

“EBRIUS”, IL RISTORANTE IN CENTRO A TERAMO CHE PUNTA A DIVENTARE DESTINAZIONE

13 Aprile 2023

di **Redazione**



TERAMO – Un ambiente raccolto intimo e accogliente, impreziosito dalle opere di Gennaro Della Monica e dalla riproduzione del fauno ebbro esposto alla Pinacoteca comunale che ha offerto l'ispirazione per il nome del locale. Il ristorante Ebrius, in un palazzetto con nucleo originario del Cinquecento nella centralissima Piazza Martiri a Teramo, punta a diventare destinazione e si propone con due menu degustazione, nuova frontiera dell'alta ristorazione che consente di contenere i costi necessariamente alti di un servizio di qualità.

Territorio è il sostantivo che ricorre di più nelle parole di **Manuel Di Stefano**, giovane chef al quale **Franco Iachini** e **Francesca Di Domenico**, imprenditori in altri campi che hanno deciso di investire nella ristorazione, hanno affidato la cucina.

Corno Piccolo e Corno Grande, da 5 e 8 portate a cui si aggiungono dolce e piccola pasticceria, spaziano dalla terra al mare e si abbinano alla vasta e interessante selezione di vini, abruzzesi e non, con qualche piacevole scoperta come la Tenuta Trium, giovane cantina di Notaresco. Si prova a uscire dai cliché e si punta su prodotti da agricoltura biodinamica, selezionati dai maitre **Francesca Cappelli** e **Marcello Scarpone**, che ben si abbinano ai piatti che prediligono la filiera corta.

La cucina di Di Stefano, tornato in Abruzzo, dove aveva gestito con successo un ristorante tutto suo, dopo una serie di esperienze anche all'estero, è delicata e gioca molto con consistenze e inversioni di ingredienti, come nei ravioli al sugo che il sugo ce l'hanno nel ripieno. Al suo fianco la sous chef **Eugenia Di Giammartino**, particolarmente attenta alla cucina teramana.

Quella che lo chef definisce “proposta anticonvenzionale” nasce dalla rielaborazione di pietanze della tradizione che rievocano vecchi ricordi. “Rielaborazione”, ha spiegato, “significa anche utilizzare delle nuove tecniche di cottura, stagionature, usare gli ingredienti a tutto tondo abbassando lo scarto fino ad azzerarlo in alcuni piatti”.

Per l'anteprima di ieri sera, che precede l'apertura al pubblico in programma per sabato prossimo, 15 aprile, dopo una bollicina di benvenuto con dei finger (sorprendente l'oliva ripiena di agnello) su un piatto di ceramica di Castelli a forma di Abruzzo, sono stati serviti zuppa imperiale; ravioli ripieni di sugo con all'esterno mousse di ricotta e cialda di pomodoro; baccalà pastellato con cuore di carciofo e una maionese realizzata coi gambi; un uovo al sugo di peperone e cipolla che ricorda il popolarissimo *pipindun* e *ove*; polpette con pecorino, uovo, ricotta, caciotta di mucca al sugo di ortaggi freschi; una pancetta con spuma di fave e croccante di pecorino; un agnello disossato con una spuma di cacio e ova; una porchetta che da piatto popolare diventa gourmet con un gelato di patate al forno e una cialda di cotenna. Per finire un cremoso al cioccolato con crumble di mandorle salate su una base di yogurt al sesamo, definito dolce non dolce perché realizzato senza zuccheri.

Il servizio è scrupoloso, la mise en place con tovagliette sembra guardare in una direzione diversa da quella a cui ambisce il locale, l'ingresso è molto accogliente e pur proiettando subito nell'eleganza del ristorante invita ad accomodarsi sugli sgabelli di design anche per un drink. (*m.sig.*)

LE FOTO

