

LA PASQUA DEGLI CHEF ABRUZZESI: “COZZE ALLA VASTESE IMMANCABILI”, “CORATELLA SÌ, MA DI CAPRETTO”

30 Marzo 2018



VASTO - Ma chi l'ha detto che a Pasqua si deve mangiare per forza, o per tradizione, l'agnello? Del resto il proverbiale "Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi" potrebbe trovare declinazione proprio a tavola.

Al bando l'agnello, dunque, per lo chef emergente **Matteo Crisanti**, patron del ristorante Zì Albina di Vasto (Chieti) che per Pasqua non ammette scuse. A suo dire, nell'ambito di un menù esclusivamente a base di pesce, non possono assolutamente mancare le cozze ripiene alla vastese, tradizionali e famose anche per la partecipazione alla *Prova del Cuoco* preparate per la Clerici, conduttrice del programma, proprio dalla giovane promessa della cucina abruzzese di fronte alle telecamere di Rai 1.

✘ "Ampia scelta di menù degustazione per i clienti di Zì Albina - annuncia Matteo a *Virtù Quotidiane* - piatti tradizionali ma rivisitati in chiave contemporanea. Si comincia con una mousse di baccalà accompagnata da un crostino di patate e una crema

di peperoni arrosto”.

E poi seppie scomposte a base di ragù e filetto di seppia, in una composizione di tentacoli tutta da gustare, una ricetta che Crisanti ha presentato anche al Meet, la convention annuale dedicata a professionisti, cuochi e imprenditori della ristorazione. Insalatina di sgombro con i profumi primaverili delle erbe spontanee della costa abruzzese come cicorietta, finocchio e asparago di mare, carciofo e una spolverata di zafferano.

Immancabili, dicevamo, le cozze ripiene alla vastese “preparate con un brodetto di base, peperone, aglio, prezzemolo e pomodoro fresco”, anche se il pezzo forte riguarda il guscio che diventa addirittura commestibile. Preso a stampo direttamente dai gusci, il preparato è fatto con l’acqua delle cozze e la farina, poi cotto al forno e spennellato con il nero di seppia.

Se la pizza dolce di Pasqua nelle zone costiere si serve insieme al caffè, nell’entroterra abruzzese per gli irriducibili della tradizione è d’obbligo gustarla insieme ai salumi, le uova e la frittata con la mentuccia.

✘ “La tradizione è importante e si può anche rivisitare, ma ciò che conta davvero è la materia prima”, spiega **Francesco D’Alessandro**, il miglior chef emergente del 2017, cuoco dell’osteria contemporanea Mammrossa di Avezzano (L’Aquila).

La coratella, D’Alessandro la serve in sfoglie di cracker con grano Solina, “coratella rigorosamente di capretto, più delicata rispetto a quella di agnello, timo fritto e zenzero fresco. Per la sfoglia il burro, così è più friabile, e grano Solina”. Risultato garantito e tradizione rispettata.