

CUCINA: CHEF BUZZANCA E ROMITO, PROTAGONISTI DELLA 'CENA A 4 MANI'

10 Dicembre 2011

L'AQUILA - Si "sporcherà le mani" oggi, lunedì 12 dicembre, all'Aquila, il famoso chef abruzzese Niko Romito, del ristorante Reale di Castel di Sangro (L'Aquila), insieme a un'altra chef, l'aquilana Marzia Buzzanca, in occasione dei preparativi di un'insolita cena che andrà a far parte dei golosi appuntamenti a tavola chiamati "Cene a quattro mani".

I due uniranno forze e competenze di una vita per quello che sarà l'ultimo appuntamento dell'anno dell'iniziativa organizzata dalla Buzzanca, cuoca del ristorante aquilano "Percorsi col gusto", nonché esperta nella pizza nutrita con lievito madre, appena insignita con la Ruota d'oro, premio speciale della Turing club e la Stella di Foodies, premio speciale del Gambero rosso, a riprova del fatto che 'L'Aquila del palato' continua a ottenere consensi a livello nazionale.

La cena di lunedì sarà inoltre preceduta dalla presentazione, alle 19.30, del libro "Eat Parade" di Bruno Gambacorta, conduttore dell'omonima rubrica settimanale del Tg2, che conterrà un intero nonché ampio capitolo dedicato proprio alla città dell'Aquila.

Ma come nasce questa idea? È Marzia a spiegare ad *AbruzzoWeb* che "le cene a quattro mani iniziano grazie a un'idea del cuoco Davide Oldani, precursore di un evento diventato un cartellone con molte date. Dopo un incontro casuale a Milano a uno di questi eventi, - racconta - Oldani mi disse che era molto dispiaciuto di quello che aveva sentito in Rai la sera prima da un politico, ossia, che L'Aquila era un città morta e chi aveva un'attività nel centro storico non aveva la possibilità di lavorare".

"Io invece - continua la chef - lo informai del fatto che stavo lavorando da un anno ormai, in centro. A quel punto lui mi propose una cena a due per aiutarmi ad espandere la voce che qualcuno, in quel caso io, ancora c'era a lavorare in città. 'Voglio fare qualcosa per L'Aquila, vengo a cucinare nel tuo ristorante', mi disse Oldani".

La Buzzanca si è destreggiata così, di volta in volta dietro ai fornelli, con diversi altrettanto indiscutibilmente capaci chef e pizzaioli come Gino Sorbillo della pizzeria Sorbillo, Salvatore Tassa di Colline Ciociare, Felice Sgarra di Umami, Gabriele Bonci di Pizzarium, Maurizio Santin pasticciere itinerante, figlio dello chef Santin di Antica osteria del Ponte e Franco Pepe di pizzeria Pepe.

"Lunedì si finirà in bellezza il 2011 - ha spiegato la Buzzanca - quando io e Romito prepareremo insieme alcuni tipici piatti da osteria che saranno al tempo stesso all'altezza del ristorante".

Il menù del giorno, chiamato appunto "Osteria per un giorno", sarà però assolutamente 'al buio', e ogni singola portata una sorpresa.

Una piccola anticipazione su quelli che saranno i piatti della serata però gliel'abbiamo estorta: il dolce sarà uno dei pezzi forti di Romito, ovvero la "mitica bomba", come la definiscono molti palati che hanno avuto il piacere di assaggiarla, e in questo caso la cuoca aquilana, che conosce bene l'argomento. "Un dolce che approderà all'Aquila per la prima volta", assicura la cuoca.

"I posti a tavola sono andati subito a ruba: al momento ci sono almeno cinquanta persone in lista che aspettano che qualcuno disdica per prenderne il posto", ha spiegato soddisfatta la Buzzanca.

"Le persone che hanno dato conferma si sono mostrate felicissime dell'iniziativa anche perché Niko è amatissimo non solo come chef ma anche e soprattutto a livello umano. Prima che io riaprirei in centro, a luglio 2010 - ha spiegato la donna - è stato lui a darmi una mano col nuovo menù: una persona, come è il caso di dire, davvero squisita".