

DAVIDE DI FABIO: “CAVIALE, SARDINA, MELANZANA HANNO LA STESSA IMPORTANZA, QUELLO CHE CONTA È LA VERITÀ. IN ABRUZZO TROVO CONTINUA ISPIRAZIONE”

29 Dicembre 2021



PESCARA – Chef **Davide Di Fabio**, i cuochi non salveranno il mondo ma con il nuovo progetto gastronomico “Dalla Gioconda” a Gabicce Mare (Pesaro-Urbino) ce la state mettendo tutta a dare il buon esempio: primo ristorante certificato plastic free in Italia, al centro dell’attenzione mediatica e delle guide di settore.

“È così, anche se non ci si aspettava tanto. Con **Stefano Bizzarri** e **Allegra Tirotti Romanoff** titolari, e la giovane brigata di cucina da me guidata, stiamo lavorando intensamente, abbiamo aperto il 21 giugno scorso. Più che una moda è stata una scelta di vita dettata dalla volontà di fare del nostro meglio per il pianeta”.

Nuova consapevolezza, responsabilità, sostenibilità ambientale. Cosa vuol dire nel

www.virtuquotidiane.it DAVIDE DI FABIO: “CAVIALE, SARDINA, MELANZANA HANNO LA STESSA IMPORTANZA, QUELLO CHE CONTA È LA VERITÀ. IN ABRUZZO TROVO CONTINUA ISPIRAZIONE”

quotidiano di un ristorante?

Vuol dire ad esempio che lottiamo per far sì che pasta, riso e altre materie prime arrivino privi di imballaggi in plastica, a meno che non siano compostabili nell'organico. Le verdure arrivano dal nostro orto, il pesce dai pescatori locali. Ci troviamo in un'area naturale protetta, il parco regionale del Monte San Bartolo a cavallo tra Romagna e Marche, la sostenibilità parte dalle nostre azioni quotidiane e risponde a un dovere che condividiamo con i nostri fornitori: filiera circolare, ridurre la plastica monouso, dare un piccolo contributo al futuro.

La cucina della “Gioconda” abbraccia tutto il territorio senza preclusioni: mare, collina, montagna. Una scelta di sostenibilità anche quella?

Sì. L'Italia in generale è una terra ricca di cultura e tradizioni, storie e saperi da tramandare. Tutto questo va trasmesso alle nuove generazioni sforzandoci di far capire come avere un'etica diversa, rispettosa dell'ambiente e delle persone, perché la sostenibilità deve essere anche umana. Il periodo buio della pandemia serve a capire anche questo. Se ognuno pensa di curare il proprio giardino e farlo con un occhio bello e positivo verso il futuro, saremo poi circondati da bei gesti. Anche solo provarci, errori permettendo, significa percorrere una strada diversa che può portarci a un mondo migliore.

Ottimista?

Sono sempre positivo perché alla fine facciamo il lavoro che ci piace fare, cucinare, servire delle persone, gesti quotidiani che fatti con un occhio attento possono regalarci un mondo migliore, bisogna pensare positivamente. Abbiamo aperto a inizio estate scorsa nel momento in cui si allentavano le restrizioni imposte dalla pandemia e siamo contenti. Per far questo c'è bisogno di dare massima attenzione all'ospite il quale, nel frattempo ha potuto accrescere le proprie conoscenze anche in materia di cucina, cuochi, selezione delle materie prime: il palato si è evoluto e quello che conta adesso è la verità. Verità di un progetto e di quello che si fa. Se uno fa sul serio e ha una strada ben delineata da seguire, la gente se ne accorge sicuramente, di conseguenza anche gli altri colleghi del mestiere, se ne accorgeranno e lì scatta l'esempio, è così che si cresce, prendendo e restituendo quanto appreso.

Abruzzese di origine (di Bellante, provincia di Teramo), emiliano di adozione per essere stato sedici anni in “Francescana” a Modena, braccio destro di Massimo Bottura. Ora, 35enne, in volo libero e indipendente per una nuova inedita avventura. Come ha maturato la scelta?

Con tanti anni di lavoro e sacrifici. Ma non ho mai guardato al mio lavoro come fatica,

piuttosto come professione che amo, vivendola con consapevolezza diversa, con impegno, dedizione e studio, tanto studio. Per me non è cambiato granché rispetto a quando lavoravo in "Francescana".

Qual è il nodo di tutto?

Sicuramente la cucina è fatta dalla scelta delle materie prime. E' fondamentale non solo scegliere un buon prodotto, ma anche come viene prodotto. Se si tratta di pesce scegliamo pescatori muniti di barche che escono al mattino e rientrano a sera. E' importante per la qualità del pescato, per il tempo che trascorre dalla pesca alla consegna, e anche per il sistema di pesca che deve rispettare gli equilibri del mare. Così anche per le carni, che non siano di allevamenti intensivi ma di filiera attenta al benessere animale. Per gli ortaggi stessa cosa, da orti naturali, agricoltura non convenzionale. Poi si passa a sviluppare il piatto. Sicuramente ha la sua importanza anche il servizio, che deve essere rilassato, far sentire l'ospite come a casa cercando di coinvolgerlo comunque nell'esperienza, trasmettergli quelli che sono i valori, la filosofia che ci guida.

Su quali idee sta lavorando? Come interpretare la transizione in atto ?

Con i miei piatti esprimo quello che penso, nel mio menu c'è il racconto del territorio, delle mie esperienze e tutto quanto mi circonda. La stagionalità la si può trovare ad esempio nei piatti in cui alcuni ingredienti cambiano settimanalmente secondo reperibilità, in quello che dà l'orto o che dà il mare senza la paura di sostituire la spigola con una gallinella oppure un rombo semplicemente perché il pescato di quel giorno è stato quello. Il mare non è un supermercato e se c'è mare mosso le barche non escono, di conseguenza si adatteranno le preparazioni al pesce disponibile. Qui a Gabicce tra mare e monti guardiamo anche all'entroterra, alle bellissime carni locali e quant'altro c'è a disposizione. Abbiamo la fortuna di avere prodotti di qualità incredibile. In parte i prodotti che utilizziamo provengono anche dall'Abruzzo, la mia terra, dove scelgo ingredienti indispensabili alla mia cucina come l'extravergine di oliva, i vini, sono affezionato al peperone dolce di Altino, allo zafferano dell'Aquila, ai profumi dell'aglio rosso di Sulmona.

Come rende la cucina un'esperienza emozionale ?

Mi dà molta emozione ad esempio la conserva di pomodoro in bottiglia preparata dalla mia famiglia com'è uso in tutte le famiglie dalle mie parti quando il pomodoro è all'apice della maturazione e del sapore, quella salsa che poi quando la apri d'inverno ci ritrovi il profumo dell'estate. Grazie al frutteto di un'azienda agricola di Mosciano Sant'Angelo (Teramo) dove si coltiva una varietà di susina dal gusto molto particolare, impiego quel frutto al cento per

cento per farci un sugo che ricorda una conserva di pomodoro. Con una materia prima così non devo far altro che essere semplice, ne faccio un sugo con un buon olio d'oliva e uno spicchio d'aglio di Sulmona da condirci un mezzo paccheri fatto di grani tradizionali, olio al basilico e Reggiano 30 mesi, e si ha l'emozione di mangiare una pasta al sugo che in realtà non è di pomodoro, ma di susine. Un gioco, un segreto che sveliamo alla fine quando ritiriamo il piatto, spiegando il tutto.

Una buona dose di immaginazione è l'ingrediente che non può mancare.

Appunto. Sto servendo una pasta e fagioli come dolce, d'altronde il legume tradizionalmente trova spazio in pasticceria, il caggionetto di Natale è fatto con ceci e castagne. Nella mia idea ho preparato una crema di legumi salata aggiungendo castagne lessate, condita con olio al rosmarino e quadrucci di pasta all'uovo cotti e un sorbetto al nocino, l'unico degli ingredienti che prevede zucchero al suo interno. Mangiando tutto insieme si ha la nota dolce, in realtà è un piatto incredibile perché arriva al tavolo che sembra una pasta e fagioli. Ed è quello il nome del dessert.

L'Abruzzo sembra essere una fonte inesauribile di ispirazione nella sua visione gastronomica.

Quando ho bisogno di staccare e riflettere torno giù in Abruzzo, un terra che procede lenta e dove mi catapulto all'indietro, dove dimentico tutto il resto e ritrovo il Davide di vent'anni fa. Da lì riparto carico di idee da elaborare. Anche quando ero a Modena attingevo materie prime dall'Abruzzo, una terra di sole, mare, montagna, biodiversità, piccole botteghe. Ci trovi di tutto in meno di un'ora di auto, oltre a uno stile di vita genuino e con un grandissimo potenziale da esprimere. Lo stesso che trovo qui a Gabicce, affacciati sul mare con la montagna alle spalle e un entroterra ricco di tradizioni e prodotti strepitosi.

Come vede la gastronomia italiana in futuro?

La vedo lungo la costa adriatica, per tanti anni meta di turismo di massa e forse anche di scarsa qualità del cibo e dove oggi grazie a grandi cuochi che sono riusciti a farla crescere, trovi ristoranti di qualità e di ricerca. Dalla Puglia alle Venezie, chilometri di riviera gastronomica ricca di tradizioni, scenari tra mare e montagna da esplorare e restarne impressionati.

Con quale idea ha esordito alla "Gioconda"?

Ho lavorato su un'idea di saraghina, un pesciolino a metà tra sarda e alicia che è un po'

simbolo della Romagna. La saraghina la mangi dappertutto, famosa è la piadina con i sardoncini, molto buoni e delicati. Che io ho appena marinato e servito accostati a cedro, erba cipollina e del caviale con accanto dello squacquerone montato e delle cantarelle, sorta di pancake sottile e scioglievole fatto con l'impasto della piadina e lavorato come un bliny. Ho dato l'immagine della Romagna attraverso un gesto popolare, quello di prendere la piadina con le mani e spalmarla di squacquerone e mangiare la sardina. Ho voluto sdrammatizzare il lusso del caviale portandolo a tutti, mettendo lo squacquerone al posto della panna acida e il bliny al posto della piadina. A tavola quando si compone il boccone è come entrare nell'immaginario popolare, in realtà si sta mangiando del caviale.

“Dalla Gioconda”, ex dancing pizzeria anni Cinquanta, oggi profondamente ristrutturata, sembra conservare l'anima gaudente e creativa. Per le festività cosa ha reinventato, o ripescato?

Ho pensato al torrone, normalmente una cosa bruttina e fredda nella sua linearità. Ho scelto di prepararlo con i miei ingredienti preferiti ed ho sostituito l'ostia bianca con una serigrafata colorata: carte da gioco, francobolli, cartoline. Di base c'è l'idea giocosa di ricostruire la tradizione portandola nel mio modo di vedere le cose, personalizzandola.

LE FOTO

