

16 Maggio 2023

PESCARA - Gli studi a Bologna, il lavoro da ingegnere gestionale e quella passione per la ristorazione mai sopita. Una passione che si è trasformata in una precisa scelta professionale. Lo chef pescarese **Fabrizio Sacco**, ex allievo dell'Accademia di Niko Romito, ha raccontato a *Virtù Quotidiane* il suo percorso.

Classe 1975, si avvicina al mondo della cucina durante gli anni universitari a Bologna, lavorando come cameriere. Dopo aver iniziato la carriera da ingegnere, capisce che la sua strada è un'altra. E inizia a dedicarsi alla ristorazione anima e corpo.

“Finito il liceo, mi sono iscritto alla facoltà di Ingegneria Gestionale di Bologna. Un percorso di studi che mi è piaciuto molto. Nel frattempo, ho fatto il cameriere in vari ristoranti, di cucina bolognese e romana. Ho portato dentro di me questa esperienza fino a quando ho deciso di interrompere la mia professione” spiega. “Dopo la laurea, ho lavorato in una multinazionale per un breve periodo di tempo, poi ho deciso, con un po' di incoscienza, di abbandonare quel percorso perché non mi piaceva: non era la vita che volevo condurre”.

Così, per lui si apre un nuovo, importante capitolo. “Di lì a poco, è arrivata l'opportunità di rilevare con due amici uno stabilimento balneare a Silvi Marina, l'Oasi di Morgan, dove sono ancora oggi. Era il 2005. Lo stabilimento, nella fase iniziale, era molto piccolo, soprattutto il laboratorio di cucina. Fondamentale è stato l'incontro con lo chef **Giacomo Turzo**, che mi ha dato una base per cominciare il mio percorso di piccola ristorazione”.

Il progetto prosegue e, nel 2007, Fabrizio e uno dei soci dell'Oasi, cui si aggiunge un terzo socio, aprono a Pescara Il Caffè delle Merci. Un locale che diventa presto un punto di ritrovo irrinunciabile nella zona che, di lì a qualche anno, sarebbe diventata il cuore della movida cittadina. “La mia formazione era da autodidatta, per questo ho sentito la necessità di ripartire da zero, approfondendo ciò che riguardava la cucina, imparando al meglio le tecniche. L'approccio con cui affronto questo lavoro è rimasto lo stesso dell'ingegnere”.

Lavora diversi mesi a Roma, nell'Hotel Majestic, “con la brigata dello chef **Filippo La Mantia**. Tornato in Abruzzo, alla fine della stagione estiva trascorsa allo stabilimento, sentivo che avevo ancora bisogno di crescere. Così, mi sono iscritto all'Accademia di Niko Romito. Era il 2014. In Abruzzo, Romito è un faro. Oltretutto, avevo già avuto modo di conoscerlo, quando venne a trovarmi al Caffè delle Merci, che cresceva molto velocemente. Ho scelto Niko senza alcuna esitazione e da lì mi si è aperto un vero mondo, un nuovo modo di ragionare sui sapori, sugli abbinamenti, sul concetto stesso di gusto. La scuola di Niko ha il merito incredibile di farti pensare cucina”.

Dopo le proficue esperienze a Spazio Rivisondoli e Spazio Roma, Fabrizio torna alla sua attività di ristoratore. “Ho proposto ai miei soci del Caffè delle Merci di rilanciarlo e ristrutturarlo, trasformando il progetto, ma la mia idea non è stata accolta. Così, nel 2016, ho deciso di trascorrere qualche mese in Danimarca, dallo chef **Cristian Puglisi**, per approfondire il modello di ristorazione nordeuropeo”.

L’esperienza danese si rivela “molto formativa. Hanno un modo di pensare molto green, attento all’ambiente, ai materiali del territorio. Al mio ritorno ho ristrutturato l’Oasi, in modo da renderlo agibile tutto l’anno”. Il percorso di crescita dello chef pescarese, però, non si ferma e, dopo le chiusure legate alla pandemia, trascorre un periodo in uno chalet della Svizzera francese, dove propone piatti del territorio abruzzese con contaminazioni del territorio.

“Dopo l’esperienza in Svizzera con la mia brigata, nel 2021, abbiamo aperto un box all’interno del Mercato Coperto di Pescara: il progetto ‘Zietta’. Un omaggio, nel nome, a una cara zia che non c’è più, ma anche alle signore del mercato. L’idea era proporre la cucina del mercato, usare il più possibile verdure e prodotti che si trovano nel mercato cittadino, con una linea pranzo e un piccolo aperitivo. Il progetto è andato avanti fino allo scorso dicembre, ma tornerà perché il format ci piace molto: tecniche moderne e piatti fruibili, leggeri, un pranzo fattibile quotidianamente per chi lavora”.

L’ingegneria gestionale e la cucina. Due mondi che Fabrizio ha saputo coniugare al meglio. “Credo siano piuttosto vicine: lo studio della ricetta, l’esame della fisica e della chimica all’interno di una determinata sostanza, l’approccio che richiede un certo tipo di rigore. La gestione del business e degli investimenti richiedono competenze ricavabili dai miei studi. Il percorso fatto mi è stato utile. L’amore principale in quegli anni di studio era la facoltà di Ingegneria, ma sentivo un piacere particolare quando entravo a lavorare nei ristoranti, erano posti dove provavo gioia. Questa sensazione mi è rimasta impressa. Quando non ho provato più gioia a fare l’ingegnere sono andato alla ricerca di posti dove la provavo ed era sempre la cucina”.

I piatti di Fabrizio Sacco nascono dal territorio “ma senza paura delle contaminazioni, frutto delle mie esperienze all’estero, cercando di applicare le tecniche che conosco e che ogni giorno studio e miglioro. Punto a tirare fuori dall’alimento il meglio che possa offrire al palato di un ospite: sono molto attento all’aspetto legato a ciò che mettiamo nel corpo, alla responsabilità di chi mangia e di chi fa da mangiare”. Tra le proposte c’è in menù un piatto «che guarda al Giappone ma fatto con gli ingredienti del nostro territorio: lemongrass e zenzero sono contaminati con verdure e prodotti abruzzesi».

Se dovesse descriversi con un piatto, lo chef ingegnere non ha dubbi: “La pasta, che è il mio primo amore. Probabilmente una cacio e pepe”.