

Cena d'autore al Naïf Ristorante di Giulianova con lo chef Bruno Cossio

13 Settembre 2023

di Giancarlo Pierannunzi



GIULIANOVA – L'altra sera presso l'elegante **Naïf Ristorante** a Giulianova (Teramo), si è tenuta una cena d'autore che ha posto al centro dell'attenzione l'idea di stima e rispetto verso la cucina e i suoi maestri. L'evento ha ospitato lo chef **Bruno Cossio**, ex professore di **Albi Sallaku**, chef e co-patron del ristorante, presso l'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Fondata il 12 gennaio 2004 a Colorno (Parma), l'Alma ha tratto ispirazione dal lavoro del padre della cucina moderna italiana, **Gualtiero Marchesi**, che ne è stato rettore fino al

2017. Questo legame con la tradizione e l'innovazione ha rappresentato la base per la serata memorabile che ne è seguita.

Lo chef Bruno De Moura Cossio, proveniente dalla Trattoria di Enrico Bartolini de l'Andana, una stella Michelin in Toscana, ha collaborato con i due chef padroni di casa, Albi Sallaku suo ex studente e **Dennis D'Amario**, per creare un percorso culinario che ha unito ingredienti, tecniche di cucina e sapori in un viaggio gastronomico unico.

La serata è iniziata con un caloroso benvenuto, offrendo una serie di prelibatezze provenienti dalla terra e dal mare. Tra queste, un fiore di zucca ripieno di salsiccia e asiago ha deliziato i palati con la sua delicatezza e il suo gusto ricco. Subito dopo, è stato servito un Borch crudo di pesce, una portata notevole che ha bilanciato magistralmente freschezza e sapori, lasciando i commensali senza parole.

Il percorso è proseguito con una succulenta quaglia accompagnata da topinambur e salsa al tartufo, seguita da un eccezionale risotto con animelle, jus gras e spirulina, che ha meritato un plauso unanime.

Come secondo piatto, è stata servita una ricciola con chutney di ratatouille, ventricina dolce e salsa al nero, un piatto decisamente fuori dagli schemi tradizionali della cucina.

La serata è giunta alla sua conclusione con il dessert "Cássia e liquirizia", gelato e meringa, seguito da un sorbetto di albicocche e vino moscato, con succo d'uva e peperoncino rosso, un sorbetto che ha regalato un'esperienza inaspettata.

L'evento è stato arricchito dalla presenza di **Martino Taraschi**, che ha presentato con simpatia la Cantina Ampeleia dalla Toscana, offrendo una degustazione del loro vino bianco, rosato e rosso Alicante. La cantina ha conquistato l'apprezzamento di tutti gli ospiti, specialmente degli amanti del vino naturale.

I dessert sono stati accompagnati dal rinomato Moscato Canelli della Cantina Armangia, proveniente dal Piemonte.

Un plauso speciale va a tutto lo staff della serata per il servizio attento e preciso che ha reso l'esperienza indimenticabile.

Senza dubbio, Naïf Ristorante è un luogo da visitare per chi desidera immergersi in un mondo di sapori straordinari e apprezzare l'arte culinaria in un contesto unico.

LE FOTO

















