

UNA CUCINA INDENTITARIA, RICONOSCIBILE,
SINCERA: CHICHIBIO E LA SFIDA GOURMET
DI RAFFAELE TRILLI

di Antonella Finucci



4 Settembre 2022

ROCCARASO - È una bella storia, quella della novella di Chichibio e la Gru, raccontata nel *Decamerone* da Boccaccio. Ed è una bella storia quella di **Raffaele Trilli** e del suo Chichibio, che proprio dalla letteratura prende il suo nome. Da una letteratura alta e insieme ironica, briosa, acuta, una novella che fa ridere e riflettere allo stesso tempo, che stupisce piacevolmente, proprio come Chichibio, un locale essenziale, elegante, in cui potersi

avvicinare a piatti della tradizione rivisitati in modo intelligente e raffinato.

Siamo in pieno centro a Roccaraso (L'Aquila), un territorio - tutto quello dell'Alto Sangro - prezioso per le sue tradizioni antichissime e per la sua gente gentile e generosa, e dunque noto non solo in quanto località sciistica rinomata e frequentata. Raffaele è figlio d'arte, con due generazioni di ristoratori alle spalle: ha un sorriso contagioso, 34 anni ed è l'anima di Chichibio, insieme a **Cinzia Reale**, compagna nella vita oltre che nel lavoro, e a **Stefano Stampone**, maître di sala, pugliese d'origine e ormai abruzzese d'adozione.

“Sono giovane, è vero”, sorride Raffaele, “ma sono vent'anni che sono in cucina e a pensarci sono tantissimi: ho avuto maestri che hanno lasciato il segno a partire dai miei genitori e i miei nonni, lavoratori instancabili, passando per **Niko Romito**, **Mauro Uliassi**, **Valeria Piccini**”.

“Dopo aver frequentato l'Accademia di Niko Romito, fui selezionato per entrare a Casadonna, dove Niko aveva appena trasferito il Reale”, racconta Raffaele, “quello era il momento in cui prese la terza stella Michelin, fu una grandissima emozione per tutti, ricordo tutto perfettamente”.

E poi, esperienze e tirocini in giro per l'Italia, particolarmente rilevante quella al **Winter Garden**, all'interno del St. Regis di Firenze, che aveva la consulenza della chef stellata Valeria Piccini. Trilli racconta del bellissimo rapporto instaurato, tanto che anche Cinzia, la sua compagna, farà poi un periodo di formazione al Caino di Montemerano.

“Valeria è una donna e una cuoca straordinaria, mi ha insegnato l'importanza del principio dietro una ricetta, il ragionamento, lo studio, così come Mauro Uliassi, altro grande incontro per me, mi ha insegnato la grandezza dell'umiltà che deve stare dietro un grande chef, l'importanza della dedizione in cucina e il sacrificio, imprescindibile per chi sceglie questo lavoro”.

Sono tante e significative le esperienze che Raffaele vive, anche fuori dall'Italia. Tornato a Roccaraso, Romito gli chiede di coordinare il ristorante didattico Spazio Rivisondoli: “Devo

molto a Niko Romito e alle tante collaborazioni con lui, ma questa esperienza per me è speciale perché mi ha avvicinato ai giovani, mi ha permesso di capire come parlargli e come ascoltarli”.

Bagaglio importate di cui Raffaele oggi fa tesoro: “Bisogna essere per i ragazzi esempio concreto, la formazione e l’educazione passano attraverso l’esempio e questo per me è l’unico modo efficace per avere risultati eccellenti, perché i ragazzi emulano”.

Ed è per questo che Raffaele cerca costantemente di migliorarsi, di rinnovarsi, di studiare. Lo dichiara apertamente: “Sono una persona ambiziosa ma l’ambizione deve venire dalla ricerca, altrimenti è supponenza ed è diverso. Dietro ogni ricetta c’è una scelta di coraggio, una filosofia intera, lo studio di tutto un territorio, ed è proprio questa voglia di crescere che mi ha premiato nel tempo, portando per fortuna affluenza anche fuori stagione: un lunedì o un martedì di novembre, per dire, le persone vengono appositamente da noi e questo è davvero gratificante, dopo tanta fatica”.

Sì, perché Raffaele ricorda anche dei sacrifici fatti affinché il locale si affermasse. Ma oggi Chichibio è una bella realtà, nota e apprezzata, un progetto concreto che ha decretato la vittoria di una cucina identitaria, riconoscibile, matura e sincera: Raffaele lo ammette, “non bado ai fronzoli, non mi interessano, sono uno che va dritto al sodo. E non sono un modaiolo, ho le mie idee e le porto avanti, non voglio che i miei piatti siano uguali a quelli degli altri, ho cercato una mia linea”. Trilli lavora molto con la materia prima, che deve essere eccelsa e locale, ma ama sperimentare tecniche innovative, sempre nel rispetto della tradizione. Ad esempio, un piatto a cui lo chef è particolarmente legato è uno spaghetti con aglio rosso di montagna fermentato, polvere di aglio orsino, olio Peranzana e peperoncino di Altino. A rivisitare questo piatto iconico, lo spaghetti aglio olio e peperoncino, Raffaele ci ha messo un anno: “È rischioso. È il piatto più chiacchierato del menu, incuriosisce e divide, ma io sono soddisfatto perché è questo il mio giusto mezzo: rinnovare stando dentro la tradizione”.

Una formula che paga, visti i numerosi riconoscimenti che Chichibio ha ricevuto dal 2016 a oggi, sicuramente meritati: il cliente quando arriva è coccolato dalla cucina raffinata di Raffaele, dai meravigliosi dolci di Cinzia e dalla calda ma elegante accoglienza di Stefano:

“L’ho convinto a restare con noi” ride lo chef, “e noi siamo davvero contenti perché lui è fondamentale, è un professionista che ha sposato la nostra causa non facile, ma ormai lui è una colonna portante del nostro locale”.

Chichibio è riuscito nell’impresa di portare a Roccaraso una cucina raffinata ed essenziale, di qualità, con un’ottima cantina che è cresciuta negli anni e oggi conta più di duecento etichette. Raffaele ci saluta con un’anteprima: quest’inverno uscirà un menu nuovo, interamente dedicato agli ingredienti di montagna.

“Ho voglia di raccontare il mio territorio, la montagna vera, l’alta quota, che può dare materia per piatti nuovi e inesplorati, originali ma dalle radici antiche. Sarà un richiamo alla sapienza dei nonni, che sapevano già moltissimo, ma a differenza dei cuochi moderni non avevano consapevolezza. Sarà un menu indissolubilmente legato alla natura, difficile ma possibile”.

LE FOTO





