

Chef's table in cantina da Førma, all'Aquila un percorso emozionante tra contaminazioni e fermentazioni naturali

6 Gennaio 2024



L'AQUILA – Cena in cantina Solo per Due da Førma Contemporary Restaurant in via Fortebraccio, piedi del monumentale sagrato della basilica di San Bernardino all'Aquila. Illuminazione soffusa, tutto intorno il verde profondo delle molte bottiglie di vini naturali ordinati per terroir, sorvegliamo kombucha di germogli di tè bianco e buccia di limone, poi alla prugna, e al sambuco selvatico. Mentre uno dopo l'altro sul nostro tavolo sfilano ortaggi fermentati e salumi di carne e di pesce autoprodotti.

Colori e odori accesi, gusto umami, pronto a far sballare i nostri recettori. L'arrivo del pane Førma, emblema della casa, servito tiepido a fette generose, con l'olio buono e le squisite salsine acidule, completa la vivida tavola.

C'è tutto, atmosfera minimal ma giusta, il servizio preciso e quasi invisibile, la sensazione di

vivere un'esperienza molto speciale che va finalmente a incominciare dopo l'avvincente full immersion teorica sulle fermentazioni naturali guidati dallo chef in persona, **Simone Ciuffetelli**, nel suo laboratorio di cucina condiviso con **Andrea Crisi**, suo secondo. Occasione specialissima – ma replicabile su richiesta – per familiarizzare con il mondo in continua evoluzione dei fermentati e delle acidità naturali che, coltivati con arte, non possono che giovare al nostro benessere.

Almeno per un momento, lo spazio di questa esperienza di teoria e pratica gastronomica “nuova”, e il mondo fuori ci apparirà meno funesto, con ancora una possibilità di salvezza.

Førma è il regno di Simone Ciuffetelli, trentenne e valoroso chef con bagaglio di chiara ispirazione nordeuropea oggi donato con tecnica precisa e sostanza di grande spessore all'amato territorio dal quale è partito poco più che ventenne per sete di conoscenza. Territorio dal quale trae, contaminandola, e valorizzandola, la materia prima protagonista della sua cucina consapevole.

Una sfida: il primo locale ad aprire in questa zona del centro storico dopo il disastroso sisma 2009. Una scommessa, una promessa.

E questa è l'anteprima del percorso degustazione pensato per la stagione in corso. Con pairing analcolico – opzione raccomandabile, ci sentiamo di aggiungere – a base di kombucha naturali non pastorizzate, e l'idromele prodotto dalla fermentazione del miele (di acacia, anche quello autoprodotta), probabilmente il fermentato più antico dell'umanità. Il ristorante Førma è tra i pochissimi ancora in Italia a proporre in questo genere di bevande in abbinamento, in alternativa alla fornitissima cantina 4x2,50 in cui siamo ospiti.

Salute, stagionalità, sostenibilità rappresentano le chiavi d'accesso al progetto Førma, nuovo ristorante di cucina contemporanea. In quella ø, che in Danimarca è il simbolo che certifica i prodotti bio, è racchiusa la filosofia dell'insegna, selezionata subito dopo l'apertura nei Bib Gourmand della Michelin. Progetto a cui si è aggiunta nel giro di pochi mesi e a grande richiesta della clientela, l'apertura della moderna Bakery a pochi passi dal ristorante. Panificio di nuova generazione dove poter trovare prodotti di alta qualità per piccole pause, pranzi veloci e gustose colazioni. Ristorante, panificio e, in arrivo, la propria azienda agricola con esclusiva coltivazione in serra di aromatiche.

A tavola, un menu tutto da scoprire. Entrée con colatura di carne (garum di manzo) spruzzata su foglia di lattuga, cipolla bianca (cotta a 85° perciò ancora croccante e senza alore) su crema di mandorle e succo di limone nero. Per procedere con il campionario vegetale di pomodori verdi primizia, kimchi di cavolo cappuccio, carote e ravanelli ad affiancare la

salumeria della casa (carni di ripopolamento faunistico, o da allevamento etico) con prosciutto di pecora, bresaola di vacca, capocollo di maiale nero, patè di fegato di coniglio; salumi anche di pesce: coppa di testa di cernia (squisita!) e tonno porchettato. Quindi il piatto di stagione, cavatelli al miso di pasta (trafila propria) con tartufo bianco, e pre dessert con gelato di kefir per chiudere con freschezza.

Chef Ciuffetelli, aperitivi con una marcia (di gusto) in più e una proposta d'avanguardia con occhio attento all'interpretazione del territorio. Come nasce la passione per le fermentazioni naturali?

Lavorando nel team di produzione di **Christian Puglisi** al Bæst a Copenhagen, in macelleria, salumeria, caseificazione, gelateria si fermentava di tutto, ho studiato a fondo e ho maturato una mia consapevolezza per il cibo sano. Conoscendo le basi ora mi diverto come voglio, un modo per acquisire nuovi sapori, nuovi accostamenti che privilegiano acidità e umami. Con mia moglie, **Roberta Milone**, partner del progetto Føрма, abbiamo scelto di riportare la nostra esperienza all'estero, soprattutto quella danese, all'Aquila. Ci ho creduto da sempre, volevo tornare qui e l'ho fatto nel momento in cui ero sicuro di poterlo fare.

Che tipo di riscontro registrate?

Di 150 clienti che scelgono il pairing con vino, 80 scelgono di abbinare kombucha, un dato non da poco. Da noi arriva una clientela mirata, soprattutto del nord Italia e stranieri, d'estate serviamo l'aperitivo nel dehors e non gli stiamo dietro con le produzioni perchè occorrono 4-5 giorni affinché lo scoby, ovvero la 'madre', acidifichi nuovo tè o succo. È un altro modo di bere, cento per cento naturale, acidità pari quasi al vino, privo di alcol, meno calorico, non appesantisce ed è comunque tannico al palato, un bere che aiuta la progressione del pasto, l'ideale come aperitivo. Al kombucha si può aggiungere frutta o spezie e abbinarlo ai piatti giocando su sapori e complessità, insomma un altro tipo di approccio al cibo.

La tavola di Føрма è esperienza che vuole coinvolgere tutti i sensi, narrazione affascinante che invita ad abbracciare una filosofia di vita più green che trova rappresentazione emblematica nel pane Føрма, un pane capace di regalare incredibili sfumature di profumo e sapore. Non a caso alla vostra Bakery Gambero Rosso ha riconosciuto l'eccellenza dei Tre Pani. Come nasce il pane Føрма?

Nell'estate dell'apertura, luglio 2020, ho creato il lievito madre del nostro pane : farina di solina abruzzese e acqua lasciati fermentare per tre giorni. Nell'impasto, farina di solina e Cappelli, **farine agricole della nostra montagna macinate a pietra**, e lunga lievitazione naturale. Fermentazioni controllate in tutte le tipologie di pane e anche nei lievitati, croissant,

panbrioche e grandi lievitati cento per cento naturali, no coloranti, nè aromi né connservanti (novità di quest'anno è il panettone con cioccolato ai lamponi, e a grande richiesta quello al doppio cioccolato con fondente Santo Domingo 66% di Valrhona). Il forno che giornalmente impieghiamo per le cotture ha tre bocche, calibrato per la filosofia che ci ha spinto ad aprire: prodotti sani che rispettano la filiera, giusti nei quantitativi e privi di conservanti ed emulsionanti. Non siamo un panificio industriale, quindi non sempre il pane è uguale ne tantomeno sfornato alla stessa ora, perché rispetta il giusto tempo di lievitazione che richiede la farina impiegata. In altre parole, lavoriamo mediando fra tradizione e tecnologia, natura e scienza. Senza passato non c'è futuro, in tutti i campi. A cominciare dal pane.

LE FOTO













