VirtùQuotidiane

Giovanissimo italo-ucraino allievo di Heinz Beck apre il suo ristorante in campagna sulle colline teramane

8 Agosto 2025

di Marco Signori

MORRO D'ORO – C'è la tecnica, ma anche l'anima e il cuore. E ovviamente i "Legàmi" che sono quelli tra paesi distanti e diversi le cui culture si contaminano e influenzano a vicenda. Il ristorante fresco di apertura nelle verdi campagne di Morro d'Oro sulle colline teramane, in Abruzzo, con vista a 180 gradi su Gran Sasso e Monti Gemelli, trasmette tutto questo grazie alle mani giovani, ma già consapevoli, di **Genya Malafronte**.

Appena 26enne, nato in Ucraina da padre partenopeo e madre russa, frequenta l'Alberghiero di Giulianova prima di trascorrere più di cinque anni alla Pergola al cospetto di **Heinz Beck** da cui assorbe tutto il possibile. Nel mezzo, qualche stagione di alternanza scuola-lavoro nella

costiera sorrentina e uno stage al D.One dello chef **Davide Pezzuto**.

Al suo fianco nella nuova avventura ci sono il padre **Nicola**, di Vico Equense, insegnante di sala di lungo corso, oggi in forza proprio all'istituto giuliese che tramanda relazioni, garbo e savoir-faire, e la madre **Nataliya Churkina**. La sorella **Annalara** è ancora liceale ma già si muove con discrezione e abilità in sala.

Il menù alla carta è ricco di proposte, tutte frutto dell'esperienza e della creatività dello chef, in cui si intrecciano quei legami che si vogliono evocare con il nome stesso del ristorante. Coi territori, le persone e i produttori. Ricchissima anche la carta dei vini, che spazia molto in Abruzzo ma va anche tanto oltre, con pure una sostanziosa rappresentanza di Champagne.

L'aperitivo

Il pranzo inizia con un aperitivo che è un perfetto biglietto da visita dello stile dello chef: tartelletta di insalata russa, cialdina con zucchine alla scapece e una cialda con farcia di porchetta che rievoca il panino simbolo dello street food. Come dire Europa, Napoli, Abruzzo e ritorno.

Subito dopo la Ricciola impollinata con un impiattamento che può diventare l'icona del ristorante: la tartare con estratto di mela verde e sedano viene infatti servita in una ciotolina e un contenitore interamente in cera d'api, che dopo ogni servizio vengono sciolti e ristampati con forme di silicone.

Il piatto viene impreziosito da una spolverata di polline di api. Acqua e miele, due elementi fondamentali nella vita delle api, si incontrano e fermentano creando l'idromele. Un piatto-denuncia per un mondo più rispettoso della natura e dell'ambiente, che incuriosisce e stimola anche le sensazioni tattili. Il cucchiaio di legno, poi, non è una scelta estetica perché l'acciaio accelererebbe il processo di ossidazione.

Ricciola impollinata

La Seppia tiepida evoca una scuola, che non lontano da qui ha espressioni anche celebri, che mette al centro la brace. Con cui peraltro Malafronte gioca spesso nelle sue creazioni. Servita su una consommé di testine, ravanelli in carpione e polvere di peperone crusco e di

prezzemolo, anche questo piatto è centrato.

La seppia tiepida

La panatura di quinoa rende poi la triglia intrigante, accompagnata da cipollotto arrosto, maionese di cipollotto e di sedano, con un infuso di maggiorana di cui forse si potrebbe in effetti fare a meno.

Piatto da dieci e lode il Tubetto evergreen. Non fosse altro per il coraggio di restituire dignità a un formato a lungo bistrattato. Che lo chef prepara con bieta, gallinella e spuma di patate.

Il Tubetto evergreen

Dagli antipasti ai primi che accompagnano in un viaggio fuori, coi secondi si torna dentro l'Abruzzo. Che siano di mare o di terra, nei piatti si ritrovano infatti – almeno evocate – le tradizioni regionali e alcuni dei prodotti più rappresentativi.

A partire dalle animelle che sono una passeggiata nel bosco. Con una cottura magistrale rara da trovare per un prodotto così particolare e difficile da apprezzare, vengono aromatizzate dai profumi sprigionati dagli aghi di pino grazie al vapore prodotto dal contatto dell’acqua con le pietre laviche.

Le animelle

La terrina d’agnello con lenticchie soffiate, splash di mosto cotto, salsa di coratella, salsa di ricotta di pecora e lenticchie non è sorprendente tanto per il fatto che sul piatto viene grattugiato un polmone di pecora, ricavato dalla coratella, essiccato sul barbecue, ma per il

suo equilibrio e la sua leggerezza.

La terrina d'agnello

Il polmone essiccato

Legàmi, che include una country house con cinque mini appartamenti frequentatissimi da stranieri, è aperto tutti i giorni a cena e la domenica a pranzo.

La vista dalle camere