

“A SENTIMENTO”, LO CHEF WILD DAVIDE NANNI PRESENTA IL SUO LIBRO A L'AQUILA

9 Marzo 2024



L'AQUILA - Verrà presentato a L'Aquila venerdì 15 marzo alle ore 18.00 "A sentimento", il libro d'esordio dello chef "wild" Davide Nanni che, presso la libreria Maccarrone in via Savini, nel piazzale antistante Trony.

L'incontro, a cui parteciperà l'autore, sarà moderato dalla giornalista Loredana Lombardo.

Il libro si presenta non come semplice manuale o ricettario di cucina: Davide accompagna i lettori in un viaggio emozionante, alla scoperta dei piatti tipici della tradizione abruzzese, imparati dal nonno Angelo quando assieme portavano al pascolo le pecore, fino a quelli più innovativi sperimentati in Italia e all'estero. Il tutto amalgamato senza rigidità e imposizioni, mettendo sempre al centro le persone e le relazioni.

Il giovane chef, popolarissimo sui social con oltre 325 mila followers su Instagram e 107 mila su TikTok gestisce il ristorante di famiglia a Castrovalva, piccolo paesino incastonato nell'Abruzzo interno aquilano, vicino Anversa degli Abruzzi, "Locanda Nido d'Aquila".

Ospite fisso del programma di Antonella Clerici "È sempre mezzogiorno!", sui social, a suon di "J so wild", il motto che per lui rappresenta uno stile di vita e lo ha reso famoso, porta avanti la sua idea di anticonformismo, semplicità e purezza. Ogni settimana sceglie 2 ricette prese dalla tradizione rurale abruzzese, alcune rivisitate in chiave moderna, da cucinare all'aperto, tra i boschi, in modo semplice e "wild" lasciando letteralmente a bocca aperta i suoi ospiti e gli utenti di TikTok e Instagram. Come utensili ci sono le pentole di una volta, quelle che le nonne conservavano sopra la cucina economica; non può mancare la "sparra" di legno, che ricorda sempre storie antiche, il matterello, "la cucchiara" e il suo amico del cuore, il bastoncino "lillette" con cui lo chef fa praticamente tutto: gira la pasta, ammassa, mescola gli ingredienti.

La presentazione del libro di Davide Nanni rientra tra gli eventi organizzati dal Capoluogo.it per festeggiare il traguardo dei primi 20 anni di attività.

Cresciuto a Castrovalva, piccolo paesino di 15 abitanti, Davide si è fatto strada nel mondo della cucina lottando contro gli stereotipi e cercando di non scendere mai a compromessi con se stesso e con i suoi valori. Non è stato un percorso facile, soprattutto dopo le esperienze nei ristoranti di Londra, Roma e degli Stati Uniti, in cui ha toccato con mano il bello e il brutto del mondo della ristorazione. Ma il destino l'ha riportato in Abruzzo, alle sue radici. E quando ha smesso di rincorrere un ideale che non gli apparteneva, la vita l'ha premiato.

"La mia felicità era intorno a me, ma ero cieco. Ho dovuto fare altre esperienze per poter vedere che la ricchezza era sempre stata lì, davanti ai miei occhi", spiega il giovane chef. "Il libro è stato scritto con l'obiettivo di raccontare un viaggio culinario dai piatti tipici della tradizione a quelli più innovativi, il tutto amalgamato "a sentimento", mettendo sempre al centro le persone e le relazioni sincere e libere. Un percorso in un universo di gusti intensi e precisi: una cucina fatta di semplicità e di sapori forti, di pastori e di donne che tiravano la pasta all'uovo fino a renderla trasparente. Ho abbracciato la mia terra, ma senza dimenticare le esperienze e le emozioni che mi hanno riportato nel mio nido. Un mio caro amico mi chiese: 'Ma tu, Davide, che chef vuoi essere?' Voglio essere lo chef buono. Voglio che la gente mi apprezzi per come vedo la vita e per come vorrei che la vita fosse".