VirtùQuotidiane

AL VIA “I 7 PECCATI DEL GUSTO” A BORGO FONTE SCURA, SI PARTE CON BARTEK ZALESKI E IL SUO OMAGGIO ALL’ABRUZZO

16 Maggio 2019

di Jolanda Ferrara

SILVI – “Agnello cacio e uovo, che bel piatto! Mi piace scrivere nel menu i nomi tradizionali dei piatti abruzzesi e poi sorprendere i commensali a tavola con qualcosa che non si aspettano”. **Bartek Zaleski**, cuoco polacco di Bukowno da sedici anni in Abruzzo, dice di amare molto la regione dove vive e lavora. Da qualche stagione conduce con totale dedizione e senza divismi la brigata di Borgo Fonte Scura, dove è arrivato tre anni fa al seguito dello chef **Daniele D’Alberto** con la sua cucina gourmet.

Zaleski si dice entusiasta di aver raccolto il testimone e di poter esprimere la “sua” cucina partendo dalla tradizione “rivisitata con un tocco di modernità, accessibile a tutti”. E

promette “più di una sorpresa”, venerdì sera. Porta la sua firma il menu che dà il via a “I 7 peccati del gusto”, rassegna culinaria d’autore in partenza venerdì sera a Borgo Fonte Scura, straordinario teatro dell’ospitalità a mezza costa affacciato sull’Adriatico dalla verde collina tra Pineto e Silvi (Teramo).

Sette appuntamenti di qui a dicembre con interpreti dell’alta gastronomia di mare e di terra pensati per esaltare l’Abruzzo “territorio ricco di giacimenti enogastronomici secondi a nessuno” come tiene a sottolineare l’ editore **Paolo De Siena**, direttore di *Tesori d’Abruzzo* nonché ideatore dell’iniziativa insieme con il costruttore pescarese **Alessandro Costantini**, titolare di Borgo Fonte Scura.

“Una festa del gusto con maestri di cucina anche stellati” incalza De Siena, “inizio di un percorso mirato allo scambio culturale tra Adriatico e Tirreno che pensiamo di allargare in futuro incontrando altre regioni e tradizioni”.

Si parte dall’Abruzzo con la presentazione spettacolo – venerdì 17 alle 19,30 con ingresso libero – del volume *Abruzzo. Seduzione senza tempo* (De Siena Editore) per un racconto a più voci: letture dai testi di **Sandro Galantini**, immagini fotografiche di **Maurizio Anselmi, Luca Del Monaco, Giancarlo Malandra, Alessandro Petrini, Mauro Vitale** .

Ognuna delle serate in programma tratterà un tema diverso, chef ospiti de “I 7 peccati del gusto” saranno, nell’ordine, **Emanuela Tommolini** (La cucina naturale), **Gianfranco Pascucci** (La cucina di mare dall’Adriatico al Tirreno), **Marcello Spadone** (La grande cucina di campagna), **Patrizia Corradetti** (La grande cucina teramana) e ovviamente Bartek Zaleski, chef resident di Borgo Fonte Scura al quale è affidato l’onore e l’onere di aprire e chiudere la rassegna con un omaggio all’Abruzzo.

“Quella abruzzese è una delle migliori cucine italiane per la grande varietà e freschezza dei prodotti che offre. Pane, olio e pomodoro: basta così poco per perdere la testa!” esclama rapito Bartek, 35 anni di cui quasi trenta trascorsi a sperimentare sapori “in necessaria autonomia”.

“Cucinavo già a sette anni, cose semplici, ho imparato molto da solo” racconta, “far contente le persone a tavola mi rende felice e se fanno la scarpetta tanto meglio!”.

Dopo l’alberghiero nel suo paese Bartek è approdato in Abruzzo seguendo la madre, nei primi anni Duemila. La sua vera scuola, poi diventata una seconda famiglia, è stata per diversi anni la cucina di “Carletto”, a Montesilvano (Pescara).

“Ringrazio ancora **Carlo Di Renzo**, il titolare, per aver creduto in me. Sono partito da zero che non conoscevo nemmeno la lingua, con lui ho imparato la pulizia del pesce, preparare antipasti e secondi. Per i primi piatti ci ho messo un po’ di più, dovevo capire anche come si mangiano gli spaghetti con le vongole, meravigliosi! La cucina polacca e quella italiana sono come la notte e il giorno”.

Dopo “Carletto” Bartek ha continuato ad acquisire esperienze sulla costa adriatica maturando una propria idea della cucina teramana in modo particolare, che non esita a riconoscere “molto buona, ricca e complessa”.

“Ho scelto alcuni piatti tradizionali da rivisitare con tocco moderno ma senza mai stravolgerli mantenendo ben riconoscibili i sapori. Proponiamo il classico tacchino alla canzanese in modo nuovo, sorprendente, con le gelatine nei colori naturali degli ortaggi utilizzati insieme alla giardiniera in agrodolce fatta da noi”.

Senza tralasciare un altro piatto cult come l’agnello cacio e ovo. E la tradizionale scapece qui rivisitata con salsa di zafferano e genziana, le tagliatelle al Montepulciano d’Abruzzo, il croccante alle mandorle… Virtuosismi che Bartek non sta nella pelle di presentare agli ospiti de I 7 peccati del gusto. Emozioni dolci e salate che racconteranno il suo Abruzzo delle meraviglie.