

Simone Saraceni, dal bar dei nonni ad artigiano del gusto a Montorio al Vomano con La Topperia

8 Febbraio 2024

di Giancarlo Pierannunzi



MONTORIO AL VOMANO – Nato e cresciuto nel cuore della tradizione gastronomica abruzzese, **Simone Saraceni** è un vero e proprio artigiano del gusto. La sua storia inizia nel pittoresco bar dei nonni ad Altavilla, frazione di Montorio al Vomano (Teramo), dove il profumo di cucina e l'atmosfera familiare lo hanno avvicinato fin da giovane al mondo della ristorazione.

La sua passione per la cucina e il commercio lo hanno portato a iscriversi all'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, dove ha iniziato a coltivare il suo talento culinario.

Il vero punto di svolta per Simone è arrivato durante la stagione estiva del 2016, quando ha conosciuto lo chef **Damiano Bassano** presso l'hotel Casa Greco di Venezia sul Canal Grande. Questo incontro ha acceso la scintilla della sua passione per la cucina, spingendolo a tornare nella sua amata Montorio per mettere le sue abilità alla prova all'Osteria degli Ulivi, celebre insegna abruzzese. Qui, sotto la guida di **Enzo Barnabei**, Simone ha affinato le sue competenze sia in cucina che in sala, imparando l'arte della ristorazione e del servizio con dedizione e passione.

Dopo aver accumulato esperienza attraverso varie collaborazioni locali, Simone ha deciso di investire su se stesso e ha aperto un innovativo street-food di alta qualità ai piedi della piazza principale di Montorio. Con la sua Topperia, Simone ha dimostrato di essere un vero talento culinario, deliziando i palati dei suoi clienti con creazioni che uniscono la tradizione della cucina abruzzese all'innovazione e alla raffinatezza.

Ciò che rende unica la Topperia è l'attenzione ai dettagli e l'impegno nella preparazione artigianale di ogni singolo piatto. Dalla selezione degli ingredienti alla creazione dei dessert, tutto è curato con passione e dedizione. Simone ha anche introdotto la produzione artigianale di pane, abbinandone sapientemente diversi tipi alle sue prelibatezze gastronomiche.

Tra le sue creazioni, spicca il pan di Spagna riveduto e corretto con spuma di zabaione e grattugiata di tartufo uncinato, un dessert che incanta per la sua raffinatezza e originalità.

La collaborazione con **Chiara Balsami**, appassionata di cucina e compagna di vita, ha ulteriormente arricchito l'esperienza culinaria di Simone, portando freschezza e creatività al loro progetto comune.

Il successo di Simone è stato riconosciuto a livello nazionale quando nel 2022 ha vinto l'edizione di "Birra e fritto una storia d'amore 2023" con la sua Pecora alla Callara 2.0, un piatto che fonde tradizione e innovazione, ispirato ai ricordi della sua infanzia trascorsa in cucina con suo nonno paterno.

Recentemente, con l'Agnello cacio e ova 2.0, Simone ha nuovamente partecipato al prestigioso concorso "Birra e fritto una storia d'amore 2022", dimostrando il suo impegno nel valorizzare la tradizione gastronomica abruzzese con un tocco innovativo e creativo.

La storia di Simone Saraceni è quella di un giovane chef che ha saputo trasformare la sua passione per la cucina e il commercio in una vera e propria arte culinaria, portando il gusto autentico dell'Abruzzo nelle tavole di Montorio al Vomano e oltre. Con la sua Topperia, Simone continua a sorprendere e deliziare i suoi clienti, confermandosi come uno dei talenti

più promettenti della scena gastronomica regionale.

LE FOTO





















