

L'AQUILA: "PERCORSI DI GUSTO", L'ALTA CUCINA TORNA IN CENTRO

1 Gennaio 2012

L'AQUILA - È nata a Tripoli ma lavora all'Aquila ed è stata tra le primissime a riaprire la propria attività in centro storico dopo il terremoto del 6 aprile 2009: un ristorante amato anche da fuori regione, dove Marzia Buzzanca si diletta a deliziare il palato dei suoi clienti più esigenti.

L'Aquila la porta nel cuore, tanto che se l'è accuratamente scelta per far crescere sua figlia in una città dove si respirasse cultura e tranquillità, ma anche scrigno di prodotti doc che fanno gola a tutto il mondo.

La 'Ruota d'oro, premio speciale della Turing club e la Stella di Foodies, premio speciale del Gambero rosso, non le hanno fatto montare la testa e oggi la chef di "Percorsi di gusto" sogna soltanto nuove collaborazioni con chef famosi... e le Seychelles.

Incontrata in occasione dell'ultimo degli appuntamenti a tavola per il 2012 con le "cene a quattro mani" che l'hanno vista dietro ai fornelli con alcuni dei colleghi più rinomati del momento, la Buzzanca si racconta nuovamente ad *AbruzzoWeb*, spiegando i retroscena di un tiramisù e l'amore ricambiato nei confronti di suo padre, l'unico uomo che è riuscito a prenderla per la gola e a cui ha dedicato la sua pizza migliore, la focaccia casalinga ripiena di ogni ben di Dio.

Lei lavora e vive da anni all'Aquila ma quali sono le sue origini?

Sono nata a Tripoli in Libia ma le origini sono siciliane, come il mio bisnonno, mentre mia nonna era greca e mia madre Pugliese. Un po' complicato, lo so... Sono arrivata in Italia nel 1970 grazie al colpo di stato di Muammar Gheddafi. Destinazione obbligatoria: Teramo. Da lì ho scelto L'Aquila, 20 anni fa, per far crescere mia figlia perché è una città culturale che mi piaceva e mi piace molto. Per questo, dopo il sisma, l'imposizione di rimanere: L'Aquila me la sono scelta con il cuore.

La recente cena con Niko Romito è stata un successo, c'erano anche personaggi di spicco...

Nella cena a quattro mani erano presenti Bruno Gambacorta che ha presentato il suo libro *Eat Parade* con ampio capitolo sul capoluogo e Antonio Paolini, giornalista e critico enogastronomico di origini aquilane, più tantissimi aquilani comuni che avevano voglia di passare una serata diversa.

Romito ha aiutato a preparare la nuova carta, cosa avete cambiato e cosa avete lasciato?

Niko mi ha aiutato nelle prime carte menù, è stato molto gentile e disponibile. La sera della cena a quattro mani con lui mi ha proposto invece 'Osteria per un giorno' studiando piatti che calzano secondo lui a pennello per 'Percorsi di gusto'. Metteremo in futuro nel menù tutti i piatti di quella sera... Il baccalà è proposto già sulla mia pizza!



Ci saranno nuove collaborazioni con lui nell'imminente futuro?

Spero tanto di sì, più in là, forse quest'estate, faremo una data con 'Osteria per un giorno', appuntamento che ha visto così tante presenze che mi piacerebbe molto riproporre. Cercheremo di replicare il successo con piatti altrettanto semplici, da osteria, ma adeguati al ristorante con tutti ingredienti di primissima qualità.

È stata mai presa per la gola da qualcuno più bravo di lei?

Probabilmente l'unico uomo che mi abbia mai preso per la gola è stato mio padre! Credo che siano moltissimi gli uomini più bravi di me a cucinare, ma sentimentalmente parlando no, non mi ha mai conquistato nessun uomo con il cibo.

Lei è famosa all'Aquila (e non solo) particolarmente per la sua pizza, qual è quella che raccomanda più spesso?

La pizza da me più amata è la focaccia casalinga ripiena con la frittata, scamorza affumicata, funghi ed insalatina, che ho dedicato a mio padre, che è venuto a mancare da poco. Mi piace molto la pizza: mozzarella di campo felice, baccalà, patate e zafferano, l'ho chiamata Corso Vittorio Emanuele. Anche la Via Paganica in questo momento mi ispira molto, ed è una focaccia burrata con lardo, cipolla rossa in carpione e lavanda. Ma se fa freddo vado sulle invernali come la fuori-menu del momento, con mozzarella, ricotta, cime di rapa al peperoncino e salsiccia. Praticamente non ce n'è una in particolare che preferisco, dipende dalle temperature e lo spirito!

Il premio speciale del Gambero rosso è un bel riconoscimento, come si sente in merito?

Il premio del Gambero rosso è stato importante anche perchè l'ho ricevuto insieme a Niko Romito, come la ruota d'oro della buona cucina per il centro Italia della T.C... Ero incredula!

Quando è iniziata la sua passione per i fornelli?

La mia passione per i fornelli inizia da piccola, quando praticamente mi attaccavo al pantalone di mio padre per guardarlo mentre cucinava... Un amore al primo boccone!

Qual è il suo piatto preferito e quello a cui è particolarmente legata?

Il mio piatto preferito è il cus cus, quello tripolino con ben sette tipi di sughi. A casa mia si cucinava spesso e io sono rimasta molto legata a questi sapori, mi piace cucinarlo e ricordare la mia infanzia e le mie origini, resta in assoluto il piatto più buono secondo me.

Dolce, salato, amaro o agrodolce?

Decisamente salato!

L'accoppiata vincente più originale?

Risotto alle pere e formaggio abbinato al moscato d'Asti. Originale senza dubbio, ma con ingredienti che si sposano benissimo, provare per credere.

Veniamo alle festività. Cosa non può mancare sulla tavola della vigilia e quella di Natale?

Alla vigilia non possono mancare senza dubbio i fritti. Alla tavola di Natale invece il vino ha una predominanza fondamentale quindi non può mancare un rosso importante abbinato all'agnello... E ovviamente il panettone!

Li ha passati al tavolo, ai fornelli oppure un po' e un po'?

Ho degustato la cucina di mia madre, in questi giorni per fortuna non mi fanno avvicinare ai fornelli. Ogni tanto è bello anche stare "dall'altra parte"!

Stesso discorso per Capodanno?

Anche Capodanno al tavolo!

Qual è secondo lei il dolce più "in voga" del momento?

Vedo che ciò che sta andando per la maggiore ultimamente sono le elaborazioni del cioccolato, di ogni tipo. Stanno andando molto di moda i dolci che contengono cioccolato, specialmente nero. Poi naturalmente c'è l'intramontabile, il tiramisù, che molti ripropongono in vesti nuove. Il mio amico chef Maurizio Santin, Maitre à sucrer, lo propone destrutturato, scardinando cioè la sua struttura classica, rendendolo un dolce del tutto nuovo e, tra l'altro, decisamente più leggero del classico. L'ho inserito anch'io nella mia carta e lo servo come lui stesso mi ha consigliato: all'interno di un calice da Martini in modo che si vedano tutti gli strati. Un altro intramontabile è il tortino al cioccolato ripieno, una delizia che non passa mai di moda.

E per quanto riguarda i drink?

L'Americano, senza dubbio.

Da quali cucine estere trae ispirazione e qual è un piatto o un senso esotico che la ispira particolarmente?

Mi piace particolarmente la cucina portoghese, tutta. Poi vado matta per i piatti delle isole assolate... Pesce e frutti tropicali in un unico piatto! Ho girato molte isole e avuto modo di gustare le specialità locali, in particolare alle Seychelles ho provato questi piatti di pesce serviti con frutti tropicali e me ne sono innamorata... Tra l'altro (dice tra fragorose risate - ndr) è esattamente il posto dove vorrei stare adesso!