quindici i giovani professionisti che hanno partecipato al corso su come trattare ostriche e molluschi.

“Fatico ancora a credere che io abbia fatto questa bellissima esperienza - racconta Pasqualino Massa a *Virtù Quotidiane* - . Nel mio lavoro sono partito da zero e adesso sono arrivato fin qui, a tenere la mia prima consulenza internazionale. Sono davvero molto emozionato”.

I punti del percorso di formazione, illustrati dall'ostricaro, sono stati: come trattare il prodotto, l'apertura delle ostriche, come fare plateau e come abbinare la crudité. Le ostriche scelte per l'evento londinese dall'imprenditore sono state le francesi Gillardeau, le irlandesi Cocollos e Louet Fesseir e, per creare un legame con il territorio, due tipologie di ostriche inglesi, una piatta e un'altra nativa della zona di Maldon. Gli abbinamenti proposti sono stati con tabasco verde, frutti di bosco, fragole, gin e champagne. Su come gestire gli abbinamenti Pasqualino è abbastanza rigoroso e lo è stato anche in trasferta.

“Il prodotto scelto per l'abbinamento”, dice, “va versato nel guscio vuoto, dopo aver mangiato l'ostrica. Questo per non variare il momento di degustazione che diventa così un'esperienza, arricchita dall'emozione dell'assaggio”.

Allo special trainig day, organizzato dal ristorante Mamalù per illustrare tutti i segreti dei molluschi, ha contribuito anche l'Associazione professionale cuochi italiani, con la presenza di Alessandro Verdenelli, vice presidente dell'Apci Londra e chef molto conosciuto nella capitale britannica.

“Questo primo appuntamento è stato molto apprezzato - racconta il professionista - e stiamo già programmando un evento che si terrà entro l'estate. Quando torneremo a Londra per la nuova iniziativa che riguarderà l'apertura a vista delle ostriche e un percorso degustativo sulle crudité di mare”. Un grande traguardo per il giovane ostricaro e per la sua azienda Mitilmare, che peraltro a febbraio scorso è stata protagonista di una puntata di *Linea Verde*, in onda su Rai Uno.

“Fare una consulenza all'estero - aggiunge Pasqualino - mi ha fatto comprendere come la figura professionale che rappresento sia, fuori dall'Italia, riconosciuta a tutti gli effetti. Nel nostro Paese questo concetto non ha ancora preso piede e mi auguro che presto possa essere riconosciuta come una professionalità al pari degli altri professionisti della cucina”. “Nel frattempo - conclude - io continuo a raccontare le ostriche e ad accompagnare, se posso, le persone durante l'assaggio. Una scelta che rinnovo ogni giorno con passione e

dedizione. Perché solo questo atteggiamento nei confronti del mio lavoro riesce a trasmettere l'esclusività del prodotto e la ricercatezza del momento, ma soprattutto riesce a fare appassionare anche gli altri".

LE FOTO









