GRICIA RIVISITATA CON FETTUCCINE AL MONTEPULCIANO E BUON VINO, LO CHEF LUCA TOTANI STUPISCE ANCORA

23 Dicembre 2016



L'AQUILA – L'Abruzzo nel piatto, è proprio il caso di dire. Il menù che propone è tutto all'insegna della territorialità, ma c'è unpiatto che più degli altri vale la pena di assaggiare al Connubio, il ristorante che dopo una breve interruzione per il cantiere dei sottoservizi, ha riaperto lungo corso Vittorio Emanuele all'Aquila.

È la fettuccina ruvida lavorata con un ristretto di Montepulciano che la rende profumata e colorata.

Piatto originale e gustoso che sta già trovando mille apprezzamenti tra il pubblico del giovane chef Luca Totani, nelle tante cene tra amici che precedono il Natale.

"Fortunatamente le persone si stanno riappropiando del centro storico e di conseguenza vengono a trovarci – dice – adesso siamo a pieno regime e posso finalmente rimettere in pratica il mio estro culinario".

Prodotti genuini, tutti a chilometro zero, perchè l'Abruzzo è sempre stato nel cuore di Luca, anche quando all'indomani del terremoto del 2009 ha dovuto oltrepassare i confini regionali per continuare a lavorare. Con il suostracotto ha "colonizzato" Londra, e con le sue fettuccine lavorate a mano ha il conquistato il Nord Italia, prima di decidere di tornare all'Aquila.

"La nostra terra ci dà tutto quello di cui abbiamo bisogno – spiega – dalla carne ai legumi passando per materie prime come le farine semi integrali".

La pasta fresca è la sua specialità, un suo cavallo di battaglia: "Ho imparato a lavorare la pasta in Emilia Romagna, un altro posto in Italia che ne ha fatto un'eccellenza. Dopo aver fatto mie alcune tecniche per avere un risultato perfetto, ho messo del mio, portando ovviamente un pizzico di abruzzesità".

"La fettuccina ruvida al Montepulciano con pancetta rosolata, nell'impiattamento la abbiniamo ad un pecorino semistagionato di Campotosto, un 'connubio' che ha reso questa gricia rivisitata un piatto molto richiesto nel mio ristorante".

"Il 2016 ha caratterizzato l'apertura, un anno molto importante per me – racconta – caratterizzato anche dalla gioia della paternità. Mi auguro che l'anno a venire porti l'apertura di tante attività sul corso dal momento che tanti palazzi sono in riconsegna. Il sogno di vedere L'Aquila di nuovo brulicante di vita, questo è il motivo che mi ha spinto a investire qui e non altrove!".

Passione e voglia di fare che tengono Luca Totani attivo anche durante le feste.

"A Natale e a Capodanno saremo chiusi, ma saremo operativi comunque in tutti gli altri giorni di festa. Io ce la metterò tutta per far in modo che nel mio piccolo il mio ristorante possa essere un punto di ritrovo per gli aquilani che vogliono tornare a vivere il centro".

© 2003 - 2016 Abruzzo Web Testata giornalistica registrata presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Vincenzo Di Nino