AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CHEF SACCO VOLA IN IN SVIZZERA CON 'LOASI': "PORTERO' LA CUCINA ABRUZZESE SULLE ALPI"

29 Novembre 2019



SILVI MARINA – Lo chef pescarese Fabrizio Sacco vola in Svizzera e porta con sé un pezzo de Loasi: Per tutta la stagione invernale, il cuoco lavorerà in uno chalet a Crans, a Valais sulle imponenti Alpi Svizzere occupandosi del ristorante e del bar.

Nel frattempo, Loasi, il suo ristorante situato sul lungomare di Silvi Marina (Teramo), nel cuore dell'area protetta marina della Torre del Cerrano continuerà a lavorare regolarmente.

L'ospitalità, il tratto distintivo che Fabrizio Sacco ha voluto dare al suo progetto gastronomico Loasi sarà protagonista anche nella sua esperienza oltralpe.

L'esperienza che Sacco sta per intraprendere è in perfetta linea con la sua cucina che si distacca dai modelli di ristoranti gourmet classici raccogliendo le sue esperienze, i suoi viaggi e la sua creatività.

Parte dall'uso delle materie prime presenti nel territorio, ma si affaccia e contamina anche all'esterno, creando combinazioni sempre nuove e interessanti.

"Ho ricevuto questo proposta la scorsa estate – spiega Sacco in una nota – da un dirigente del gruppo imprenditoriale che si trovava a Silvi ed è rimasto molto colpito da Loasi e così ho deciso di partire insieme a parte del mio team. Il mio obiettivo è portare Loasi e la sua filosofia in questo splendido posto in Svizzera. La natura sarà sempre il filo conduttore delle mie creazione ma questa volta non cucinerò tra le dune del Parco del Cerrano ma tra le magnifiche e imponenti Alpi. Con me porterò comunque l'Abruzzo e la sua cucina. Sono molto contento di iniziare questa nuova avventura che sicuramente farà crescere me e il mio staff".

Nato a Pescara 44 anni fa, Fabrizio Sacco, dopo aver conseguito la laurea in ingegneria, intraprende un percorso professionale attinente alla sua formazione fino a quando, nel 2005, dà una svolta radicale alla sua vita decidendo di seguire esclusivamente la sua passione più grande: la cucina. Nel 2005 a Silvi Marina (Teramo) apre l'Oasi di Morgan, dapprima un laboratorio e successivamente un ristorante e lido estivo situato in un'area marina protetta. Seguono diverse esperienze culinarie.

Nel 2012 intraprende uno stage nel ristorante di Filippo La Mantia di Roma. Dopo aver aperto la società di catering Kifood, nel 2014, ottenendo una borsa di studio, frequenta l'Accademia Niko Romito Formazione, la Scuola di Alta Formazione e Specializzazione professionale fondata dallo chef Niko Romito.

Nel 2017 Fabrizio lavora a Copenaghen per alcuni mesi nella brigata del ristorante di Christian Puglisi, una stella Michelin.

In Svizzera lo chef sarà affiancato dai suoi cuochi Mariana Danila, Domenico Mazzone e Stefano D'Andrea e in sala, ci sarà la barlady Maddalena Bosio. Il ristorante a Silvi continuerà con il lavoro già avviato due anni fa, alla guida della cucina ci sarà

Nicola Dragani, già sous chef di Sacco con Agostino Foschi e in sala Ivan Artipoli e Federica Bassani.

Lo chalet Cry d'Er dispone di una terrazza con vista incredibile sulle Alpi, al suo interno c'è il ristorante Le table e il bar Le Bar che saranno completamente gestiti dallo chef pescarese e dal suo gruppo. Gli European Best Destinations Awards hanno premiato, come ogni anno, le migliori località sciistiche d'Europa, è al quinto posto si è classificato proprio la Crans Montana, un luogo ideale per gli amanti della natura.

"Loasi rispecchia esattamente – conclude lo chef Fabrizio Sacco – l'idea che ho io del ristorante: un contesto informale in cui accogliere i clienti, fargli vivere un'esperienza culinaria di qualità, senza dimenticare la piacevolezza dello stare bene. Quello che voglio è ripetere lo stesso concetto in Cry d'Er in chiave più internazionale. Ora porterò in Svizzera un pezzo dell'Abruzzo ma tornando a Silvi sicuramente la mia cucina si arricchirà di qualche ingrediente tipico delle Alpi".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli