

Trabocco Mucchiola, nuova stagione e nuovi piatti per il ristorante Gli Ostinati

26 Maggio 2023

di Barbara Del Fallo



ORTONA – Contaminazioni è la parola chiave per il nuovo menu de Gli Ostinati, il ristorante sul Trabocco Mucchiola ad Ortona (Chieti). Un mix di sapori che spaziano dal mare alla montagna hanno dato vita alle otto gustose portate che lo chef **Gianluca Di Bucchianico** ha presentato ieri in un evento riservato alla stampa. Una cucina allo stesso tempo tradizionale e contemporanea, curata nei minimi particolari, con il coinvolgimento dei sapori più autentici della cucina abruzzese.

In apertura tre antipasti dal gusto identitario e ispirati alla cucina delle massaie di un tempo: torcinello e scampo al Montepulciano, arricchito con salsa al corallo di scampo e finocchio di

mare; pancotto ai frutti di mare, nato dal desiderio di ricordare le antiche merende di una volta che si realizzavano spesso con il pane raffermo; patate, bieta, lenticchia di Sessanio e polvere di ventricina. Come primi, due piatti della tradizione gastronomica abruzzese: spaghetti aglio, olio e peperone dolce di Altino e sagne e pelosi.

Il secondo piatto è stato il dentice con cicoria, latte di mandorla e vaniglia. A seguire la cucina degli Ostinati ha proposto uno scampo, accompagnato da gin tonic e acqua di ostriche. E infine il dessert: una composizione di nevola, mousse di ricotta e scrucchiata. In abbinamento con piatti, le bollicine del Majgual pas dosé di Fausto Zazzara (Tocco da Casauria), lo Spelt trebbiano 2020 de La Valentina (Spoltore) e il Concrete rosato della cantina Nicoletta De Fermo (Loreto Aprutino).

Una degustazione in perfetta sintonia con la filosofia dello chef Di Bucchianico che è quella di lavorare sui soli ingredienti freschi del mare e della terra e di organizzare i piatti in base alla disponibilità del giorno. Creando così un menu incentrato sul mare, con l'obiettivo di servire una cucina diversa, sorprendente e rinnovata, nel rispetto delle radici della classica cucina marinara dei traboccanti.

“Tutto ciò che utilizziamo in cucina viene da questa zona – dice lo chef Di Bucchianico – i legumi che utilizziamo fuori stagione sono tutti secchi e li prendiamo da contadini limitrofi, come del resto le verdure e gli ortaggi che scelgo ogni giorno. Il pesce nemmeno a dirlo, arriva qui praticamente vivo; credo nell'idea che se l'universo ci ha dato la differenziazione stagionale, noi dobbiamo essere bravi nell'interpretarla, sfruttando ogni cosa ci venga concessa in quel periodo. Faccio un esempio, se adesso ci sono gli agnelli, gli scampi e gli asparagi, chi dice che non possano essere utilizzati nello stesso piatto? A tutto il resto pensa la tecnica, che ho appreso da Angelo Sabatelli, un caro amico, e da mia madre, cuoca per una vita”.

A fare il resto c'è l'affascinante location, il trabocco Mucchiola, rilevato nel 2020 dall'architetto **Cristian Bomba**, che ospita gli appassionati del mare e della cucina di qualità.

E così la passione per il buon cibo, sapientemente proposto dallo chef Di Bucchianico, si sposa con la natura incontaminata del trabocco, raggiungibile solo attraversando a piedi o in bici la ciclabile. Una natura ostinata che dà anche il nome al concept “Gli Ostinati”, un manifesto che identifica i valori e le peculiarità del territorio. Non un semplice ristorante, dunque, ma un luogo-non luogo che, oltre l'esperienza gastronomica, offre la possibilità di immergersi totalmente nel bellissimo tratto di costa tra San Vito e Ortona.

LE FOTO













