FARMER RIPARTE CON FOSSACECA E LATTANZIO

22 Settembre 2017

di Redazione



MIGLIANICO – Dopo la pausa estiva Farmer “dalla terra alla padella”, la rassegna gastronomica ideata da **Francesco Cinapri** di Circle Studio e sposata da **Chiara Ciavolich**, imprenditrice del mondo del vino, è pronta per il quarto appuntamento. Sei chef, sei produttori e sei incontri che puntano i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi eccellenti prodotti rielaborati dalle sapienti mani degli chef.

Lunedì 25 settembre alle ore 20,00, ad entrare nelle grotte della vineria Ciavolich a Miglianico (Chieti) saranno **Nicola Fossaceca** del ristorante Al Metrò di San Salvo (Chieti), 1 Stella Michelin, e il vongolaro **Claudio Lattanzio** per parlare dell’importanza della conoscenza del mare abruzzese e di come i suoi frutti possano essere trasformati in cucina.

Fossaceca, classe 1983, 1 Stella Michelin conquistata a soli 29 anni, è una delle stelle del firmamento culinario abruzzese, chef del ristorante Al Metrò, che ha fatto del mare d’Abruzzo la sua principale fonte d’ispirazione. Finiti gli studi decide con il fratello **Antonio** di prendersi un piccolo spazio all’interno della pasticceria di famiglia che i genitori avevano aperto negli

anni ’70, proprio a ridosso del mare di San Salvo.

Così nasce il ristorante Al Metrò. Fossaceca negli anni affina la sua tecnica e si forma nelle cucine dei super stellati **Mauro Uliassi** e **Moreno Cedroni**. Da cucine così all’avanguardia il giovane chef decide di dedicare attenzione ai pesci poveri del suo mare, trasformandoli in vere e proprie opere d’arte, come la sua Triglia in scapece espressa.

“Mi piace giocare con prodotti del mare e della terra – dichiara Fossaceca – voglio recuperare le origini e i sapori dei miei piatti d’infanzia. Adoro il pesce, ma anche le verdure della nostra terra, e i salumi come la ventricina, per questo ho deciso di sposare il progetto Farmer dalla terra alla padella, perché non si tratta di una semplice cena. Ho visto in questa rassegna una buona possibilità di poter sdoganare i soliti simposi culinari, qui per la prima volta i produttori hanno la possibilità di far conoscere le loro storie, il loro lavoro, e possono confrontarsi con noi chef, che siamo come loro artigiani, forse un po’ più fortunati, perché se il nostro lavoro riesce ad ottenere riconoscimenti altissimi, è di certo anche per merito loro. Per Farmer abbiamo elaborato un menù intelligente, che parte da una materia prima povera e ottima, il pesce azzurro della nostra costa, e lo renderemo essenziale”.

Claudio Lattanzio, vongolaro di Pescara da generazioni, ha deciso di vivere il mare sin dai suoi otto anni, quando durante le estati prendeva il largo con lo zio, e da allora sono passati più di 35 anni. Un uomo che ha continuato ad amare il mare nonostante qualche anno fa gli abbia portato via il padre in un rovinoso naufragio, anzi, con più forza è tornato a salparlo, con la sua nuova nave “Nonno Remo I”. Lattanzio non è solo pescatore, perché dal 2012 ha iniziato un’attività di pescaturismo con la quale riesce ad avvicinare più persone possibili al mare e a far conoscere a tutti la sua vera anima blu.

“Il nostro sforzo come pescatori sta nel rispetto del mare e dei suoi abitanti – afferma Lattanzio – ed è per questo che ho voluto accogliere turisti e curiosi sulla mia barca, per vivere il mare in un modo nuovo, da una prospettiva diversa, nel rispetto della natura. Condividere un’esperienza su una barca da pesca non la saprei spiegare bene a parole, ma chi la vive poi porta con sé ricordi che ogni volta torneranno guardando il mare. Con lo stesso entusiasmo che ho per il mio lavoro ho deciso di partecipare a Farmer, perché ha la mia stessa volontà di far conoscere il mare, i suoi tesori e noi pescatori, che ogni notte usciamo, anche quando le condizioni non sono favorevoli. Il nostro lavoro è questo, è duro, e se non lo ami non vai avanti, però vivere l’alba in barca ti rende grato sempre, non puoi farne a meno”.

Risale al 1853 la costruzione della Cantina Ciavolich, una delle più antiche d’Abruzzo, e proprio nelle grotte, dove tenevano le botti del vino ad affinare, avrà luogo l’incontro tra chef e produttore; al piano superiore, invece, lì dove un tempo si pigiava l’uva e si produceva vino

cotto, si svolgerà la cena pensata e preparata ad hoc da Nicola Fossaceca.

Farmer “dalla terra alla padella” è un progetto che coinvolge esponenti di tutte le quattro province abruzzesi, per dare visibilità alla regione, al suo territorio, alla sua biodiversità, al suo mare, ai suoi monti e tutto questo sarà presente nei piatti presentati durante le cene.