

LUCIANO PASSERI, PIZZACHEF DELLE MERAVIGLIE CON L'ABRUZZO NEL CUORE

29 Giugno 2018



ROMA – “Pizza e cucina binomio vincente, l’espressione più concreta e sincera del made in Italy gastronomico. L’una complementare all’altra, pari attenzione, doppia soddisfazione del cliente”.

Ci ha visto lungo **Luciano Passeri**, pizzachef di consumata bravura e grintoso imprenditore della ristorazione di marca abruzzese, da oltre vent’anni sulla breccia cavalcando l’onda della filiera italiana di qualità.

Tanta strada, dal titolo di campione del mondo della pizza al rilancio della “brace d’Abruzzo” nella sua Osteria contemporanea Foconè, pizzeria- braceria- gastronomia. Due locali frontali e complementari sulla Tiburtina Valeria tra Pescara e Sambuceto, servizio al tavolo e asporto, medesima impostazione, una macchina da guerra che macina coperti sette giorni su sette.

Dinamismo, evoluzione continua, Foconè è un laboratorio di ricerca. Impasti ad alta idratazione e lunga maturazione, farciture veraci, menu assortiti con carne scelta, arrostiti a regola d'arte e chitarrine ammassate a mano, solo e sempre grani tradizionali abruzzesi.

Tanta la strada fatta da potersi finalmente godere i risultati. Ma la spinta è viscerale, fuoco sacro che arde. E non sarà nemmeno l'ambito ingresso nella guida "70 Best", i 70 Migliori ristoranti con pizzeria selezionati in Italia e all'estero-Premio Italian style ricevuto giovedì sera sulla terrazza romana de La Pergola da **Enrico Famà** con l'assist del tristellato **Heinz Beck** (premiati per l'Abruzzo: Foconè Osteria contemporanea e Il Granchio Royal-Café Les Paillottes) a calmare i bollori di "Big" Luciano Passeri.

Né la nuova joint venture con lo stellato viareggino **Cristiano Tomei** e il progetto low-cost di trattoria tradizionale con pizzeria, "Satura", quattrocento coperti solo nella serata inaugurale, domenica scorsa a Lucca.

Né l'aura di Numero Uno che precede il nostro "Big" nei vari corsi di formazione internazionale per pizzaioli. Né i "necessari" lavori di ampliamento, dal 1 agosto, della prima pizzeria di Breslavia, in Polonia, da lui aperta quattro anni fa. Un caso di eccellenza imprenditoriale tutta italiana all'estero puntando sul continuo ricambio turistico e studentesco. I giovani alter ego di Luciano sfornano pizze a tutto andare e confermano: "Va molto la nostra Mamilù, crema di zucca, pancetta, pomodorini e Reggiano 30 mesi".

Insomma, non sarà niente di tutto questo a indurre l'agguerrito Big Luciano a mollare l'osso e godersi le meritate ferie. Né le soddisfazioni a venire potranno arginare l'incontenibile passione per il ben fatto, per il suo Abruzzo, per la difesa del made in Italy.

Tutt'altro. Luciano già annuncia il restyling del brand, affidato al "guru" della comunicazione e marketing di fama ormai internazionale, **Mario Di Paolo**. "Con la nuova campagna di comunicazione risveglierò ricordi e nostalgie in tutti i pescaresi, un modo per stringere ancora di più il legame col territorio", anticipa Passeri a *Virtù Quotidiane*.

E una "serata speciale" entro luglio per festeggiare il premio 70 Best-Italian style. Lancerà la nuova Margherita versione estiva, accenna il pizzachef delle meraviglie. Ma top secret su ingredienti e modalità di preparazione. Sappiamo solo che la serata sarà animata dalla "attiva" partecipazione di alcuni tra i migliori produttori abruzzesi di ingredienti indispensabili alla nuova pizza, "artigiani con cui condivido uno stile e una filosofia di lavoro".

Sguardo tenero e umanità da vendere sotto la corazza dell'imprenditore multitasking, Luciano si dice pronto a divorare chilometri nella notte e sbaragliare la (finta) concorrenza in

nome della veracità. Dall'orto al piatto in nome del "suo" Abruzzo.

L'Abruzzo, la sua coperta di Linus. E in fondo in fondo sarà proprio quella eterna voglia di giocare che salverà questo moderno paladino dall'imbarbarimento dei tempi. "Sono un Peter Pan del gusto" conclude ricordando i giochi di bambino alle prese col Dolceforno nello storico negozio di giocattoli della famiglia, a Pescara.

Un figlio esemplare, un padre di famiglia affettuoso e responsabile, pizzachef stellare e stimato consulente dei vip dei fornelli, un ambasciatore del gusto che promette nuove sorprese. Dai, Luciano, siamo tutti con te!