VirtùQuotidiane

CIPRIA DI MARE: UN MENÙ A PROVA DI CHEF STELLATI

27 Ottobre 2021

di Redazione

TERAMO – È un menù a prova di chef stellati quello che, con l'arrivo dell'autunno, il ristorante Cipria di Mare di Teramo propone ai suoi clienti. Piatti che svelano l'eccellenza dei prodotti locali grazie a preparazioni frutto di ricerca, sperimentazione e tradizione.

Un mix che ha già conquistato i guru della cucina internazionale **Massimo Bottura** e **Niko Romito**. I due stellati lo scorso 23 settembre hanno partecipato ad un convegno organizzato in città, nella centralissima piazza Martiri della Libertà, in occasione della Settimana internazionale dell'alimentazione. Con loro sul palco il gastronomo **Antonio Paolini** e il professor **Mauro Serafini**, da remoto un altro gigante della cucina mondiale: **Heinz Beck**.

Un appuntamento di enorme richiamo e forte valore culturale che non poteva che concludersi

a tavola, a degustare piatti figli di una terra generosa come è quella teramana. Il mare, le colline e la montagna che circondano il capoluogo aprutino danno un contributo straordinario alla cucina locale che **Alessandro De Antoniis**, chef di Cipria di Mare, interpreta con passione e cura. La stessa passione e la stessa cura che ha portato sulla tavola dei due ospiti d'eccezione: Bottura e Romito.

Il post convegno li ha visti infatti fermarsi nel locale di De Antoniis per una cena che è stata anche, anzi soprattutto, un momento di "confronto, dialogo e scambio di idee sull'impiego di prodotti in cucina, sulle tecniche di preparazione e cottura degli alimenti", racconta il patron di Cipria a *Virtù Quotidiane*.

"Di certo è stata una serata emozionante, una esperienza che porterò con me per sempre: non è da tutti avere nel proprio locale e nelle proprie cucine due stellati come loro. Romito lo avevo conosciuto anni fa, quando aveva solo – si fa per dire – due stelle: è stato un enorme piacere rivederlo. In Bottura ho trovato una persona di grande professionalità e umiltà: ha sgranocchiato i nostri grissini fatti in casa mentre in cucina faceva domande, mostrando grande curiosità per il nostro modo di lavorare, dando consigli e condividendo esperienze", aggiunge De Antoniis.

A tavola è stato servito un antipasto di benvenuto che ha fatto da presentazione all'esperienza culinaria che gli stellati avrebbero vissuto subito dopo. Dal raffaello di ventrincina alla patata fondente con caviale al biscottino noci e miele con foie gras di pescatrice e albicocca. Poi sono stati serviti alcuni dei piatti che Cipria di Mare ha inserito nel nuovo menù autunnale: la sogliola alla mugniaia con salsa di cipolla in beurre blanc; un cuore di merluzzo gratinato alle erbe con midollo di bue e cocco; il dessert toro seduto (sorbetto all'ananas, salsa di albicocche al rosmarino e genepì). Un trionfo di sapori che partendo dalle materie prime locali li esalta con interpretazioni moderne e accostamenti sfiziosi. Piatti apprezzati dagli stellati che De Antoniis prepara nel suo locale proponendoli accanto ad un menù creativo che è tutto da scoprire per qualità e innovazione.

Lo chef lo descrive come un percorso di gusto che parte dalla voglia di sperimentare per offrire ai clienti un'alternativa ai grandi piatti della cucina che Cipria propone sempre e rigorosamente con materie prime locale. A partire dal pesce: il ristorante usa pescato del giorno della attigua pescheria di famiglia. Una vera garanzia.

"I temi della sostenibilità, del chilometro zero, del recupero e conservazione della tradizione in un'ottica di valorizzazione del territorio è centrale per noi chef: facciamo parte di un sistema complesso che deve tutelare l'ambiente anche facendo scelte consapevoli", spiega De Antoniis che nelle sue preparazioni presta massima attenzione alla filiera. Ed è una

caratteristica che nel suo menù creativo si vede chiaramente.

Un menù dove troviamo la cicala con sedano, caviale e timo; la ricciola 15 (perché ha 15 giorni di preparazione) frollata servita con acetosa e rapa rossa; le seppioline arrostite con mandorle e ricci. C'è un piatto che promette scintille per il palato. Si chiama "Come ti intortello il granchio": un tortello con polpa di granchio servito in brodo di granchio. Da provare i capellini al burro affumicato con gambero rosso e maggiorana, facendo attenzione a lasciare il giusto spazio ai dolci che vanno dalla sacher alla pesca melba: quest'ultimo dessert nasce dalla rivisitazione di un antico dolce modificato con note di gelato al pepe rosa, al posto della vaniglia, e cioccolato bianco. Per i più avventurieri e curiosi c'è la meringata al gorgonzola con caramello salato, sorbetto alla pera e moscato.

Per ogni singolo piatto, che sia del menù degustazione o alla carta, due le particolarità: la pasta fatta rigorosamente in casa e una scelta di vini ampia che parla di Italia, Francia e Germania con cantine di alto livello capaci di rispondere a ogni voglia.

LE FOTO

pubbliredazionale