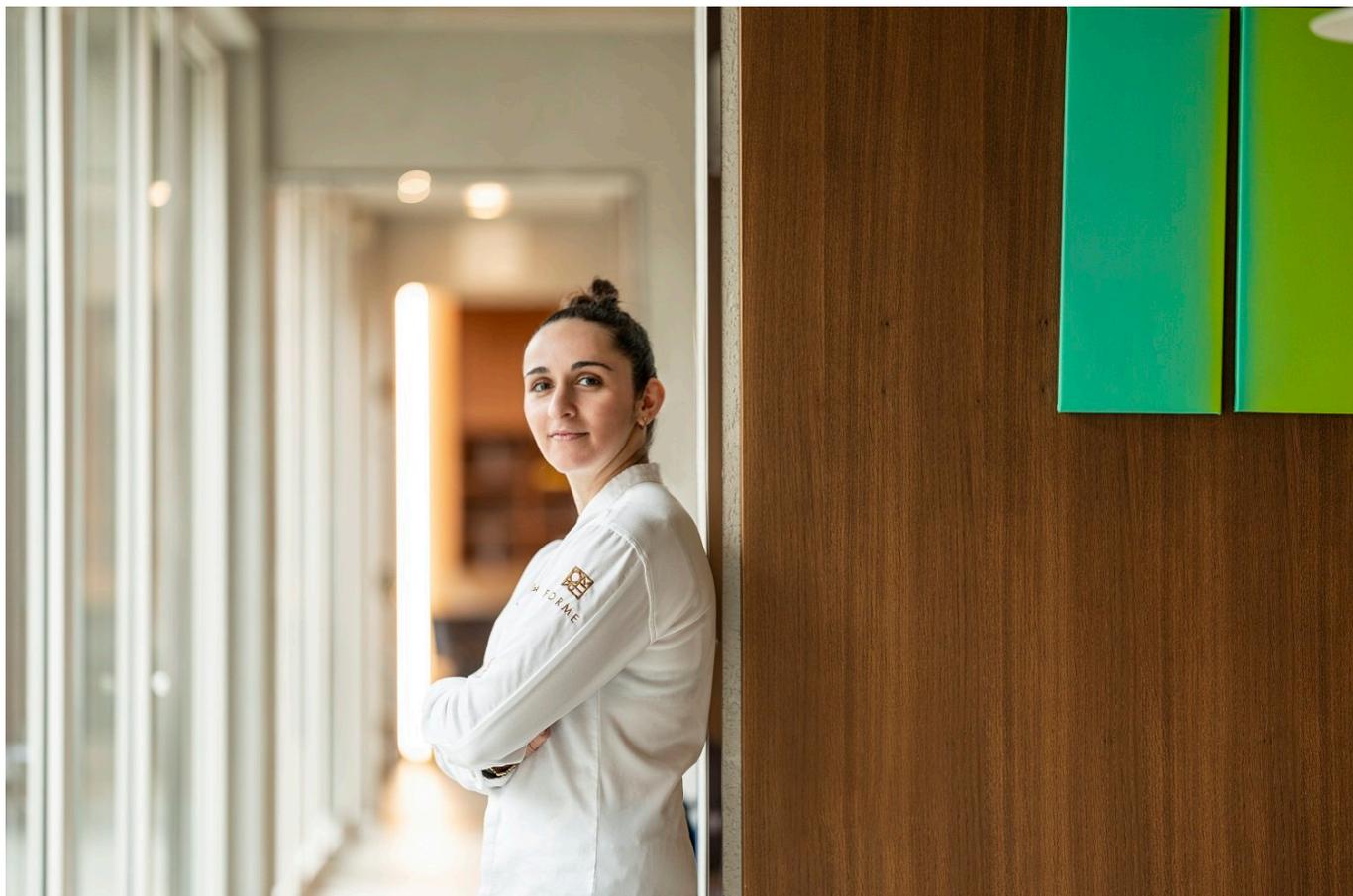


Arianna Gatti, dall'Abruzzo a Brescia con la sua cucina immediata e concreta

25 Ottobre 2023



BRESCIA - Il legame con l'Abruzzo è indissolubile e lo si ritrova nella sua cucina. Quella che esprime nel ristorante nel quale è chef, aperto dieci mesi fa a Brescia da **Paolo Naoni**, appena fuori dal centro urbano e che neanche a dirlo porta il nome del borgo aquilano da cui proviene, **Forme**. Nei suoi piatti ci sono materie prime e tradizione abruzzesi che si coniugano con ingredienti del posto di cui si è innamorata. **Arianna Gatti** è "Cuoco Emergente" del **Gambero Rosso**.

Il riconoscimento, conferito dalla testata ai giovani talenti della ristorazione italiana in collaborazione con Acqua Panna-San Pellegrino, è arrivato il 16 ottobre a Roma, ricevuto dal direttore editoriale **Laura Mantovano**.

"È uno stimolo per me", dice a *Virtù Quotidiane* la chef, classe 1991. "È il riconoscimento per

me e la brigata del fatto che stiamo andando nella direzione giusta”.



La direzione Arianna l'ha presa da ragazzina, non appena diplomata al liceo scientifico, "perché volevo una formazione più generale, per poi scegliere successivamente", dice.

In cuor suo già sapeva che il suo futuro sarebbe stato in un ristorante.

"Sono figlia d'arte, perché i miei genitori avevano una pizzeria e hanno sempre cucinato a casa. Io guardavo, ma mia mamma non mi faceva fare molto, perché lei è più brava", continua ridendo. Una volta uscita dal liceo Arianna inizia a lavorare a Roma. "Questo è un mestiere faticoso e prima di farlo bisogna essere molto sicuri. Ecco perché ho voluto lavorare per un paio di anni in un ristorante".

Sicura della sua passione Gatti si iscrive al corso superiore di cucina italiana di Alma, dove si diploma nel 2013. "La scuola mi ha portato da **Paolo Teverini**, poi a Bologna e infine a Brescia dove sono capitata quasi per caso, perché mia sorella fa il medico qui all'ospedale civile. Ho saputo che **Philippe** cercava (riferendosi a **Leveillé** del ristorante Miramonti L'Altro di Concesio, due stelle Michelin, dove è stata sous-chef, *ndc*) e mi sono fermata per 10 anni".

A gennaio Arianna ha creato il suo *Forme*, con una brigata di giovanissimi un ristorante appena fuori dal centro urbano di Brescia, nella prima fascia rurale a sud della città, in una corte ristrutturata risalente all'Ottocento. "La mia cucina è concreta, immediata. Non va raccontata. È molto legata alle tradizioni e agli ingredienti abruzzesi. Una cucina che si capisce e che piace alla gente".

La creazione dei piatti per Arianna è sempre diversa. "Posso partire da un ingrediente, perché magari la stagione mi richiede di usarlo, oppure da un piatto che mi piace particolarmente e ci vedo sopra un qualcosa. O ancora da una ricetta". Il caso quest'ultimo di una delle proposte a cui è più legata. Il raviolo di pecora, dove la classica pecora alla callara diventa il ripieno del raviolo.

"A differenza di quanto si possa pensare è un piatto molto delicato, che viene completato con pecorino e santoreggia montano", chiarisce. Al momento l'Abruzzo è dentro i suoi piatti, ma in futuro Arianna è certa, "tornerò nella mia regione. Quando sarò più vecchia", ride.

LE FOTO







