

CON IL LABORATORIO DEI GUSTI AL MERCATO COPERTO A VASTO È UN ALTRO APERITIVO

28 Dicembre 2017

di Jolanda Ferrara



VASTO - Aperitivo d'autore e apertura prolungata a tarda sera, street food e musica live. Tutti insieme a centinaia, appassionatamente, per l'Aperitivo di buone feste 2.0 mercoledì sera sotto gli alti soffitti del mercato coperto di Santa Chiara, luogo simbolo del centro storico di Vasto (Chieti), tornato a nuova vita con l'impegno di Cia e Confesercenti.

Nell'incanto del Golfo lunato, il 2017 si chiude nel segno della tradizione che si rinnova. E scalpita per emergere. Con il Laboratorio dei Gusti, nascente realtà locale forte di quattro professionisti convinti dell'utilità di "fare rete per rivalutare il territorio".

Al poker di emergenti della ristorazione, il merito di aver dato vita a una serata di schietta qualità tra brindisi e prelibatezze preparati a vista. E aver cercato nella capacità di aggregazione, la chiave giusta per imporsi all'attenzione.

✖ Parliamo dei giovani cuochi vastesi **Matteo Crisanti** e **Loris "Lollo" Molino**, nuovo sodalizio mirato a dare nuovo impulso alla storica, ultracentenaria Trattoria Zì Albina, nel cuore antico di Vasto. Nella squadra ci sono inoltre **Anthony Ventrella**, bartender del Bar

Roma nella centralissima Piazza Rossetti, e **Angelo Sarchione** del ristorante Dalla padella alla brace (Monteodorisio).

Meritevoli di lode gli assaggi di mare proposti dai due cuochi di Zì Albina. In barba alla modalità scelta – street food – il ristorante di Matteo Crisanti ha proposto ostriche francesi. Su tutte quella con spuma di ricotta: gusto sapido, lattico eppure iodato, accostamento che Loris Molino ha ripreso nella versione “da strada” dall’esperienza maturata dallo stellato sansalvese, **Nicola Fossaceca**.

Trittico di ostriche Belon, dunque, e fragrante insalatina di mare in salsa verde di sedano e spuma di polpo, con fresella. Peccati di gola molto graditi ai giovani avventori, al punto da restarne a corto di porzioni (ne erano previste almeno 150) già a metà serata!

Oltremodo gettonata la postazione del barbuto e sempre ispirato Anthony Ventrella. Dietro al suo banchetto appena in due a mischiare (ad arte), lui stesso con il cugino Serge. Davanti, la folla in coda in attesa di ordinare. Cocktail classici, drink dedicati “e tanta voglia di bere miscelato in abbinamento a sapori gourmet, com’è tendenza”.

Ad arricchire l’offerta gastronomica vari ospiti speciali, altrettanto giovani e legati, anche sentimentalmente, al territorio.

Come **Ida Di Biaggio**, maestra del gelato e del cioccolato artigianale (Novecento, Pescara), con il suo cartoccio di “Chips 900” da passeggio, cru di cioccolato sfogliato come patatine.

Nicola Jasci (agricola Jasci & Marchesani, storica azienda di Vasto) con la sua premiata linea di vini bio tra cui il brut millesimato Autentico, metodo classico.

Angelo Monticelli, teramano, diplomato cuoco all’alberghiero di Villa Santa Maria, premiato miglior giovane cuoco Fic 2017, per l’occasione dispensatore di dolcezze natalizie teramane: pepatelli, mostacciolo, panducale, bocconotti (rivisitati con marmellata di arance amare della Costa dei Trabocchi) e calgionetti.

Antonio Torino, commerciante del mercato coperto, con una selezione di formaggi e salumi tipici tra cui l’immacabile ventricina dell’AltoVastese. Irrrinunciabile anche il panino con maiale (d’Abruzzo), pecorino e confettura di pomodoro, di Angelo Sarchione. E tanta birra alla spina, distribuita da Zinni.

Una squadra in forze e in promettente divenire. Un successo in qualche modo prevedibile dopo l’edizione numero 1 dell’anno scorso nei locali di Zì Albina, con il Laboratorio dei Gusti già in gestazione. Una prova generale insomma, che ha portato il gruppo a scommeterci e

puntare più in alto.

“La nuova location del mercato di Santa Chiara è stata la scelta ideale” commenta Loris Molino, intuitivo trentenne vastese che quest’anno ha vinto Lu carrature d’ore con una personale rivisitazione della seppia ripiena, piatto “comfort” strettamente territoriale.

Attualmente Loris è proiettato a successi sovraregionali. Fresine aglio e olio, zenzero, lenticchie e gambero rosa è il piatto da lui presentato – e selezionato – tra quelli dei trenta cuochi partecipanti al concorso nazionale Primo Piatto dei Campi 2018 (www.lsdm.it). In attesa della finale dell’8 gennaio a Gragnano, il nostro si lascia andare ai commenti post Aperitivo 2.0.

“Come nelle grandi città italiane ed europee, finalmente Vasto ha il suo mercato contadino a km zero aperto tutti i giorni, luogo naturale del mangiare genuino e senza troppe mediazioni. Un punto di riferimento quotidiano ma con identità moderna e contemporanea. Identità che con il Laboratorio dei Gusti intendiamo interpretare coniugando tradizione, passione e innovazione. L’Aperitivo 2.0 rappresenta l’inizio di una serie di attività finalizzate a valorizzare bellezza e ricchezza di prodotti del nostro territorio. Ringraziamo **Simone Lembo**, coordinatore provinciale di Confesercenti, per la collaborazione e la fiducia”.