



“Resilienza”, a Pineto i piatti di Mattia Fuschi sono a tre ingredienti

13 Maggio 2024 

PINETO – “Nei miei piatti ci possono stare al massimo tre ingredienti. Non servono le capriole e le materie prime si devono sentire”. Ha le idee chiare **Mattia Fuschi**, 29 anni appena fatti, chef e titolare di Resilienza a Pineto (Teramo). Sono chiare non solo a parole, perché i suoi piatti sono diretti. I gusti di ciascun ingrediente inserito riescono ad essere netti, ma amalgamati al tempo stesso.

Formato all’istituto alberghiero di Giulianova, questo giovane chef che è affiancato dalla mamma, **Lucia Di Febbo**, accogliente e familiare in sala, è alle redini di questo ristorante da ormai sette anni. “Sono stato allevato da mia nonna che faceva questo mestiere. A casa poi cucinava sempre, mi ricordo i pranzi della domenica, gli gnocchi, i caggionetti, le salse, le carni. E io che adoravo stare a guardare. Mi ha trasmesso questo amore”.

Dopo qualche breve esperienza in altri ristoranti della zona, e qualche stage a Dublino e Tenerife, “ma solo di qualche mese”, precisa, Fuschi nel 2017 entra come aiuto cuoco a Mica Male, nel ristorante di fronte alla stazione di Pineto, che di lì a poco sarebbe diventato il suo.

“Avevo lavorato con il titolare di Mica Male in un Capodanno”, racconta a *Virtù Quotidiane*, “e mi chiamò per lavorare con lui più stabilmente. Poco dopo però ha deciso di vendere il ristorante”.

Mattia lo rileva insieme a due soci, ma le strade si separano quasi subito. “A gennaio 2018 ero già da solo e poco dopo è entrata mia madre”. Per Resilienza inizia una nuova era, e quel nome scelto con gli altri soci, per Mattia diventa ancora più significativo. “Inizialmente siamo ripartiti con un menù base, poi un po’ alla volta, sto cercando di spingere. Per me al ristorante i clienti devono trovare qualcosa che a casa non sanno rifare. Voglio dare un’offerta diversa dal solito”.



I piatti di Resilienza funzionano dalla vista, passando per il sapore e finendo nel ricordo che rimane impresso distintamente nella memoria del palato. La tradizione c’è, viene ribaltata completamente, ma non è maniacalmente seguita. Ecco allora che le pallotte cacio e uovo, un must della cucina abruzzese, ci sono, ma diventano un’entrée completamente rivisitata o il formaggio fritto si riveste di panko giapponese.



I primi non mancano di ingredienti del territorio, tra liquirizia, zafferano, grana di pecora. Nei secondi ci sono carni più tradizionali, e selvaggina, e per fine pasto i dessert sono bellissimi da vedere, oltre che ottimi da mangiare. La piccola pasticceria è la ciliegina sulla torta, con dei cioccolatini a forma di nocciolina delle feste, dove l'arachide riemerge alla vista, ma pure al sapore. Il menù cambia due volte l'anno, in inverno e in estate quando si inserisce anche la proposta di pesce, più qualche incursione stagionale a seconda del periodo e degli ingredienti.

“Molte volte penso a un piatto partendo da un ingrediente. Di notte mi viene qualche idea matta e poi provo e riprovo e trasformo diecimila volte, prima di arrivare alla versione definitiva. Mi piace moltissimo la cucina di **Niko Romito**, perché è pulito, liscio. Mette pochi ingredienti”.

Il sogno per Fuschi, che in cucina è affiancato da **Luca Balducci** e **Lorenzo Ranalli**, è “di entrare nelle guide, ma soprattutto fare una cucina che piace alle persone. Convincere la gente, ma farlo a casa mia. Sarebbe la mia vittoria più grande, anche per valorizzare il mio paese”.

LE FOTO (di Giulio Tolti)

