

STREET FOOD GAMBERO ROSSO: IN ABRUZZO VINCE LA CONTAMINAZIONE CON L'ANIMA DEL TERRITORIO, "+TOSTO" DI GIANNI DEZIO CAMPIONE REGIONALE

30 Settembre 2022



ROMA - Il titolo di campione regionale (Abruzzo) per la guida *Street Food 2023* di Gambero Rosso va a +Tosto Gastro Bottega in Atri (Teramo), grintoso format di ristorazione pop dello chef italo-venezuelano **Gianni Dezio** & family con la moglie **Daniela Trabucco**, sommelier, e la madre **Maria Mattucci** (*nella foto sotto*), risorsa indispensabile in cucina, dolci compresi.

Giunta all'ottava edizione, supportata da Terre Margaritelli (Torgiano, Perugia), la guida *Street Food* di Gambero Rosso mappa il miglior cibo di strada all'italiana da nord a sud del Paese attraverso indirizzi, storie e piatti più tipici. Una guida nata per dare risalto alle alternative nostrane di qualità rispetto all'omologazione del fast food internazionale, come sottolineato dai vertici di GR alla presentazione di lunedì 26 settembre ospitata a Palazzo

Brancaccio, nel cuore della Capitale.

Un fenomeno mondiale lo street food, si è riconosciuto, fatto di contaminazioni e culture che si intersecano tra loro e in cui tradizione e innovazione si amalgamano in creazioni gustose. Contaminazione ed estrosità ben coniugate con la rete di agricoltori e produttori locali, sono alla base del progetto “+Tosto gastrobottega” di Gianni Dezio & Family, campioni abruzzesi dell’edizione 2023 della Guida.

“Con il suo tocco raffinato lo chef Gianni Dezio rivisita le specialità locali” si legge nella scheda dedicata. A poco più di un anno dall’avvio, la ricca di personalità microbottega nel cuore dell’antica Hatria, rappresenta per chef Dezio (origini italo-venezuelane con background dalla doppia identità – due i suoi mondi di appartenenza, Abruzzo e Sud America – seguito dal decisivo passaggio alla scuola di **Niko Romito**, e poi al Mugaritz in terra basca) una tappa di transizione verso nuovi e ambiziosi approdi nella ricerca professionale, come lui stesso dichiara, offrendo un menu (e una ricercata selezione a scaffale) ricco di proposte innovative per tutte le età da consumare, in particolare d’estate, seduti all’aperto con vista privilegiata sui gioielli di Piazza Duomo in Atri. Come riferisce la Guida si va dalla triade formaggio fritto, baccalà pastellato e olive ascolane, al supplì di ventricina, al bao con tonno affumicato e salsa thai, alla bombamisù, alla cheesecake basca con piccolo tocco di Pecorino di Atri.

Degli oltre 450 indirizzi riportati, sono oltre venti gli esercizi abruzzesi selezionati dagli ispettori GR, con attività itineranti inserite nella nuova appendice dedicata ai food truck che girano l’Italia tra mercati, delivery e festival.

Gli ambulanti sono: Venditti Porchetta (campioni regionali nella scorsa edizione della Guida, presenti nei mercati dell’aquilano e zona a est di Roma); Bracevia-A tutta pecora (a bordo di una 500 gialla trasformata in griglia itinerante dove cuocere “eccellenti” arrostitini di carne di pecora); **Nicola Genobile** (maestri della porchetta da cinque generazioni, dal laboratorio di Torrevecchia Teatina muovono i food truck aziendali tra i mercati di Pescara e Francavilla).

E tra gli esercizi in pianta stabile non mancano nuovi ingressi.

Insieme alla già citata +Tosto gastro-bottega, si registrano ad Alba Adriatica (Teramo) Frittella &Co. (anche food truck) con pizze fritte all’abruzzese dall’ impasto “leggero e croccante fritto a dovere senza eccedere nell’unto”; a Montesilvano (Pescara) nella stazione di servizio Eni Alt stazione del Gusto, il pit stop d’autore a firma e garanzia di Niko Romito che replica l’originaria “tavola calda” con pane e sfizi di cucina aperta quattro anni orsono sulla statale 17 a Castel di Sangro (L’Aquila); a Pescara La Stozza Gourmet (spianate e panini

farciti di schietta ispirazione abruzzese).

Spazio a sé guadagna il complesso di Mercato Muzii, in centro a Pescara, mercato alimentare “contemporaneo” dalla duplice anima, luogo privilegiato per la spesa e centro di aggregazione e intrattenimento con variegate attività di somministrazione nel corso della giornata: dalla cucina sudamericana di Tomato Grill, ai taglieri misti di Satollo, all’atmosfera da bistrot di Zietta con la cucina di **Fabrizio Sacco**.

Altra specialità impossibile da ignorare (tant’è che ne viene fornita la ricetta) sono i caratteristici Fiadoni di uova e formaggio, i cui “migliori” GR rintraccia alla Chitarra Antica di Pescara, “una squadra esperta guidata dal grande anfitrione **Claudio Minicucci**” (attività già premio regionale nelle scorse edizioni della guida).

Un Abruzzo gastronomico tra mare e monti, riassume la guida nell’introduzione alle dieci paginette dedicate. “La tradizione culinaria abruzzese regala prodotti e ricette tutte da scoprire” si legge, “la montagna custodisce le ricette della memoria, le preparazioni legate alla pastorizia, i grandi prodotti che godono della ricchezza di territori incontaminati: lo squisito pecorino di Farindola (Pescara), il prezioso zafferano di Navelli (L’Aquila), l’eccellente pasta di grano duro. E il must degli arrostitini o “rustelle”, il “vero cibo di strada abruzzese” a cui GR non manca di riservare anche in questa sede un capitoletto a sé per ricordare origine e provenienza (colline pescaresi) della tradizione transumante. Dalla costa ricca di tradizioni culinarie marinare arrivano poi ricette come il brodetto, oltre alle pizzette tonde perfette come spuntino nelle giornate di mare, così come la famosa pizza all’onda, disco di pasta fritto che si trova spesso nella proposta degli stabilimenti balneari”.

Tutte le insegne abruzzesi in guida: Frittella &Co – Alba Adriatica (Teramo), +Tosto gastrobottega – Atri (Teramo), Venditti Porchetta – L’Aquila, Granocielo- Avezzano (L’Aquila), Lu Pennese – Casoli (Chieti), Ristoro Mucciante – Castel del Monte (L’Aquila), Alt stazione del Gusto – Castel di Sangro (L’Aquila), Amoretto – Civitella del Tronto (Teramo), La Tana del Lupo – Farindola (Pescara), La Sardella – Fossacesia (Chieti), La Casetta del Caseificio Campo Felice-Lucoli (L’Aquila), Alt stazione del Gusto – Montesilvano (Pescara), Alla Brace – Pescara, Alla Chitarra Antica – Pescara, Mercato Muzii- Pescara, Donna Tina – Pescara, La Stozza Gourmet – Pescara, Trieste Pizza- Pescara, Bracevia A Tutta Pecora – Sambuceto (Chieti), Le Frit c’est Chic – San Vito Chietino (Chieti), Da Matti Streetfood – San Vito Chietino (Chieti), Nicola Genobile – Torrevecchia Teatina (Chieti).

