

DA CIPRIA DI MARE LA PRIMA DELLE CENE ITINERANTI DI MARZIA BUZZANCA

15 Dicembre 2022



TERAMO - La cucina è in grado di abbattere barriere, rancori e antipatie, la competizione esiste anche nella ristorazione, vivaddio, ma rispetto ad altri mondi qui prevale il senso di comunità, condivisione e scambio. Come dimostrano le cene a quattro mani di cui **Marzia Buzzanca**, pizzaiola e sommelier di chiara fama, si sta rendendo protagonista in Abruzzo dopo la scelta di lasciare l'Alto Adige, dove negli ultimi tre anni ha portato nuova linfa all'Hofstätter Garten.

Il primo di una serie di appuntamenti è andato in scena ieri al ristorante Cipria di Mare a Teramo, dove la cucina di mare di **Alessandro De Antoniis** è la miglior cosa che potesse

esserci per accompagnare ed esaltare la “Dedicata al mare”, premiata Pizza dell’anno dal Gambero Rosso.

Mozzarella, paccasassi, alici, nocciole tostate, timo limonato e nebulizzazione di Anisetta Rosati per una pizza che in qualche modo si ispira anche alle Marche, considerando l’utilizzo del finocchietto marino selvatico tipico del Conero.

Una breve introduzione di **Antonio Paolini**, giornalista e critico gastronomico responsabile delle guide del Gambero Rosso che qui è di casa, e poi via con le portate: un sandwich al baccalà, la dedicata al mare, un brodetto con focaccia al sale affumicato e una magistrale rivisitazione della celebre pizza dogge teramana, in cui lo chef ha giocato con consistenze e sapori.

Il tutto inaffiato dal Trebbiano in cocchiopesto di Nicodemi - con **Elena** che lo ha presentato - e dal DeVite di Hofstatter, profumato assemblaggio di riesling, pinot bianco, sauvignon e muller thurgau.

LE FOTO























