

L'eredità del Tabacchi Jazz al "Centrale", a Silvi l'insegna che ha fatto la storia ora punta sulla cucina

10 Luglio 2023



SILVI – La passione per il surf e quell’adrenalina che prova tra le onde ben si legano ai piatti che prepara nel suo bistrot, a Silvi Marina (Teramo), dove nello stesso posto, per tanti anni, moltissime persone del luogo, ma anche delle città vicine, hanno frequentato il Tabacchi Jazz, in Via Rampa Simoni Mariannina, a pochi metri dal palazzo comunale.

Ora dello stesso nome resta solo la prima parte seguita dalla parola “Centrale”, dove lo chef **Agostino Justin Fuschi**, 32 anni, di Silvi, assieme a **Fisnik Kapllani** e a **Luca Iezzi**, gestisce un locale che unisce la buona cucina al sano divertimento. Un anno fa, esattamente il 16 giugno 2022, l’inaugurazione. Entrando nel locale tornano in mente le serate passate

all'interno delle stesse mura, quando queste ospitavano il Tabacchi Jazz. La licenza è stata riconsegnata nel 2010.

Ora, nel bistrot, ristrutturato con cura e gusto, al primo posto c'è la cucina.

“Puntiamo sulla qualità, frutto di un lavoro di ricerca fatto negli anni, grazie alle mie esperienze all'estero e in Italia. A 19 anni sono stato a Panama per un anno”, racconta Agostino a *Virtù Quotidiane*. “Lavoravo come barman in un localino sul mare, dove attraccavano le barche. Poi ho cominciato anche a cucinare. Un giorno ho preparato un piatto di carbonara per due tedeschi ed è in quell'occasione che ho pensato di poter cucinare per tante altre persone”.

Una ricetta, quest'ultima, molto amata dallo chef e per tale ragione perfezionata col tempo. Un piatto che viene proposto anche al Tabacchi Centrale, dove in cucina Agostino è affiancato da **Michael Nocciolini** e, ogni tanto, dagli amici **Domenico Mazzone** e **Cristian Misantone**.

Diverse le esperienze di Agostino ai fornelli, come quella fatta accanto allo chef **Fabrizio Sacco**, all'Oasi, sempre a Silvi, con cui continua a collaborare.

Aperto all'ora dell'aperitivo e a cena, il Tabacchi Centrale propone due formule, a seconda della stagione. Da autunno a primavera inoltrata, oltre alla ristorazione, sono previste delle serate con dj set, che riprendono un po', anche se in modo diverso, quelle organizzate per anni al Tabacchi Jazz.

In estate la formula, all'aperto, è quella del cocktail bar, oltre che aperitivo, a partire dalle 18 nell'accogliente spazio esterno, e cena.

Il design del locale è stato scelto dallo stesso chef e dai soci. “Il bancone è stato realizzato da noi, tagliato e levigato come una tavola da surf”, precisa Agostino a *Vq*.

“Proponiamo una cucina di qualità, ma il nostro è un bistrot. Serviamo piatti veloci con un servizio più informale rispetto al classico ristorante, ma nelle ricette non manca di certo la ricerca e la passione, coltivata gradualmente negli anni”, spiega lo chef mentre ci mostra, nella sua cucina, alcuni dei piatti previsti nel menu della bella stagione, come la cotoletta di tonno, servita con verdure di stagione e maionese al limone, e anche il pulled pork con patatine fritte, servito a panino.

La tradizione abruzzese alla base abbraccia delle sperimentazioni, legate ai viaggi scelti in base alla grande passione per il surf e il mare. “Forse un giorno cucinerà solo pesce. Mi

piacerebbe”, dice. “Per ora, però, va bene così”.

Leggendo la carta del menu, si nota la varietà dei piatti scelti per il bistrot. Tra gli antipasti, vengono proposti: carpaccio di manzo in teriyaki (salsa giapponese); tartare di tonno, soia e limone; tartare di ricciola; arancia ed erba pepe; tartare di manzo, tartufo e zabaione salato. Tra i primi piatti è possibile scegliere la chitarrina, scampi, asparagi e burrata o il raviolo di ricotta, melanzane, gazpacho di pomodoro e basilico, più carbonara e altre specialità. Tra i vari secondi, oltre ai due già indicati, costata di manzo, filetto salsedine, ricciola primavera.

La carta dei vini è ricca di etichette italiane e internazionali.

LE FOTO











