

“Calima”, a Silvi Marina il ristorante di pesce dove soffia il vento dell’innovazione

21 Maggio 2023



SILVI - “Calima”, come il vento di scirocco proveniente dal Sahara, principale artefice della creazione di dune nelle isole Canarie. Un particolare fenomeno atmosferico che sembra voler stravolgere l’ambiente circostante portando aria calda, ma anche polvere e sabbia, e allo stesso tempo crea qualcosa di nuovo.

Camilla Liscio, chef di Pineto (Teramo), e il compagno **Luciano Gulotta**, addetto alla sala, originario di Napoli ma da anni in Abruzzo, si sono ispirati proprio a questo vento quando hanno scelto il nome del loro ristorante di pesce, influenzato dalla tradizione abruzzese ma pronto a sperimentare, aperto a Silvi Marina (Teramo) nel 2019.

“Proponiamo una cucina gourmet, nel senso che ci piace sperimentare e condurre i nostri clienti in una sorta di esperienza sensoriale attraverso i piatti”, spiega Camilla, 28 anni, ex allieva dell’Accademia del compianto **Gualtiero Marchesi**. “I nostri abbinamenti sono tutti particolari, con accostamenti insoliti, ma alla base resta la tradizione abruzzese, punto di partenza fondamentale per le nostre ricerche”.

In cucina con Camilla c’è il cuoco **Paride D’Alfonso**, di Montesilvano (Pescara), 28enne come lei e Luciano. Sperimenta la cucina vegana che da Calima viene proposta ai clienti che la richiedono.

Tra i principali piatti presenti nel menu classico, le mazzancolle con lardo di colonnata e liquirizia; il pacchero fritto con baccalà mantecato, composta di peperone più acqua di peperone; Triglia al vapore su gazpacho, stracciatella e mandorle tostate; selezione di crudi e altre sperimentazioni.

“Per dare il benvenuto ai clienti solitamente facciamo assaggiare quattro tipi di pane fatto da noi, con dell’olio d’oliva biologico, come le produzioni di aziende agricole locali: Terra Mater, di Pineto, e Persiani, di Atri. Un modo per ricordare la semplicità della nostra base culinaria e per assaporare il gusto genuino dei prodotti di qualità del nostro territorio”, spiega Camilla.

Il ristorante, aperto a cena, si presenta elegante e raffinato, in stile minimal, e allo stesso tempo accogliente. 20 in tutto i posti presenti all’interno. Durante la bella stagione è possibile mangiare nella veranda esterna, che può ospitare una trentina di persone. C’è anche un piccolo orto in cui vengono coltivate piante ed erbe aromatiche, come basilico greco, basilico violetto, peperoncino cayenna, pimenta de Neyde, altra varietà di peperoncino di origine brasiliana, habanero bianco, habanero chocolate.

“Da piccola aiutavo i contadini degli orti vicino casa perché mi divertiva coltivare. Era un gioco per me, ma ho imparato molto e ora grazie alla presenza di Paride, pollice verde e botanico, questa passione è cresciuta sempre di più, così come la conoscenza, che mi porta a coltivare spezie particolari”, spiega Camilla, che porta con sé anche molto dell’esperienza fatta all’estero, a Tenerife in particolare, dove soffia il vento di Calima.

LE FOTO







