

RISTORANTE BATÌ A TORTORETO LIDO, SABATINO LATTANZI RIPARTE DAL PESCE FROLLATO E DALLE VIRTÙ DI MARE

21 Gennaio 2023



TORTORETO – La passione per la pesca di **Sabatino Lattanzi**, chef classe 1988 nato e cresciuto da Zunica a Civitella del Tronto – non solo professionalmente, ma nel vero senso anagrafico considerando che ci ha trascorso vent’anni – non è affatto comune e il racconto del suo Ristorante Batì, aperto nel maggio scorso a Tortoreto Lido (Teramo), fronte mare, non può non partire dal pesce frollato.

Una tecnica sin troppo inflazionata per la carne ma del tutto inusuale per il pesce: un maturatore, in sala, fa bella mostra di sé. È una cella vetrata dove il prodotto è sottoposto allo stesso processo della carne, ma con l’aggiunta di ozono in grado di innescare degli

enzimi che disidratano il prodotto. La lavorazione – nuova interessante frontiera di ricerca nell'alta cucina – sovverte la regola per la quale il pesce fresco è il migliore e conferisce maggior gusto al prodotto maturato. Dopo una quindicina di giorni di frollatura, si ottiene una consistenza nuova e diversa che assomiglia più a quella della carne, le fibre si rilassano e la cottura è più rapida con un prodotto molto tenero.

Ma quella di Sabatino Lattanzi è una cucina trasversale, in cui i sapori non confliggono ed è possibile scegliere un percorso che affianca pesce di mare e d'acqua dolce, così come piatti di terra che valorizzano ed esaltano prodotti locali.

Immane la sua rivisitazione delle virtù, celebre piatto della cucina tradizionale teramana il cui lungo e complesso procedimento lo chef ha snellito riducendo da quaranta a 15 gli ingredienti ed eliminando la ricottura di verdure e ortaggi che quindi, in questo caso, vengono solo cotti separatamente e poi messi insieme. L'aggiunta di bisque di scampi e polpa di granchio finisce il piatto che sfida gli integralisti della ricetta tradizionale. L'apprezzabile obiettivo – spiega Sabatino Lattanzi – è quello di destagionalizzare un piatto storicamente preparato solo durante il mese di maggio.

Locale accogliente e dalla dimensione giusta, servizio professionale e scrupoloso. Buono il rapporto qualità-prezzo, che oggi non guasta.

LE FOTO







































