

TIZIANO PAOLINI: “LA MIA CUCINA DI TECNICA MA COMPRENSIBILE AL PALATO COMUNE”

19 Ottobre 2019



FRANCAVILLA AL MARE - Prospettive. Quelle che si aprono nella vista mozzafiato di cui si può

godere dalle ampie vetrate della sala raffinata, con affaccio diretto sul mare blu come il cielo nel quale si confonde. Ma anche quelle della cucina, che tutti i giorni viene portata avanti con amore, tecnica e passione. Si chiama così il ristorante di Francavilla al Mare (Chieti) dello chef **Tiziano Paolini**.

Aperto ufficialmente il 10 ottobre 2017, in contrada Setteventi, in quello che un tempo era l'Angolino sul Mare, Prospettive appena 10 mesi dopo entra nella guida del Gambero Rosso con una forchetta e un punteggio di 77/100 per i suoi "piatti - si legge nella guida - che sembrano usciti dai quadri di un artista, coloratissimi e creati con materie prime ricercate, maniacalmente abbinati al cibo per colore e fattura". In effetti Tiziano, classe 1985, l'arte la ricrea letteralmente, quando propone, per fare un esempio, tra i dessert "Ciocol'art", la riproduzione deliziosa della tavolozza dei colori di un pittore.



"La mia passione per la cucina - racconta Tiziano a *Virtù Quotidiane* - si sviluppa da bambino, quando, quasi per gioco, ho iniziato ad aiutare alcuni amici di famiglia nel loro ristorante. Lì ho scoperto di essere portato e così ho deciso di iscrivermi all'istituto alberghiero di Villa Santa Maria". Seguono per Tiziano una serie di esperienze in giro per l'Italia e l'estero, "soprattutto in Spagna dove ho appreso delle belle tecniche. A un certo punto ho scelto di tornare in Abruzzo. Ho lavorato al Giappo a Pescara e poi da Cicchelli, nel centro città, un pizzicagnolo particolarmente attento alle materie prime internazionali".

Arriviamo al 2017, quando Tiziano decide di dare vita al suo ristorante, che oggi porta avanti insieme alla compagna, **Simona Evangelista**, responsabile di sala. "Quando ho cominciato a dire che volevo aprire un ristorante tutto mio - ricorda - tutti mi scoraggiavano nel farlo in Abruzzo. Io però sentivo l'urgenza di investire a Francavilla al Mare, nel luogo in cui sono cresciuto. Quel locale mi è sempre piaciuto moltissimo per la sua vista spettacolare".

Quella di Tiziano è una cucina di ricerca e innovazione, dove il pesce è l'ingrediente principe, "perché sono nato in una città di mare, in una famiglia di pescatori. Cerchiamo di esaltare ogni prodotto e alimento che mettiamo nel piatto il più possibile, con cotture semplici e abbinamenti inconsueti". Non è un caso che tra i suoi cavalli di battaglia si inseriscono i crostacei al cioccolato e gelato all'aceto. "Lavoriamo molto bene i crudi e la tempura. Amo definire la mia cucina di tecnica, ma comprensibile al palato comune".

Un'opinione evidentemente condivisa e pienamente apprezzata anche dalla giuria del campionato culinario Chef Awards League 2019, che ha assegnato a Tiziano il primo premio a livello nazionale.

Lo scorso settembre, Paolini ad Assisi (Perugia) ha conquistato il podio della gara a gironi che ha coinvolto 20 ristoranti in tutta Italia, accuratamente selezionati da Chef Awards secondo il sistema *Gastroranking.it*.

Il concorso, che è iniziato lo scorso marzo, ha visto lo chef francavillese sfidarsi contro un altro abruzzese talentuoso, **Gianmarco Dell'Armi**, del ristorante Materia Prima di Castel di Sangro.

“La gara è entrata nel clou – commenta – a Novara, dove eravamo solo in 20 per arrivare poi ad Assisi, dove ci siamo sfidati in 8. Il livello era altissimo e sentivo il peso, in qualità di unico abruzzese, di portare nella competizione un po' di regione”. Tiziano lo fa nei quarti di finale, quando declina l'ingrediente scelto nella mystery box dalla giuria, gli umbricelli (una tipica pasta fresca umbra), come vuole la tradizione abruzzese per le sagne e ceci, “una parte lessa e una frita. Quest'ultima l'ho poi ridotta alla consistenza del pan grattato, conferendo croccantezza al piatto, in cui ho aggiunto anche una triplice consistenza di pomodoro di Flagella”.

È la faraona in tre cotture, a scaloppa, a bassa temperature e arrosto, “gli unici modi in cui nella vita ho mangiato questo tipo di carne”, rivela Paolini, a decretare la sua vittoria. Una sfida che lo ha riempito di orgoglio, ma senza distoglierlo dal suo ristorante “un luogo dove trascorro anche 12- 13 ore al giorno e in cui voglio impegnarmi sempre di più”.

LE FOTO







































