



## SAN TOSTO: CENA A OTTO MANI CELEBRA I 3 ANNI DEL RISTORANTE DI CHEF DEZIO

10 Luglio 2017 

ATRI – “L’11 luglio, ad Atri è San Tosto, tutta la cittadinanza è invitata a partecipare”.

È questo il claim della festa organizzata dal ristorante Tosto di Atri (Teramo). Ma tranquilli, San Tosto non è un nuovo Santo, ma un’idea simpatica nata dalla testa, creativa non solo in cucina, del giovane chef **Gianni Dezio** del ristorante Tosto.

“È nato tutto come un gioco – spiega – chiacchierando con mia moglie Daniela. L’idea era organizzare una festa per l’estate visto che abbiamo appena compiuto 3 anni dall’apertura e poi ho pensato di inventare il Santo gourmet, San Tosto appunto, un mix tra il sacro e il profano, come il cibo d’altronde”.

La festa in suo onore si terrà il prossimo 11 luglio dalle 19 in poi, naturalmente presso il ristorante Tosto nel centro storico di questo splendido borgo a pochi metri dal teatro e dal Duomo.

Giovanni, per tutti Gianni, ha vissuto per molti anni in Venezuela, terra dove la sua famiglia è emigrata e dove ha aperto diversi ristoranti nei quali il giovane si è fatto le ossa.

Laureato in Scienze del Turismo, Gianni decide di ritornare in Abruzzo per frequentare la Niko Romito Formazione, scuola per giovani cuochi diretta dallo chef **Niko Romito**.

Nel 2014 apre Tosto, nel meraviglioso borgo di Atri. Accanto a lui, la moglie **Daniela Trabucco**, che si occupa della sala accogliendo i clienti con calore e professionalità.

Il giovane chef rivisita nei suoi piatti l’Abruzzo e i suoi profumi in chiave moderna, ma senza rinunciare alle contaminazioni dell’America Latina.

La sua è una cucina fresca, contaminata, dai sapori netti e decisi, Gianni ama la ricerca e la sperimentazione, e nei suoi piatti tutto questo è evidente.

“Durante la serata – continua Dezio – sarà possibile degustare alcuni assaggi di cibo e di vino e ci saranno anche diversi produttori locali. A noi di Tosto piace lavorare in gruppo, amiamo il nostro territorio e questo party nasce anche con l’obiettivo di valorizzare Atri e i suoi produttori. L’idea è di replicarla ogni anno nello stesso giorno come una vera festa religiosa”.



Durante la serata, sarà possibile degustare alcuni assaggi dello chef Dezio e della sua brigata e di altri chef amici e colleghi: **Gianluca Cipollone** de La drogheria del Mercato di Pescara, **Cinzia Mancini** di Bottega Culinaria a San Vito Chietino e **Daniele D'Alberto** di Borgo Fonte Scura a Silvi.

Inoltre ci saranno i vini delle aziende Cirelli di Atri, Tenuta I Fauri di Ari, e Sciarr di Città Sant'Angelo e i cocktail di La nuova lavanderia di Pescara miscelati da Francesco Silvestri.

Ma non è finita qui, l'idea dello chef era quella di coinvolgere sì la cittadinanza, come ogni festa religiosa che si rispetti, ma anche colleghi chef, vignaioli, produttori ed imprenditori locali per presentare le loro creazioni.

Ed è così che martedì sarà possibile conoscere l'Azienda Agricola D'Amario che produce l'autentico pecorino di Atri, le famose liquirizie Menozzi De Rosa, la Pasticceria Giorgia con i suoi cantucci ed Angela Ciampagna titolare di un'alta profumeria artigianale.

Tra i partner anche il Pastificio Verrigni di Roseto. L'allestimento del party, tra oggetti di design e di arte contemporanea, saranno curati dallo Studio Summit di Pescara.