

## FOAD E L'ABRUZZO, SFIDA A PAESTUM TRA GIOVANI PROMESSE E TALENTI PER "EMERGENTE SALA 2018"

*di Jolanda Ferrara*



11 Maggio 2018

ROSETO DEGLI ABRUZZI - Foad, un nome arabo che nasconde la parola "cuore". Se è vero che il destino è scritto nel nome, quello di **Foad Achaab** ha tanto di buono e di grande da riservare a questo ragazzo dallo sguardo luminoso e profondo, modi garbati e savoir faire da vendere.

Foad, 26 anni, nato ad Anzio da genitori di Casablanca, cresciuto ad Avezzano (L'Aquila) e diplomato all'alberghiero di Roccaraso, porta i colori dell'Abruzzo a Emergente Sala centro-sud 2018, il contest nazionale riservato a giovani camerieri under 30, un'idea del critico gastronomico **Luigi Cremona** (*Witaly*) per valorizzare il lavoro insostituibile dei professionisti della ristorazione e dell'ospitalità in genere ([www.emergentesala.it](http://www.emergentesala.it)).

Unico abruzzese in gara su una ventina di aspiranti al titolo, Foad, maitre del Manetta ristorante di mare, a Roseto degli Abruzzi (Teramo), porterà con se al Savoy Beach di Paestum il 23 e 24 maggio - date della selezione di Emergente Sala Centro-Sud, in concomitanza con il congresso internazionale Le Strade della Mozzarella ([www.lsdm.it](http://www.lsdm.it)) - tutto l'orgoglio e l'ambizione di chi ha creduto in lui fin dal primo momento.

In primis lo "zio" **Fabio Ferrara**, titolare e patròn dell'Osteria del Tarassaco, a Rivisondoli (premiato quest'anno miglior ristorante dell'olio dall'Airo, l'associazione internazionale ristoranti dell'olio, al Magnifico 2018). Sotto la guida del suo mentore, lo "zio Fabio", Foad si è fatto le ossa per qualche stagione fino all'incontro (favorito dallo "zio", talent scout con i coniugi Manetta, titolari dell'omonimo ristorante di Roseto).

Una storia di tenacia quella di Foad. E di passione. Per un modello di vita "europeo" non sempre compreso dall'ambiente familiare di fede musulmana. "Da noi in famiglia l'alcol è vietato, sono stato osteggiato da tutti, per loro ero "l'europeo che beveva" racconta a *Virtù Quotidiane*. "Dopo la scuola per cinque mesi sono rimasto in convitto a Roccaraso, "la mia vita è qua" ho risposto a mia madre, che poi finalmente ha capito quanto tenessi a diventare sommelier. L'ho fatto contro la volontà di tutti".

In cinque anni insieme, il trio Foad-Marco-Maruska-Manetta si è cementato. Foad, che parla tre lingue, è cresciuto professionalmente, è diventato anche sommelier dell'olio, e oggi è responsabile di sala e cantina nell'apprezzato ristorante di mare in via Somalia, nella vivace Roseto degli Abruzzi.

"I clienti amano le nostre proposte, mangiano tutto e restano volentieri fino a tardi. È una vera soddisfazione vederli tornare col piacere di intrattenersi qui da noi. È più importante di

una stella in guida” racconta il giovane maitre.



Suadente nel tono, aggraziato nei modi, mai invadente ma sempre vigile, attento a consigliare i commensali per il meglio, Foad è l’anima del Manetta. Puro istinto e talento affinati con la preparazione. L’esperienza di sala e di cucina sono da sempre il suo pane quotidiano. Così come la conoscenza del territorio e della materia prima, “il più selezionato pescato dell’Adriatico”

conferma **Maruska Fala**, cuoca pasticceria autodidatta perfezionatasi ai corsi dei maestri dell’arte bianca.

“Valutiamo sempre insieme la messa a punto di un piatto, ogni volta., anche per i dessert. Tre teste, tre palati, sono sempre meglio di uno” dice ancora Foad. Esaltare la freschezza del prodotto e la leggerezza della mano - “non troppo gourmet, cioè senza esagerare”- del cuoco e patron, **Marco Manetta**, è compito suo. E ci riesce benissimo.

Prodigo di proposte tra oli monovarietali (mai vista altrettanta generosità nel chiudere il piatto!), vini “naturali” e bollicine d’autore. Tutto per Foad è materia appassionante da approfondire giorno dopo giorno. “Sono appassionato del mio lavoro, farei qualsiasi cosa per imparare di più, prima possibile” ammette.

Curiosità e adrenalina, il suo mix vincente. E “voglia di restituire a chi mi ha fatto crescere”. Perciò, comunque vada nelle due impegnative, entusiasmanti giornate di Paestum, Foad si dice già vincitore.

“Comunque vada sarà un successo” ripete, “tra prove teoriche e pratiche dovrò vedermela con la ‘ragazza’ di **Uliassi** e con altri stellati, con il ristorante ‘Da Vittorio’, ai vertici internazionali. Io vengo dalla gavetta e non sono certo arrivato. Ho tutto ancora da imparare, tante cose nuove ancora da conoscere”.

Ad maiora!