



LA CUCINA AUTENTICA E WILD DI DAVIDE NANNI TRA I BOSCHI DI CASTROVALVA

5 Settembre 2022 

ANVERSA DEGLI ABRUZZI – In provincia dell’Aquila, tra i rigogliosi boschi abruzzesi di Castrovalva, un borgo suggestivo adagiato su uno sperone roccioso, che per la sua bellezza fu persino riprodotto da Escher in una litografia, vive e lavora il giovane chef **Davide Nanni** che ha saputo unire le sue due passioni – la natura e la cucina – bilanciandole in un mix vincente e creando così il lavoro dei suoi sogni.

“Nella natura mi sono sempre sentito libero e vivo, con mio nonno da bambino stavo bene in mezzo agli animali, in mezzo al verde. Mi sentivo tranquillo. Con mia nonna invece, che mi lasciava esplorare il mondo della cucina, ho scoperto che amavo cucinare: all’inizio mi preparava lei il sugo e io partivo insieme ai miei amici col sacchetto, col pentolino e accendevamo il fuoco in montagna. Per me quelle giornate erano bellissime, degne di essere vissute. E allora un giorno, da adulto, ho pensato che avrei dovuto provarci, che avrei dovuto cucinare innanzitutto, e poi perché no, provare a farlo in natura”, racconta Davide.

E la formula, in effetti, funziona: la sua filosofia di cucina autentica e “wild”, come lui stesso ama definirla, si basa su ingredienti genuini, semplici e soprattutto stagionali, che provengono dall’azienda agricola dei nonni, e prevede ricette tipiche della tradizione abruzzese.

I piatti sono realizzati e preparati direttamente nei boschi, quando è possibile. Nei periodi in cui mangiare e cucinare direttamente in natura può essere troppo complicato, ci si trasferisce nella Locanda Nido d’Aquila, aperta dai genitori di Davide a Castrovalva, nel centro della frazioncina di Anversa degli Abruzzi che è comunque un borgo piccolissimo incastonato nella natura selvaggia e bellissima delle Gole del Sagittario. Tutto ciò per Davide è fondamentale: la natura e la cucina creano benessere e lo infondono in chi lo sperimenta, dunque, unendole, il benessere è raddoppiato.

“Quando abitavo a Roma scappavo sempre in Abruzzo, per me era il posto del cuore, era un luogo tutto verde, pieno di storie belle e di magie, con dei posti pazzeschi, una cucina semplice e buona, qualcosa che secondo me chiunque doveva vedere e vivere. Poi sono partito per Londra dove ho lavorato per **Giorgio Locatelli**, perché avevo bisogno di crescere, di formarmi, e poi sono stato anche in Florida ed è qui che è nato il motto che oggi mi caratterizza, J ‘so wild, un po’ americano un po’ abruzzese”, ride Davide, mentre ricorda che le sue esperienze all’estero sono state spesso difficili.



Stare fuori e lontano dall'Italia, però, è stata l'occasione che ha permesso a Davide di riflettere, di capire che era l'Abruzzo il posto in cui voleva stare perché "l'Abruzzo non è solo la mia terra, ma è anche la mia famiglia, la mia fortuna. E allora ho pensato che i nostri panorami meritavano non solo di essere visti ed esplorati, ma anche e soprattutto vissuti attraverso il cibo".

Davide oggi è uno chef capace di mettere in pratica ciò che ha imparato, di creare piatti raffinati ed eleganti agli occhi e al palato, giocando con forme e colori e usando prodotti locali e di qualità, utilizzando solo quel che la natura produce in ogni stagione: per questo periodo ha creato nove menu ruotando gli stessi ingredienti, cambiando accostamenti e abbinamenti, modi e tempi di cottura riesce a rinnovarsi costantemente: "Le sfide mi piacciono e mi divertono, e poi vedere la soddisfazione sulle facce dei miei clienti mi ripaga di tutto, quando mi fanno i complimenti o condividono i piatti sui social io sono veramente commosso".

Davide è infatti diventato popolare anche sui social: a premiarlo è sicuramente la sua schiettezza, la sua autenticità e la sua umiltà, oltre alla sua bravura. "Tutto questo successo fa chiaramente piacere, ma resto coi piedi per terra, faccio il mio lavoro al meglio e per adesso sono contento così".

LE FOTO

