

LUCA CORNACCHIA E GIORGIA SANTUCCIONE, NEL RANKING DI VQ: “AMIAMO OSARE, IL 2023 INIZIA CON IL COLTELLO TRA I DENTI”

20 Gennaio 2023



CHIETI - “Per il momento ci accontentiamo del quarto posto visto che siamo giovani sulla piazza, solo quattro anni di cui due di covid, ma non amo il motto: chi si accontenta gode” dice Giorgia a Vq con tono di voce amabile, ma deciso. “Entriamo in questo 2023 con il coltello tra i denti” rilancia Luca in un post di benvenuto al nuovo anno. “Conta fino a credici” è il motto che **Giorgia Santuccion**e e **Luca Cornacchia** piuttosto amano sbandierare.

Con 1.519 preferenze totalizzate nel primo sondaggio sulla **Meta Gastronomica imperdibile nel 2023** lanciato da *Virtù Quotidiane*, Giorgia e Luca si sono splendidamente piazzati al quarto posto. Un soffio dal podio, motivo in più per rilanciare la sfida. A testa alta.

Giorgia, nata a Chieti nell’89, studi universitari di giurisprudenza da portare a termine, terza generazione di una famiglia protagonista della ristorazione scalina (il nonno **Diego**

Santuccione, oggi in pensione, è stato patron dello storico Caminetto d'Oro che ha chiuso i battenti nei primi anni duemila dopo trent'anni di attività), è amministratore unico nonché impeccabile responsabile di sala della pizzeria Fermenta di Chieti Scalo. La passione per il mestiere le scorre nelle vene e l'ha spinto a qualificarsi sommelier, e prossimamente assaggiatore d'olio. Il nome del locale è una sua idea per sintetizzare il processo alla base dei lievitati, birra e vino compresi, core business del progetto Fermenta.

Luca, nato a Chieti nell'86, una carriera pregressa in serie A e in nazionale di calcio a cinque con il Cus Chieti, arriva da altre esperienze nella ristorazione e da qualche anno ha deciso di buttarsi nella pizzeria con un'idea di "pizza contemporanea in chiave gourmet" rivisitando i sapori dell'amato Abruzzo. Luca è capo pizzaiolo di Fermenta, nonché coniuge di Giorgia.

"È stato un piacere stare al gioco con *Virtù Quotidiane* spronati anche dai nostri clienti e followers" commenta la giovane coppia teatina. "Un risultato insperato a dirla tutta, non ci avevamo scommesso, ma nemmeno ci scombussola più di tanto. Siamo ben fermi sui nostri obiettivi di partenza, migliorarci sempre spinti dalla voglia di superarci, pura passione, desiderio di offrire piacevolezza e nuovi stimoli alla clientela che ogni sera siede ai nostri tavoli".

"Facciamo tanti sacrifici" aggiungono poi subito, "continui corsi di aggiornamento, non affidiamo nulla al caso, le nostre ambizioni sono più che legittime".

"Per quanto" ammette Luca, "l'arte della pizza è antica di millenni e non c'è nulla più da inventare".

"Quello che a noi piace è osare su determinate tipologie di pizza lavorando su consistenze e impasti. E confrontarci con veri e propri chef" dice Luca, che il prossimo 23 febbraio accoglierà un noto pizzaiolo napoletano (identità non ancora resa nota dall'ufficio stampa di Fermenta), terzo appuntamento del format Pizza Battle, "sfida" d'autore con menu degustazione.

Una trentina complessivamente le pizze proposte dallo scenografico e articolato locale (150 coperti che d'estate arrivano a 250 con il dehors) sulla Tiburtina, nei pressi dello svincolo per Chieti alta. Tra le iconiche da citare la "Fermenta", proposta in tutte le stagioni grazie alla reperibilità degli ingredienti (crema di tartufo bianco di provenienza molisana, crudo di Parma, burratina di Putignano, carotine gialle, pistacchi, tartufo nero abruzzese), e la "Quel matto di Luca" (altro nome coniato da Giorgia) ispirata alla tradizionale ciavarella abruzzese, una pappa al pomodoro Pera d'Abruzzo macerato con aglio ed erbe aromatiche, fiordilatte scannese o meglio "gregoriana", e spolverata di Pecorino di Farindola sul cornicione per dare

sprint fino all'ultimo morso.

“Amiamo rivisitare la tradizione e ci piace sbilanciarci” racconta Luca, buttatosi a capofitto nello studio di lievitazioni e prefermenti a partire dal 2015. “Con Giorgia prendiamo spunto soprattutto dai ricordi delle cucine di famiglia: maiale cif e ciaf, stracotto, pecora alla callara, e la stessa ciavarella contadina, sapori della tradizione che da Fermenta sposano impasti di farine speciali variando di sera in sera”.

“La ricerca delle materie prime è un nostro punto fermo” aggiunge Giorgia, “puntiamo a stringere rapporti commerciali con le piccole aziende agricole dell'entroterra, con persone che si alzano presto la mattina per mungere e portare al pascolo le pecore, produttori dell'olio di eccellenza, grandi e piccoli artigiani di livello”. In corso uno scambio di saperi e prodotti, stagionati di mare, lavorati da **Daniele Di Russo** ed **Elena Cilli** dell'Osteria del Mare, di Pescara, trattoria new entry con 2 Gamberi nella guida ai *Ristoranti d'Italia 2023* di **Gambero Rosso**.

“Il discorso del topping è importante. Ma”, tiene a precisare Luca, “la maturazione dell'impasto e la digeribilità del prodotto rappresentano il nostro punto di partenza a prescindere da tutto il resto”.

A dargli man forte nel progetto Fermenta, la “fortuna” di avere un professionista al suo fianco, **Paolo Pasqua**, calabrese di origine e da vent'anni in Abruzzo, “un maestro della panificazione proiettato all'innovazione ogni giorno con entusiasmo”.

“Abbiamo una brigata ben affiatata con cui ci confrontiamo di continuo, lavoriamo sui dettagli, le nostre idee di pizza nascono in collaborazione, nulla è lasciato al caso e l'aggiornamento è regola dalla ricerca delle materie prime, alle tecniche di lavorazione degli impasti, alla puntualità del servizio” conclude la coppia di imprenditori.

In sala **Anna Lombardi, Tiziana Laddomada, Cezar Corregiari, Paolo di Luzio, Bruno Giulino, Romana Pace, Manuela Cavella, Gioia Visentin, Maria Carparelli, Samira Pignoli, Matteo Pica**; in cucina **Paolo Pasqua, Harneet Maan, Simone Notari, Alex Monti, Leandro Rampini, Refika Xhaferay, Francesco Sola, Zahira Mahfoud**. Ai dolci **Daniela Cornacchia**, per il gelato **Simone** e **Mattia Santucci**, fratelli di Giorgia.

LE FOTO

