

IL RICETTARIO TOSTO DI GIANNI DEZIO È ONLINE

18 Aprile 2020



ATRI – Ci sono i cannoli di peperone e baccalà mantecato, e poi baccalà ceci e cicoria e ancora i tagliolini, seppie, lardo e rosmarino, il ristretto di lenticchie, trippa e rapa bianca, il capocollo di maiale, mela e sedano rapa. E via così, dai finger food fino ai dolci, come l'immane Terra dei Calanchi.

Il ricettario *Tosto* di **Gianni Dezio** arriva nelle case, attraverso un e-book graficamente vintage, ma modernissimo nei contenuti.

In pieno lockdown dovuto al coronavirus, lo chef di Atri (Teramo) dalle contaminazioni venezuelane, insieme a **Daniela Trabucco**, compagna, nel lavoro e nella vita, ha pensato di creare un ricettario in piena regola, per portare un po' della sua cucina in casa dei suoi clienti. Fedeli e non.

“Ormai siamo fermi da oltre un mese – racconta a *Virtù Quotidiane* -. L’unica eccezione è stato il pranzo di Pasqua che abbiamo portato a domicilio. Probabilmente riproporremo il servizio anche nel weekend. Sentivamo, però, l’esigenza di fare qualcos’altro. E così abbiamo pensato a una raccolta di ricette”.

Tanto tempo a disposizione unito alla voglia di lavorare e alla passione per la sua arte, portano Gianni in pochissimi giorni a buttare giù il suo ricettario. Ne sono venute fuori sedici preparazioni. Tutte rodiate e presenti nei menù di Tosto, l’osteria gourmet nel cuore del borgo di Atri.

“Abbiamo cercato di consegnare le ricette a un pubblico di appassionati, fornendo soluzioni per adattare le preparazioni per una cucina di casa. Ormai sempre più persone si diletta a cucinare e hanno anche degli strumenti che sono repliche in piccolo di ciò che abbiamo nelle cucine professionali”.

Il libro di Tosto, venduto online a un prezzo super politico, non è un ricettario fine a se stesso, “è un mezzo per creare una vera economia circolare – sottolinea lo chef – . Chi acquista il libro ottiene uno sconto per un pranzo o una cena da noi, quando finalmente potremo riaprire”.

E come nei suoi piatti, nei quali Dezio coniuga l’equilibrio nei gusti alla perfezione nella loro presentazione anche il ricettario si presenta in una veste grafica accattivante e fresca.

“Volevo che non fosse un e-book asettico, ma che fosse caldo – chiarisce – . Ho pensato ai ricettari anni ’70, che si trovano nei mercatini e di cui ho diverse copie al ristorante”.

A firmare la grafica è stata la creatività di **Aurora Castagna** di Auca Design.

Per ciascun piatto, sono indicati gli ingredienti, le preparazioni, i tempi, consigli e soluzioni alternative per le cotture e infine l’abbinamento ideale con vini rigorosamente abruzzesi. E poi Dezio stila una lista della spesa, creando una dispensa virtuale dove trovano spazio le materie prime dei suoi fidati fornitori, con i quali condivide qualità, etica e sostenibilità.





