

Chef D'Onofrio: "Un passaggio di brace e sono a casa. A Lanciano ho trovato la mia comfort zone"

7 Agosto 2026

di Jolanda Ferrara



LANCIANO – “Ho avuto la fortuna di avere in casa un grande camino dove il sabato sera era brace, pesce o carne, ortaggi che i miei cucinavano sotto il coppo. È una cosa bella che mi porto dentro”.

Nino D'Onofrio, 28enne cuoco autodidatta di Sant'Eusanio del Sangro, firma per la seconda stagione il menu estivo di Cottabo, ristorante nel cuore antico di Lanciano (Chieti). Piatti dal gusto immediatamente riconoscibile, moderni e territoriali che tengono fede all'assunto di partenza: stupire con la pregiata materia prima locale di terra e di mare. La sua è una cucina fatta con il cuore, lo racconta a *Virtù Quotidiane*.

Simone Agabitini e Nico Barone: "Cottabo punta a stupire con la materia prima locale. Vogliamo dare la forza che manca al territorio"

Nino, come nasce la sua passione per la cucina?

Nasco panificatore per tradizione di famiglia, il mio sogno è cominciato impastando il pane. Di notte ero in produzione insieme con mio padre, il pomeriggio facevo le consegne ai ristoranti, ai fornelli mi dilettao a casa. Dopo la prima ondata Covid, ho avuto l'opportunità di lavorare da Locanda Mammì ad Agnone (Isernia) con la stellata Stefania Di Pasquo e Tomas Torsiello all'accoglienza. Cercavano personale di cucina, dopo il primo servizio Stefania mi ha chiamato accanto a lei ai fuochi, mi hanno dato subito fiducia, sono stato il suo secondo per quasi 2 anni.

Poi è andato via.

Ho scelto di cambiare e lavorare nel ristorante di un trabocco sulla costa teatina di proprietà di un mio amico, ho voluto riavvicinarmi a casa. Stefania ha insistito per farmi rimanere e la ringrazio ma ho preferito tornare qui in zona.

Da qualche tempo è stabile in cucina da Cottabo.

Sul trabocco ho incontrato Nico Barone (patron del ristorante di Lanciano, *ndr*) che ha molto apprezzato la mia cucina, ci siamo trovati da subito, abbiamo la stessa mentalità, la stessa fame e la stessa voglia.

Qual è la sua personale idea di cucina?

Molto semplice. Una cucina gustosa di impatto, sapori ben distinti ed equilibrati. Parto da un'idea di tradizione, ricordi di sapori che cerco di rielaborare utilizzando tutto il mio sapere aggiungendo un ingrediente in più, la brace: amo l'affumicatura sui miei piatti, velata però.

Come nasce un piatto come Seppia.

Cottura sottovuoto con buccia di agrumi, sale e olio. Dovrà risultare una consistenza croccante e carnosa. Poi nappo con crema di zuccina, salsa di capperi e polvere di olive leccino che lascio prima a disidratare. Chiudo con zucchine tipo scapece e i tentacoli della

seppia ripassati alla brace. È un gusto che rimane, nei miei piatti cerco di ricreare ricordi

Alla presentazione del nuovo menu estivo grande apprezzamento da gastronomi e clienti.

Ne sono onorato e felice, dietro questi risultati ci sono tante ore di lavoro e sacrifici, non ho frequentato scuole ma ho fatto tanta esperienza, mi sono privato di tantissime cose che caratterizzano la vita di un ragazzo ma quello che faccio mi ripaga tantissimo, amo il mio lavoro e sono convinto di aver trovato la mia comfort zone qui a Lanciano.

Antipasto assai rappresentativo è Anguria.

Cospargo l'anguria di sale, metto sottovuoto e congelo, poi scongelo e ripeto per 3 volte per togliere l'acqua interna, in questo modo la polpa diventa carnosa, taglio a sashimi e passo sulla brace molto semplicemente, prima del colpo di calore nappo con l'olio che aiuta la Maillard. Avevo già lavorato sull'idea di dessert con l'anguria ispirato dalla texture del frutto lavorato in un certo modo come ho visto fare dal mio amico chef Loris Cocco mio conterraneo, con la differenza che io faccio un'affumicatura alla brace, non passo per la brace diretta.

Stesso passaggio sulla pannocchia di mais nel Farro spezzato.

L'idea parte dalle tradizionali "marrocche" che mangiamo l'estate. Manteco il farro come un risotto, impiatto con yogurt di capra ed erbe amare, in questo periodo rucola campestre che trovo spontanea. Ne estraggo il liquido interno, un bel contrasto con la dolcezza della marrocca e l'acidulo dello yogurt.

Resterà questa volta?

Non penso ad altro che godermi questa dimensione, il locale giusto, faccio la cucina che mi piace, è quello che cercavo, vicino casa. Di Nico mi fido ciecamente e mi sento ben rappresentato perciò non esco praticamente mai dalla cucina...