

CIPRIA DI MARE, ALESSANDRO DE ANTONIIS: “LA FRONTIERA DEL GUSTO, UN TURBILLON DI SAPORI IN PERFETTO EQUILIBRIO”

3 Agosto 2021



TERAMO – “La cucina è come la musica. C’è chi sa replicare e chi sa comporre nuovi brani. Il cuoco può avere un palato assoluto che sa percepire e riesce mentalmente a immaginare un piatto nel proprio gusto. Saper comporre è una dote naturale che una persona deve avere dentro”. Questa dote **Alessandro De Antoniis** la ha innata, ed è a partire da questa filosofia chiara e precisa che muove la sua cucina, nella ricerca costante di una sinfonia di sapori perfettamente in armonia.

Quarta generazione di mare, parte di una famiglia di cuochi e di pescatori, De Antoniis dal 2008 è il titolare di Cipria di Mare. Un progetto cominciato a Teramo 13 anni fa, sdoppiato a

Martinsicuro (Teramo) quattro anni fa e ora fuso nuovamente nel capoluogo, tornando a riscrivere il pentagramma dei sapori pensato in origine.

Classe '77, originario di Alba Adriatica, dal 1988 Alessandro vive a Teramo. “Ho cominciato a cucinare prestissimo – racconta a *Virtù Quotidiane* -. I miei nonni e gli zii sono sempre stati cuochi, ma c'è un'altra parte della mia famiglia legata al mare. Sono cresciuto tra pescatori e vongolare. Ho fatto tante battute di pesca. E sono cose che ti restano dentro e ti riportano all'infanzia”.

Dopo esperienze in giro per l'Italia, Alessandro non ha dubbi e torna nel suo Abruzzo. Estremamente legato a questi luoghi, De Antoniis riesce a farli incontrare tutti i giorni nei suoi piatti. “Dopo che ho imparato tutte le regole, ho cominciato a scriverle a modo mio, confermando l'autenticità della cucina radicata nel territorio, ma che lascia spazio alla tecnica. I miei sono piatti incentrati sul bilanciamento del gusto e sull'esaltazione dei sapori”.

Tutto parte dal mare, il pescato del medio adriatico che nei piatti si contamina con gli altri prodotti del territorio. “Abbiamo pensato a un piatto che si chiama ‘Quando il Gran Sasso era uno scoglio in mezzo al mare’ – spiega Alessandro – con ravioli del plin, ripieni di orapi, gli spinaci selvatici che nascono sulla piana del Gran Sasso. Li serviamo insieme alla sogliola al limone, il classico piatto dei pescatori. È una ricetta in cui uniamo tutto il territorio e che rappresenta l'autenticità dei nostri racconti”.

Dall'apertura a gennaio 2008 Cipria di Mare ha vissuto una lunga evoluzione. “Abbiamo passato terremoti, poi il lockdown – ammette De Antoniis -. Quando abbiamo aperto il ristorante aveva una forte connotazione gastronomica. Poi abbiamo sdoppiato il progetto con un bistrot e quattro anni fa abbiamo portato il ristorante a Martinsicuro. Ora, dopo il lockdown, abbiamo deciso di riunire tutto nuovamente a Teramo, riproponendo il progetto nel modello in cui era stato concepito. Un ristorante cittadino, al centro della provincia. Sia geograficamente, a metà strada tra la punta del Gran Sasso e il mare adriatico, ma anche dei sapori”.



Gusti che si uniscono nei piatti, come nel caso dell'ostrica con porcino fermentato. "La fermentazione oggi è una tecnica consolidata nelle cucine importanti – illustra lo chef, affiancato da una brigata di sei ragazzi, più due in sala -. Ho voluto provarla sul porcino che è

un tesoro del nostro territorio. Con questa tecnica destrutturiamo il fungo, lasciamo la nota terrosa, ma rendendola meno pesante. Eliminiamo quella parte oleosa e viscida.

L'abbinamento naturale è stata l'ostrica, così da legare quella nota di terra alla salinità del mollusco. In questo modo, in un solo morso arrivano in sequenza tutte le sensazioni nel palato, l'acido, il dolce, l'amaro, il grasso e l'umami. Questa per me è la frontiera del gusto: creare un turbillon di gusti in perfetto equilibrio".

La ricerca costante si è condensata nella nuova Cipria di Mare di Teramo che a breve lancerà un tris di menù: il tradizionale, con i grandi classici, quello creativo che si chiamerà "Alessandro" e che rappresenta la ricerca dello chef e poi "Azzurro", tutto incentrato sul pesce del nostro mare "in una chiave tecnica spinta, con la volontà di raccontare la tradizione, i prodotti che ci rappresentano, la sostenibilità della pesca e il benessere che deriva da un cibo ben fatto. Il pesce azzurro fa bene alla salute, è pieno di gusto, rappresenta la nostra storia e può essere estremamente esaltante per le papille gustative, se lavorato in una chiave più polifona".

L'obiettivo per il titolare di Cipria di Mare, è creare "sfumature di sapore inedite, pur lasciando al palato percepire le sensazioni primordiali della tradizione. Voglio riscrivere le storie - continua De Antoniis -. La modernità è una riscoperta dei gusti della tradizione. Questo non significa replicare i piatti classici, ma scriverne altri che contengano tutta l'essenza della cucina tradizionale".

LE FOTO





































