

GIANNI DEZIO, CREATIVITÀ E TERRITORIO NELLA CUCINA DI TOSTO

31 Marzo 2019

di **Marcella Pace**



ATRI – “La cucina è stata sempre una grande valvola di sfogo. Da ragazzo, come ai tempi dell’Università, quando frequentavo Scienze del Turismo a Teramo, i periodi in cui ero più sotto stress, erano anche quelli in cui stavo più dietro ai fornelli per esorcizzarli”. Quello che in principio era “una sorta di terapia, un sogno che avevo sempre portato con me” è diventato oggi un presente di successo e grandi soddisfazioni per **Gianni Dezio**, titolare e chef di Tosto, intimo ristorante incastonato tra i vicoli medievali di Atri, uno dei borghi più belli d’Italia.

Classe 1986, Gianni trascorre la sua vita tra l’Abruzzo e il Venezuela.

“Dopo l’Università – racconta lo chef a *Virtù Quotidiane* – ho iniziato a cucinare nella trattoria di famiglia in Venezuela”. È durante quella esperienza che Gianni comincia a rendersi conto delle sue capacità, così decide di tornare in Italia per frequentare l’Accademia di **Niko Romito**, la scuola per giovani cuochi dello chef tristellato abruzzese. Finita la formazione e trascorso un periodo a Spazio Rivisondoli, il ristorante laboratorio ideato da Romito, torna in Venezuela per sposarsi con **Daniela Trabucco** e poco dopo rientra in Italia, deciso ad aprire il ristorante di cui proprio sua moglie gestisce la sala.

“A causa della situazione del Venezuela siamo dovuti scappare. Avevo la necessità di crearmi un lavoro e la cosa più veloce, ma anche rischiosa, era quella di aprire un ristorante”. Sulle ceneri di quella che era l’Osteria dei Cantautori, nasce Tosto, un luogo raccolto e informale al tempo stesso. Due sale dal design minimal, arredate con tavolini e sedie tutte diverse, sormontate da volte a mattoncini.



Il nome oltre ad essere “metafora della mia vita, rimanda anche alla cucina. Tostare una materia prima significa esaltarne e valorizzarne il sapore. Ho scelto Atri, innanzitutto per la sua posizione strategica, in un posto con tante aziende agricole vicine, ma soprattutto non lontano dal mare. In Venezuela ho vissuto in una zona interna, e mi mancava moltissimo affacciarmi e non poter guardare il mare. Vedere l’inizio e la fine di qualcosa”.

E se il territorio è stato importante per cominciare la sua avventura, lo è ancora di più nella cucina di Gianni, supportato da una piccola brigata di giovani talentuosi, e da sua madre **Maria Mattucci**, specializzata e addetta alla lavorazione della pasta fresca e dei dolci.

Gianni sceglie per i suoi menù le materie prime da produttori locali, con le quali gioca, mettendo tecnica, inventiva, eleganza e il suo particolarissimo estro, contaminandole con i sapori della sua identità, rendendo sempre omaggio al territorio.

“Ogni piatto – puntualizza lo chef, papà di **Maia** e **Gabriel** due gemelli di un anno e mezzo – deve rispettare la personalità, la storia, le esperienze, ma anche essere contestualizzato nel territorio”. Una filosofia, questa, pienamente rappresentata dal dolce dei Calanchi, dal 2015 nel menù di Tosto, in ogni stagione.

“Volevo fare un omaggio ad Atri, sia attraverso gli ingredienti che sotto l’aspetto visivo. È nato questo dolce, un cuore di sorbetto di rapa rossa e frutti rossi e all’esterno tutti gli elementi dell’ecosistema calanchivo di Atri: la liquirizia, i capperi, il finocchietto, le erbe spontanee. Il dolce viene servito su un piatto in argilla, realizzato dall’artista di Atri, **Ugo**

Assogna. Credo che questo sia stato il piatto spartiacque del mio percorso, in cui ho iniziato a parlare il linguaggio giusto, più vero e diretto. Più mio”.

LE FOTO















