

9 Luglio 2021

ATRI – “Non ha nulla a che fare con la ristorazione, ma è un’evoluzione pop”. Parola di **Gianni Dezio**, all’opera in questi giorni per l’apertura della sua nuova attività. La location è sempre Atri (Teramo) per sette anni casa di Tosto, il ristorante, regno incontrastato di contaminazione e sperimentazione, chiuso lo scorso maggio.

Questa volta siamo proprio di fronte alla maestosa cattedrale della trimillenaria città d’arte.

Il progetto neanche a dirlo si chiamerà “Più Tosto” e sarà una gastro-bottega, portata avanti da Gianni e da sua moglie **Daniela Trabucco**. “Saranno 25 metri quadrati di laboratorio – anticipa a *Virtù Quotidiane* lo chef, appena rientrato in Abruzzo dopo alcuni mesi di stage al Mugaritz, ristorante stellato dei Paesi baschi – . Ci sarà un bancone con prodotti selezionati e altri fatti da noi. È un luogo dove poter fare la spesa, con salumi, formaggi, conserve, vino, olio, e altri prodotti che riteniamo buoni, di qualità. Ci sarà una parte dedicata alla panificazione e alla gastronomia, con la vetrina che cambia nel corso della giornata”.

In questa bottega che strizza l’occhio al mondo dello street food, sarà possibile acquistare “prodotti da passeggio. Ci saranno dei coperti, ma senza servizio. Sono proposte da asporto, da riportare a casa, degustare in piazza – suggerisce Gianni – o a casa”.

Con il primo lockdown e poi le tante e ripetute chiusure durante l’ultimo anno, lo chef, formatosi da **Niko Romito**, nel suo Tosto si era messo a sperimentare e aveva creato la Tostosteria, con proposte più smart e adatte al delivery e all’asporto.

“Più Tosto è una specie di evoluzione naturale – ammette – perché già durante il lockdown avevamo sperimentato prodotti che andavano oltre la ristorazione e quindi poi abbiamo deciso di trovare una formula e un locale a prova di decreti – sorride – . È una gastronomia che resterà sempre aperta e poi sarà una sfida parallela a quella della ristorazione che non abbiamo abbandonato, ma messo da parte momentaneamente”.