

# “LA CUCINA DI MARE? È IL GAMBERO CHE SA DI PINETA BRUCIATA”: CENA STELLATA A BORGO FONTESCURA CON PASCUCCI, “L’ABRUZZO COME CASA MIA”

*di Jolanda Ferrara*



15 Luglio 2019

SILVI - “Il sapore dell’Abruzzo? È quello di casa mia tra mare e campagna, posti dove sono cresciuto, dove nasce il mio ricordo del mare, pochi scogli, una spiaggia accogliente, semplice e sincera”.

Per lo stellato **Gianfranco Pascucci**, chef di Pascucci al Porticciolo, sulla darsena di Fiumicino (Roma), più del mare e dei suoi prodotti - “non esiste il Tirreno oppure l’Adriatico, esiste il mare e la cucina che lo racconta” - l’esperienza gastronomica è fatta di persone, di attaccamento al territorio, di fornitori della materia prima, del lavoro quotidiano di chi coltiva - la terra, il mare, conservandone l’identità. “È l’ossessione che mi accompagna, la verità che ricerco”.

Classe 1970, tra i più interessanti interpreti della cucina di mare italiana, pluritolato dalle principali guide gastronomiche, Pascucci si è raccontato a *Virtù Quotidiane* al termine della cena a quattro mani con lo chef resident **Bartek Zaleski** ([leggi qui la nostra intervista](#)) a Borgo Fonte Scura.

Terzo appuntamento con la cucina d’autore in rassegna per “I 7 peccati del gusto” organizzata da *Tesori d’Abruzzo* e voluta da **Alessandro Costantini**, il costruttore pescarese titolare della spettacolare dimora affacciata sull’Adriatico dalla collina tra Pineto e Silvi.

Polvere di alghe mitili e sale di scampo, muggine (cefalo) da pesca di selezione nell’oasi del lago di Burano (Grosseto), zuppa di “pesciacchi di terza” (pesce azzurro) con finta pasta e ceci (radici e tuberi finemente elaborati), erbe fresche e profumate al centro dei raffinati piatti. Pesce meno nobile o senza storia ma non meno gustoso, un racconto nuovo tutto da costruire con creatività, stile personale, nuova consapevolezza. Sostanza e tecnica., cibo per il corpo e per la mente, un’esperienza evoluta, prelibata.

Nella cucina contemporanea, rivela lo chef autodidatta originario del litorale romano, il piatto diventa un luogo, una storia da raccontare, emozione da trasmettere, “un modo di essere se stessi e sapersi raccontare”.

“La differenza la fa il racconto non la capacità di stare ai fornelli” osserva Pascucci, “dare troppa importanza a un piatto, sezionarlo tecnicamente è sbagliato. Il piatto è un componente del racconto e va ascoltato come tutto quanto il resto, l’emozione del luogo, l’ambiente, il servizio. Così, mangiandolo, il piatto diventa ricordo di qualcosa che si moltiplica. È lo stimolo che con il mio gruppo cerchiamo di dare. Tutto parte dalla voglia di raccontare. Più che cucina di pesce è il concetto di una cucina di mare, un luogo che può diventare cultura, territorio. Ci piace adoperarci nel riattivare il ricordo del rapporto con il mare, il vissuto, l’esperienza sedimentata: è il gambero che sa di pineta che brucia”.

Memoria e, anche, gestualità. L’invito ad annusare e poi toccare quella spugna verde di alghe, sentirne la consistenza e decidere di passarla sul piatto cancellando (!), assorbendo gli umori iodati polverizzati del Mare, scritto cubitale sul fondo. E mangiare il tutto con le mani. Un gesto liberatorio, l’invito ad ascoltare il racconto che sta per cominciare.

Un modo nuovo di vedere che va oltre la ricerca del prodotto di qualità. Una rivoluzione culturale partita negli ultimi tempi da zone impervie e periferiche, in realtà non così distanti, sottolinea lo chef .

Una realtà fatta di qualità, dice, distanze che fortificano perché spingono a guardati intorno e valorizzare l’opera del piccolo produttore che dialoga con la natura di quel luogo. Poi bastano pochi piatti assoluti per accendere la miccia, perché il mondo si accorga che esisti. “A **Niko Romito** va riconosciuto il merito, il coraggio di aver dato valore al viaggio fino al suo ristorante tra le montagne abruzzesi, oggi quella zona è guardata con interesse, tutta da sfruttare, ricca di potenzialità”.

“Penso a Niko e penso anche ad altri abruzzesi coraggiosi come **Franco Franciosi** ad Avezzano. Dell’Abruzzo gastronomico più mi hanno colpito i vini di **Emidio Pepe** con cui ho accompagnato i piatti questa sera, Valentini e Valle Reale” ha concluso lo chef prima della foto ricordo con la sua equipe in trasferta (il suo secondo **Kerim Jali, Tommaso Zoboli, Francesco D’Angiò**) e quella di Borgo Fontescura capeggiata da chef Zaleski.