

APRE A L'AQUILA FØRMA, NON SOLO RISTORANTE MA UN PROGETTO DI GASTRONOMIA SOSTENIBILE

20 Agosto 2020

di Daniela Braccani



L'AQUILA - Føрма non è solo il nuovo ristorante che proprio oggi ha aperto i battenti nel centro storico dell'Aquila, ai piedi della scalinata di San Bernardino, su via Fortebraccio, in un palazzo storico ristrutturato e tirato a lucido.

Føрма è un progetto di gastronomia sostenibile ideato e promosso dallo chef aquilano, **Simone Ciuffetelli**, 27 anni e una importante esperienza nel campo della cucina internazionale di livello, a fianco di chef famosi in tutto il mondo, dalle esperienze in

Australia, a Melbourne, accanto a **Neil Perry** e **Ben Shewry**, alla collaborazione con **Christian Puglisi** e **Kristian Baumann** in quel di Copenhagen, in Danimarca.

Cucina sostenibile significa massima attenzione alle materie prime, rigorosamente stagionali e di cui non si butta via nulla, scelta di piccoli produttori e artigiani locali, rispetto per l'ambiente e gli animali, riduzione degli sprechi, autoproduzione. Quella dell'autoproduzione è una filosofia molto cara a Simone che ha dotato il ristorante di una trafilatura in bronzo per la produzione di pasta artigianale ma non solo.

Oltre alla pasta, anche i formaggi freschi e il pane, con lievito madre, sono autoprodotti in linea con la $\emptyset$ di Førra, il simbolo che in Danimarca, il luogo dove il giovane chef ha appreso l'arte di fare il formaggio e anche quella del macellaio, certifica i prodotti biologici.

“La mia è una cucina sostenibile e contemporanea. Dalla preparazione al piatto, gli ingredienti vengono lavorati in maniera intelligente, dal punto di vista nutrizionale, gustativo e visivo. Dietro ogni prodotto c'è uno studio importante” dice a *Virtù Quotidiane* Ciuffetelli, titolare del ristorante insieme a tre socie, **Roberta Milone**, compagna anche nella vita, **Pamela Manieri** e **Silvia Cianfrini**.

Tra i piatti forti del menù la tartare di manzo servita con emulsione di funghi e farro, a seguire zucchine arrosto con crema di formaggi e olio al prezzemolo “realizzato con gli scarti del prezzemolo fresco utilizzati in cucina”, spiega lo chef per tornare al discorso della sostenibilità.

E poi pasta ripiena con melanzane, pomodoro, ricotta e basilico limonato; crocchette di spalla di maiale; non mancheranno piatti a base di carne di coniglio, una passione per lo chef, ma anche con trota selvaggia e gamberi di fiume. Creatività raffinata anche per i dolci frutto dell'esperienza maturata presso la pasticceria Caesar dell'Aquila dove lo chef ha lavorato per circa un anno.

“Noi utilizziamo quasi tutte le parti del vegetale e dell'animale, troveremo infatti frattaglie e tagli meno pregiati che lavorati e cotti nel modo giusto possono esprimere al meglio qualità e sapore” dice ancora lo chef.

Simone è anche un appassionato di fermentazioni, “ho lavorato al 108, il nuovo ristorante del Noma di Copenhagen, il migliore del mondo, diventato famoso proprio grazie alle fermentazioni. Faremo dei succhi fermentati per gli aperitivi analcolici”, annuncia, “yogurt fatti in casa e formaggi freschi a base di kefir fermentato”.

Il ristorante conta circa quaranta coperti, nella sala decorata da **Daniele Gottastia**, ma è possibile anche sedere al bancone per un aperitivo degustazione all'insegna della sostenibilità e della natura.

LE FOTO



pubbliredazionale