

Simone Agabitini e Nico Barone: “Cottabo punta a stupire con la materia prima locale. Vogliamo dare la forza che manca al territorio”

16 Agosto 2024



LANCIANO – “Il gioco che facciamo è trattare il pesce, un pomodoro, o una melanzana come fosse un pezzo di carne, e viceversa. Frollature leggere, fermentazioni, macerazioni, ricerca di consistenze, massima concentrazione di sapore, nessuno spreco, qualcosa di diverso con prodotti tradizionali del posto. Vogliamo dare quella forza che manca al territorio”.

Simone Agabitini, autodidatta cuoco di Còttabo-Pratiche di cibo e vino, raffinato ristorante infilato in un vicolo della città medievale, a Lanciano (Chieti) è nato nell’88 e da lì “stufo della tradizione” è fuggito per girare il mondo e le cucine di celebrity chef come **Gordon Ramsay** e **Jamie Oliver**, per poi ritornare e accettare con spirito di avventura, e

indispensabile coraggio, la proposta dell'amico d'infanzia **Nico Barone**, studi di storia all'università, sommelier e visionario titolare di questa curatissima tavola che gira intorno all'idea ludica del convivio, il gioco del còttabos, la triade cibo-vino-eros, passioni da placare senza fretta curando ogni dettaglio.

“Modugno” si chiamava un tempo il posto, dove già i suoi nonni servivano vino sfuso e cibo di casa. Nico ha raccolto la tradizione e da qualche stagione quel fondaco è un accogliente ritrovo per palati disinvolti, un mondo da scoprire, dove varcata la soglia la prima sorpresa è il messaggio al neon “il superfluo m'è necessario come il respiro”, di Gabriele d'Annunzio.

Più che un motto, un programma, un'ambizione.

Qui si punta a riscrivere la narrazione, si pesca a piene mani dal territorio e si ricerca la massima espressione dei sapori. Ogni giorno si lavora per far sì che “il superfluo” (mangiare al ristorante) diventi “necessario”. E la restanza nella città dove si è nati non sia più una coraggiosa sfida, ma un'opportunità.

Ci vuol credere il team Cottabo. Cinque giovani talenti del posto, età dai 19 dell'aiuto cuoco **Federico Gagliardi**, ai 36 dello chef; in sala con Nico c'è **Matteo Lanci**. Tutti decisi a non mollare. E a ribaltare le regole con una proposta che guarda all'ingrediente locale in modo diverso, esaltandone la bontà. Semplicità, tecnica e sguardo al futuro, dichiarano.

“Il nostro menu cambia ogni 3 mesi” raccontano a *Virtù Quotidiane*, “ma non teniamo mai così a lungo una preparazione, ormai la stagionalità cambia di settimana in settimana e noi siamo pronti a stupire con ciò che il contadino ci propone. Se i fichi quest'anno scarseggiano, accompagniamo la pancia di maialino nero con la pesca di Piazzano”.

“La zona di Lanciano è affollata di insegne di cucina tipica ma non sempre alla qualità si accosta la tecnica” considera lo chef. “Diversamente a noi piace osare e offrire il meglio. Melanzane & liquirizia può sembrare un accostamento azzardato, in realtà tutto rientra in un percorso di gusto e Nico è molto bravo a personalizzare la degustazione, in questo modo l'approccio alla tradizione – la nostra – diventa più facile. Può sembrare banale ma teniamo a rimarcare come in una terra dove per cucina popolare si intende cucina povera noi facciamo scoprire come quegli ingredienti siano ideali per un'alta cucina, quella che noi vogliamo esprimere con tecniche e cortesie datate 2024”.

Dunque spazio al territorio con proposte/percorsi di terra, mare, vegetali. Curiosità e gusto in equilibrio costante, calici in armoniosa combinazione e voglia di divertirsi.

Qualche accenno del menu in corso aiuterà a semplificare.

La marrocca di granturco, simbolo della tavola estiva abruzzese, è all'origine di un bigné dal sorprendente gusto umami servito tra gli amuse-bouche insieme a una floreale cialda al nero di seppia e spaccasassi marinata raccolta lungo la Costa dei Trabocchi. Il generoso pomodoro cuor di bue è tagliato alto come una bistecca e cotto alla brace (Tomato steak) servito con la sua colatura aromatizzata con olio e basilico. Nella tagliatella all'Assoluto di mare non c'è traccia visibile di pesce se non poi scoprire che è tirata in un saporoso concentrato di pesci di fondale, molluschi e frutti di mare cotti singolarmente e riuniti in un fondo. Il predessert è puro fermentato di percoca di Piazzano di Atesa (Chieti). Il "Liuk" gelato è amplificato millemila volte dal limone che cresce sulla costa teatina, mentre il dolce allo yogurt colato è impreziosito dal millefiori di Tornareccio (Chieti) e da una granita di frutti di bosco raccolti nei dintorni.

E in apertura il migliore degli appetizer, pane e olio, d'autore entrambi. Il pane è quello artigiano del microforno – in via di apertura al pubblico a Santa Maria Imbaro (Chieti) – di **Luca Gallucci**, appassionato di panificazione e di lievito madre vivo. L'evo, a rotazione, dai più quotati produttori abruzzesi.

Carta vini spaziosa e di livello (anche Triple A) con predilezione per gli spumeggianti, incontri con i produttori, percorsi a prezzi promozionali, atmosfera e passione per un'esperienza che merita.

LE FOTO







