

LA RIVELAZIONE MOM, GINA DI BENEDETTO: “CUCINA VEGETALE CREATIVA, SIAMO NEL POSTO GIUSTO”

15 Novembre 2022

di **Jolanda Ferrara**



FANO ADRIANO – La vita comincia oggi, recita una delle scritte incise nei piatti di ceramica artigianale del MoM bistro di cucina vegetale creativa di **Gina Di Benedetto** e **Massimiliano Riccioni** a Fano Adriano (Teramo), comune di nemmeno trecento abitanti posto alle pendici settentrionali del Gran Sasso. Per la coppia teramana, lei cuoca e ideatrice del progetto imprenditoriale, lui titolare del servizio di sala, la nuova vita è cominciata tre anni fa con l’apertura del Mom, una delle rivelazioni della *guida ai Ristoranti d’Italia 2023* di **Gambero Rosso** che in Abruzzo premia dodici novità di cui otto in provincia di Teramo, prevalentemente bistrot e trattorie.

Al bistrot di Gina e Max sulla montagna teramana, il premio “Tradizione Futura”, riconoscimento nuovo nel suo genere assegnato al talento di dieci tra cuoche e cuochi che stanno contribuendo a riscrivere con capacità tecnica e creatività tutta personale, il ricettario della cucina italiana nelle sue variegata articolazioni regionali.

Mom, “acronimo di tante cose, fondamentalmente il compimento di un disegno nella mia esistenza e in quella dei miei figli” racconta Gina a *Virtù Quotidiane*, è un progetto nato tre anni fa, a pochissimi mesi dal primo lockdown. Cucina essenzialmente vegetale ovvero plant based, che esclude totalmente prodotti animali e loro derivati, in un ambiente di montagna.

“Un’idea fuori dal comune nel contesto abbastanza particolare in cui viviamo” commenta Gina, “una comunità montana rigida, non irraggiungibile ma dove è difficile integrarsi con una cucina vegetale”.

Classe 1970, Luigina è cresciuta respirando profumi e vapori della cucina dell’albergo “Augusto” gestito dai suoi nonni paterni, nativi di Fano, negli anni Sessanta. La passione per l’alimentazione e per l’enogastronomia col tempo l’hanno spinta a qualificarsi. Inizialmente nel cibo convenzionale (la chef è anche assaggiatrice di formaggi e sommelier) per poi riconoscersi “predestinata”, intimamente connessa con lo stile di vita, di alimentazione e di pensiero che sono alla base della scelta veg. Un percorso di coerenza e consapevolezza che l’ha vista perfezionarsi all’accademia del Joia, tempio dell’alta cucina naturale, verde, etica e sostenibile. Da freelance “nelle cucine degli altri” al ritorno alle origini nel 2018 con il rientro a Fano per dar vita al suo “Mom”, “un posto cresciuto confidando sul passaparola, il racconto di un’esperienza che passa per il valore umano”.

“Nell’immaginario locale” riprende Gina, “l’idea del cibo dominante è quello convenzionale, comprensibile in un territorio pastorale con greggi e bovini al pascolo”.

“Tutti ci chiedono perché noi proprio qui. Rispondo che dopo tanto girare una collocazione andava trovata e questa era quella giusta, coerente con le mie idee di partenza. Questo genere di cucina rispecchia fedelmente il territorio, un posto naturale, integro, dove poter esprimere al meglio la materia prima di stagione in stagione, cercando la filiera corta quando non direttamente dal nostro orto. E se un prodotto non è disponibile al momento, cambio il piatto senza problema”.

“Siamo nella stagione del topinambur, tubero di cui facciamo largo uso e che fino a prima di quest’anno procuravo da piccole produzioni di prossimità. Un prodotto che adoro anche da crudo, così a marzo di quest’anno lo abbiamo piantato e ora raccogliamo, prossimo anno contiamo di aumentare la produzione. Il nostro orto è un terreno di appoggio di proprietà di

un amico, che si trova nella parte inferiore del paese. D'estate seguiamo le coltivazioni dividendoci tra corsi di cucina e la mole di lavoro estivo no stop”.

Un progetto indipendente in movimento, recita il pay off dell'insegna. Un luogo dall'impatto sostenibile, delicato nella forma e nella sostanza. E dalle molte anime, Mom è: laboratorio di cucina (produzione di fermentati e altri prodotti vegetali gourmet destinati alla ristorazione e negozi specializzati), bistrot con piccolo menu che ruota di mese in mese, catering e cene a domicilio, lezioni di cucina.

“Il riconoscimento dal Gambero Rosso è per noi una conferma in un periodo ancora difficile per tutti, servirà da stimolo a nuove iniziative e collaborazioni”, dichiara la coppia.

“Mi interessa restare legata alla tradizione e da lì creare un piatto diverso, che non significa estremo” puntualizza Gina con fare delicato. “Non ho interesse di proporre la versione vegetale della pasta alla carbonara, che va bene così com'è. Traggo molta ispirazione dalla tradizione teramana che rivisito in piatti evoluti, mettendoci del mio. Dalla classica tiella di verdure alle tradizionali crespelle all'uovo che ripropongo in forma di crepes acqua a farina in brodo vegetale aromatizzato, oppure come base del timballo e dei cannelloni in versione vegetale. Così nel mese di maggio ho proposto le nostre Virtù, molto richiestie, in forma di minestra di fave, vista l'abbondanza, con dentro pasta mista e tortelli con ripieno essenzialmente vegetale, di patate e funghi”.

“In effetti la tradizione abruzzese abbonda di piatti privi di uova. Ad esempio faccio la torta di mele insegnatami da mia zia quando ero bambina: pasta di acqua farina e vino con dentro melette appassite, con cannella e cioccolato. Le piccole mele selvatiche di Prato Selva, le more, i mirtilli, il ribes sono i frutti che raccogliamo qui attorno facendo foraging. Per questo dico che siamo nel posto giusto”.

“La cucina vegetale oggi è una cucina inclusiva” conclude Gina, “la quasi totalità delle persone che vengono qui mangiano convenzionale quotidianamente e per me rappresenta una grande gioia poter offrire un momento diverso, far passare l'idea che chi mangia vegetale non mangia solo verdure: c'è complessità, ricerca del prodotto, una costruzione degli elementi diversa, fusion di tradizioni. Ma tutto tende, in fondo, a valorizzare la tradizione mediterranea, d'altronde il piatto vegetale per eccellenza è la pasta al pomodoro e basilico”.

LE FOTO

