AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

TEDX L'AQUILA: PROTAGONISTA ANCHE LO CHEF STELLATO ZIANTONI, "FREQUENTATE I VOSTRI LIMITI"

16 Giugno 2022



L'AQUILA – "Scoprite i vostri limiti e frequentateli molto". Uno come Antonio Ziantoni non saprebbe dirlo meglio di così. Classe 1986, di Vicovaro, nella campagna tra Roma e l'Abruzzo, gira il mondo misurandosi con la ristorazione internazionale e apprendendo la cultura dell'autonomia di pensiero, di scelta, di vita. Nord Africa, Cina e Australia, poi in Francia dal pluristellato Georges Blanc e a Londra da Gordon Ramsay, per tornare in Italia in un percorso che gli regala la Stella Michelin. Il suo intervento è tra i più attesi della seconda edizione di TedX L'Aquila, il format di speaking più celebre al mondo che torna all'Aquila sabato 25 giugno.

La sua testimonianza parte dal suo bel ristorante nel cuore di Trastevere, a un passo da piazza san Cosimato,"Nell'immaginario collettivo", racconta, "una cucina a Trastevere significa gricia, carbonara, carciofo e abbacchio a scottadito, pizza bruciata nel forno elettrico, fiaschi di vino della casa e menù scritti a penna sulla tovaglia di carta, insomma: turismo, folklore e scarsa attenzione alla qualità. Noi non siamo per niente folk, anche se veniamo dal Lazio rurale, e probabilmente siamo più pieni di folklore di quanto non siamo pronti ad ammettere, però non serviamo un menu tradizionale romanesco, e in sala non sono presenti fotografie di Alberto Sordi che 'minaccia' i maccheroni".

A proposito di limiti: il primo "Zia" e compagni se lo sono imposti da soli. "Volevamo fare un ristorante dove per prima cosa ci fosse attenzione alla qualità", spiega. "Qualità di ingredienti, materie prime, della cucina, della presentazione, dell'esperienza. Volevamo dare il nostro meglio, offrire il massimo che potessimo fare ai nostri clienti". Di fatto "Un ristorante è un sistema complesso, ma quello che ho imparato finora è che non c'è una ricetta che valga per tutti. Ognuno deve trovare un po' la sua".

Questo concetto, declinato in gastronomia, assume una connotazione di questo tipo: “L’esempio più bello di limite in cucina per me è stata una vera e propria epifania: Ho girato tanto per lavoro, visto, mangiato e lavorato in cucine lontanissime. quindi non è diciamo, la tecnica fine a sé stessa che mi impressioni più di tanto…”. In sintesi, Ziantoni ricorda che nel suo ultimo romanzo, “la Fortuna”, Valeria Parrella ha scritto che un un “limite è un limite solo se uno lo sente tale, sennò non è niente”. In altri termini, parola di chef stellato, “se lo abbracci, il limite in cui sei a tuo agio, se ti sforzi di esplorarne le forme, le dinamiche, la direzione, se ne apprezzi la libertà che può scaturire dal giocarci dentro, o contro, o dallo scegliere consciamente di passarne i confini, allora è come aprire un libro pieno di storie da raccontare, un vero talismano della felicità di piatti mai assaggiati prima”.

Ecco, dunque, la prima e unica ricetta universale: “Imparate a conoscere i propri limiti, se possibile amarli. Questo è fondamentale e, se possibile, non dimenticate il sale”.

NUOVE DISPONIBILITÀ BIGLIETTI. Gli organizzatori hanno messo in vendita nuove, limitate, disponibilità di biglietti. Per informazioni www.tedxlaquila.com. Gli “speech” sono in programma sabato 25, a partire dalle 15.

© 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