



# #STAYTOSTO

TERRITORIO ON THE ROAD  
VENEZUELA-ABRUZZO

“Volevo procurarmi uno zaino completo,  
con il necessario per dormire,  
ripararmi, mangiare, cucinare  
Insomma cucina e camera da letto  
da portare in spalla,

e andarmene chissà dove  
e trovare una solitudine perfetta  
e contemplare il vuoto perfetto della mia mente  
ed essere del tutto neutrale  
rispetto a qualunque idea e tutte”.

*I vagabondi del Dharma - Jack Kerouac*

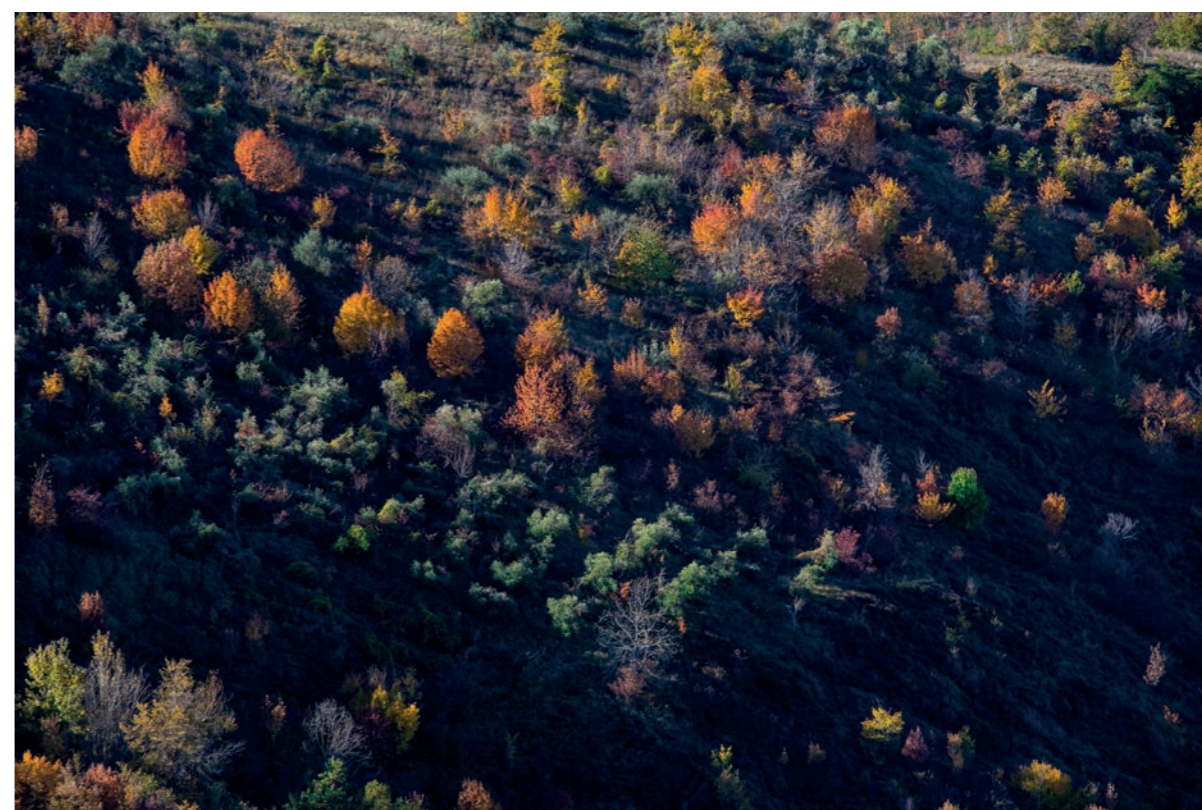
TESTO di LORENZO SANDANO  
FOTO di ALBERTO BLASETTI

La vita di Gianni Dezio è metaforicamente paragonabile a un'avvincente partita di flipper. Lui, pallina rocambolesca laccata d'argento vivo, che rimbalza su e giù con spirito avventuroso da un capo all'altro del globo. Un gioco incessante, con improvvisi cambi di velocità, in cui toccando obiettivi remoti accumula punti esperienza sullo score luminoso. In palio, unico premio conseguire il suo sogno legato all'amore per la cucina. È un tipo tosto Gianni, proprio come il nome del suo locale di Atri. Cuoco ramingo, con la battuta sempre in canna e lo sguardo brillante. Un giovane uomo dal carattere umile e curioso, con un'attitudine per la ristorazione custodita nel sangue fin da fanciullo. Sangue colorato da contaminazioni culturali, in perenne vagabondaggio dall'Abruzzo al Venezuela. Stracciando e ritemprando biglietti di sola andata, in un cambio di rotta continuo. Nel suo zaino da viaggiatore, porta sempre con sé il pallino per la cucina: ereditato dai genitori, che in tempi non sospetti si lanciarono nell'impresa di aprire un ristorante a Calabozo a cavallo del 2000, dopo un primo viaggio illuminante in Venezuela intrapreso con i nonni di Gianni negli anni '60.

Nato ad Atri, cresciuto all'estero, in equilibrio tra due mondi. Una formazione degna di un virtuoso *arcade game*, rimbalzando dall'Italia al Sud America fin da piccolissimo. Asilo e liceo vissuti in Venezuela, elementari, scuole medie e università in Abruzzo. Nel mezzo, un susseguirsi di esperienze e incontri determinanti, tra i quali la scintilla sentimentale per la sua attuale compagna di vita e lavoro: Daniela. Anima gemella conosciuta proprio all'asilo, in trasferta venezuelana, che oggi gestisce abilmente sala e cantina del ristorante Tosto ad Atri. In un sogno gastronomico condiviso tra due cuori itineranti. Prima del ritorno consapevole a casa però, a coronare ambizioni individuali, è stato necessario accumulare nuove competenze per alzare il livello della partita. La volontà di mettersi alla prova è infatti una sfumatura caratteriale ben presente in Gianni, nonostante l'aspetto pacato e riflessivo, che spesso lo fa apparire assorto nei suoi pensieri.

La testa sui libri di scuola, le mani ben salde ai fornelli del ristorante di famiglia, in Venezuela. Il Restaurant Nonna Italia è il primo target ristorativo affrontato, mentre preparava gli esami per la laurea in Scienze del Turismo. Un locale in omaggio al nome dell'amata nonna, in cui consolida l'amore per l'arte culinaria, facendosi le ossa al fianco della madre con piatti tradizionali della gastronomia nostrana. Poi il passaggio internazionale, nelle cucine di un hotel venezuelano, dove sperimenta per la prima volta la sua indole creativa. "Nel luogo in cui mi trovavo, non potevo di certo fare concorrenza ai miei genitori" spiega scherzando Gianni. "Non avevo alle spalle scuole di cucina, ma solo le basi apprese al ristorante di famiglia. Così mi sono lanciato in una mia idea, forse più incline a una visione gourmet, con qualche inserto fusion. Organizzavo anche serate a tema con piatti messicani o giapponesi, quasi senza limiti di espressione, smarcando gli standard qualitativi e i numeri imposti da un albergo. Un capitolo stimolante, perché in Venezuela era tutto nuovo, tutto da fare, quindi ogni iniziativa aveva sempre un discreto margine di successo". Mentre è ancora in hotel, Gianni matura un bagaglio di cucina vera, sul campo, cimentandosi contemporaneamente anche nel folle ruolo di insegnante per corsi di lingua italiana. Attività in supporto di Daniela, che invece faceva di questo lavoro la sua prima occupazione.

Dopo due anni, anche quella strada diventa monotona per il suo spirito affamato, così decide di rientrare al ristorante della madre. Una goliardica *joint-venture* in evoluzione sperimentale, che gli concede sicurezza, rafforzando la sua passione. "L'attività dei miei andava bene, quindi per me era il momento di nuove conferme" sottolinea Gianni "Sentivo la necessità di fare un salto in avanti e di intraprendere una formazione più approfondita. Potevo scegliere tra la scuola dell'Alma o quella di Niko Romito. Assecondando d'istinto il mio cuore e le mie radici ho scelto l'Abruzzo". Una nuova svolta cruciale nel viaggio, dove la pallina del flipper rallenta per poi ripartire più forte e rapida. Dezio entra nelle aule di Casadonna a Castel di Sangro, durante uno dei primi corsi *Niko Formazione*, tra il 2012 e il 2013. Qui la mente si resetta, ripartendo da zero. Si apre un corridoio infinito di nuovi stimoli, idee, applicazioni concettuali e pratiche, ma soprattutto il giovane cuoco entra in contatto con uno dei maggiori interpreti della Nuova Cucina Italiana.



Nelle pagine precedenti: *Consommé di pane fermentato e cipolla - Baccalà mantecato, avvolto in micro cannoli naturali di peperone crusco - Crostatina di caprino locale con misticanza al Centerbe - Grissini alla liquirizia - Biscotti alle olive e cialde alle arachidi - Pane, olio di Valentini e crema di ventricina teramana spalmabile*



“L’impatto con la struttura, con il team di Niko e con i ragazzi delle scuole è stato indecristribile” racconta Gianni, ancora con entusiasmo “La cura dei dettagli, dall’estetica alle fondamenta organizzative del progetto, mi hanno rapito e convinto sin dai primissimi giorni. Pensavo che se c’era quell’attenzione verso le piccole cose, quello era di sicuro il posto giusto per me. La cucina in fondo, insieme a tutto il lavoro che ruota intorno alla ristorazione, si compone di tante piccole cose. Momenti memorabili, dei quali conservo tantissimi tratti, oltre alla valenza tecnica assimilata. Di sicuro, uno dei valori fondamentali che mi è rimasto dentro, verso il ruolo futuro di cuoco, è stato quello di apprendere un metodo compositivo per la genesi dei piatti. La costruzione, l’assemblaggio armonioso dei sapori e delle consistenze, contemplando elementi che non devono mancare. L’uso dell’amaro, dell’acido e del vegetale, in modo che l’assaggio non stanchi mai il palato, anche nei dolci. Aspetto pragmatico forse, per me semplicemente una metrica da prendere sempre e comunque in considerazione”.

Finita la scuola, altro step importantissimo è quello di Spazio, il format geniale di ristorazione lanciato da Niko Romito a Rivisondoli, proprio negli spazi dell’ex ristorante Reale. Un training di squadra per menti fertili, che proietta Gianni verso la decisione di aprire un suo locale in autonomia. Ritorna in Venezuela per sigillare i bagagli e rapire Daniela, con la quale si sposa appena rientrato in Abruzzo. Scelgono Atri, terra natia, per rilevare una casa e dare vita alla propria nascente attività. Un borgo apparentemente vuoto e isolato quello di Atri, che in realtà pullula di piccoli e intrepidi produttori, oltre a regalare una posizione unica: dove le montagne lanciano uno sguardo dritto verso il mare Adriatico, separate dai suggestivi Calanchi. Imperiose formazioni argillo-sabbiose che disegnano e tagliano le colline con insenature quasi artistiche, circoscrivendo il piccolo avamposto abruzzese. Un piccolo ristorante, situato nel centro storico della città, segna lo start all’avventura di Tosto, nel 2014. Nome scelto a evocare lo spirito coraggioso incanalato nel progetto, citando simultaneamente la tecnica della tostatura, che appunto esalta ed estrae il massimo sapore dagli ingredienti.

Comincia un restyling integrale degli interni, mentre Gianni e Daniela saltano in macchina per lanciarsi on the road, in un pellegrinaggio alla scoperta dei migliori produttori artigiani di zona. “La parte esotica per me era proprio quella di ricercare e utilizzare ingredienti abruzzesi e non venezuelani. Un percorso territoriale più sensato a mio modesto modo di vedere. Prima era necessario esplorare e toccare con mano quello che avevo, qui ad Atri. Poi sono riuscito col tempo a inserire piccoli elementi legati alle mie esperienze vissute all’estero. Piccole contaminazioni contestualizzate sempre e solo in Abruzzo”.

Ecco materializzarsi la vera ricchezza di un borgo solitario, dove l’ingegno neutrale e sensibile può mettere a frutto una piccola grande avanguardia. Favolosi e ancestrali formaggi, dal brie di capra di un micro caseificio, al pecorino, la ricotta e la stracciatella, realizzati da un’anziana casara di Atri. La carne del macellaio locale, è acquistata quotidianamente durante la ricognizione lungo il mercato contadino della città. Mentre il pesce, dal vicino mare, viene selezionato di persona dalle aste di Giulianova. L’inflazionato concetto di foraging, qui nella Riserva Naturale dei Calanchi, diviene una raccolta contadina, di erbe spontanee e officinali, seguendo il ritmo incondizionato della natura. Un paesaggio brullo e arido solo in apparenza, che preserva varietà selvatiche di capperi, finocchietto, portulaca, carote, mentuccia, origano e molto altro ancora. Prodotti vivi, dalla spiccata sapidità, lasciata in eredità dalla presenza antica delle acque marine, che continuano a caratterizzare l’ecosistema circostante.

La cucina di Tosto scaturisce e si sviluppa da qui, dalla terra dei Calanchi, ma anche dalle tradizioni gastronomiche che accompagnano Atri sin dagli albori. Un esempio su tutti è la celebre liquirizia, lavorata e raccolta artigianalmente in loco sin dal 1433. La pianta autoctona, spontanea e infestante (la cui coltivazione in Abruzzo è ormai purtroppo scomparsa), continua a essere importata e prodotta dall’azienda Menozzi De Rosa, che inaugurò la prima fabbrica nel centro di Atri nel 1700 all’interno di un ex-convento di frati risalente al ‘500. L’industrializzazione promossa dalla famiglia De Rosa sin dal 1836, tra le prime ditte italiane specializzate in liquirizia, decreta la città abruzzese come una delle capitali della famosa radice. Processo che ha contribuito alla creazione di prodotti simbolo, come le mentine Tabù, oltre a tratteggiare una nuova fonte d’ispirazione per la cucina territoriale di Gianni, inebriato durante le passeggiate nei laboratori di produzione, tra i profumi dolci e aromatici dei panetti di liquirizia trattati in purezza.

A fianco: Le diverse fasi della lavorazione della Liquirizia presso Menozzi De Rosa



#### SPAZIO AL MAESTRO

*“Gianni era il primo del suo corso, non a caso” evidenzia Romito “In lui leggevo fin da subito grande sensibilità, leggerezza e personalità, perché era filologicamente legato alla mia idea di cucina. Lo spirito umano e l’attitudine sono due fattori fondamentali, che ognuno porta con sé, anche attraverso metodi appresi all’esterno. Allievi come Gianni per me sono enormi soddisfazioni, perché riescono a trasmettere nei propri piatti anche dei tratti caratteriali, declinando la propria identità con pensiero e determinazione. Probabilmente l’esempio di Tosto, in un luogo sperduto come Atri, rimane uno di quelli più estremi e sentiti, tra i tanti bravissimi cuochi consolidati dopo le scuole”.*

Niko Romito

“La parte esotica per me era proprio quella di ricercare e utilizzare ingredienti abruzzesi e non venezuelani. Un percorso territoriale più sensato a mio modesto modo di vedere.”



Tutta la cura per questi piccoli dettagli, in accordo al Romito pensiero, hanno contribuito insieme alla graduale e consapevole evoluzione di Tosto. Da semplice trattoria con piatti tradizionali rivisitati, all'identità rinnovata di un ristorante dinamico e moderno. Capace di celebrare il battito territoriale con caparbietà, talento e un accenno contaminato di tutto personale. “Fin dall'apertura il supporto morale di Niko è stato molto importante per noi” ricorda Gianni mentre prepara la linea per il servizio. “Io e Daniela ci siamo buttati nel mondo della ristorazione seguendo uno slancio tanto coraggioso quanto incosciente. Profilo bassissimo e riservato, che inizialmente ci ha messo in difficoltà di fronte alla mentalità conservatrice e diffidente degli atriani. Oggi sappiamo quel che facciamo, come e perché lo facciamo. I risultati ci sono stati, nonostante ci sia ancora molto da perfezionare, ma Niko continua a essere per me una sorta di angelo custode della cucina”. In tavola, su legno vivo, piombano a raffica appetizer a ricoprire l'intero perimetro di assaggio: corroborante Consommé di pane fermentato e cipolla dai richiami orientali; Setoso baccalà mantecato, avvolto in micro cannoli naturali di peperone crusco; la Crostatina di caprino locale con misticanza al Centerbe, dall'irruenza aromatica e vegetale in cordiale crescendo. Infine Grissini alla liquirizia, Biscotti alle olive e Cialde alle arachidi: in omaggio al tipico aperitivo da bar. La fattura del pane (meraviglioso) porta con sé tutto lo studio elaborato a Casadonna: solo lievito madre, farina di saragolla integrale e patate. Crosta croccante, calorosa, con alveolo pronunciato. Da accompagnare all'olio di Valentini, o all'assuefacente crema di ventricina teramana spalmabile, montata all'acqua, a mo' del tipico burro da tavola.

La memoria del gesto materno, essenziale e puro, non tarda ad arrivare tra gli antipasti, con il contributo concreto della madre di Gianni, che ora armeggia con lui in brigata al rientro dal Venezuela. La Zuppa di sedano rapa, funghi e caldarroste, è un abbraccio amorevole e rassicurante, al sapore di stufe domestiche e gite in campagna, con l'intreccio prezioso di diverse tipologie di funghi stagionali e una puntuale spinta acida a vivacizzare il tutto. Segue l'ecclettismo iodato del Polpo, fagioli e cipolla, dove la cottura croccante e vigorosa del cefalopode (cotto solo nei suoi succhi), dialoga mirabilmente con la crema agli agrumi di fagioli di Atri, rinfrescati dall'aroma pungente della cipolla confit.

Viaggi e esperienze oltre i confini tornano audaci nel Ristretto di lenticchie, trippa e rapa bianca: un gioiellino culinario nell'alternarsi di contrasti, tra la propulsione affumicata del sale al pimenton, la texture soffiata delle frattaglie (trippa tostata a emulare quasi la crosta del pane) e l'acidità cristallina della rapa bianca, dalla tenuta croccante, marinata in poco e funzionale aceto di riso. Il Tortello ai carciofi, con fonduta di pecorino di Atri all'acqua e menta fresca, si completa con un tributo alla fabbrica Menozzi e alle tradizioni cittadine: una sfera di liquirizia modellata a 90°C a mo' di tartufo - conservata sotto una cloche - viene grattata scenograficamente al tavolo, come esaltatore di sapori. Gusto pieno, ricco e gagliardo, che eleva lo spettro di sapori locali verso una lettura briosa e contemporanea. Sinuoso e intrigante lo Spaghettono all'emulsione di pistacchi, concentrato di olive e bottarga; per volare poi al minimalismo avvolgente del Riso, burro, salvia e acciughe. Piatto che sintetizza elegantemente due ricette classiche, in formato leggiadro, grintoso e vibrante.

Lo Sgombro laccato al mosto cotto, senape selvatica e cagliata di pecora, funge da imprevedibile pre-dessert, viaggiando in perfetto equilibrio tra tonalità nipponiche e ingredienti abruzzesi. L'amaro e la nota vegetale, tagliano l'opulenza agrodolce in uno scambio di contrappunti calibrati al millimetro.

C'è spazio per i dolci-non-dolci, in coerenza Romitiana, con l'esordio affidato al poliedrico Fuori di zucca, a base di agrumi, yogurt, zucca e rosmarino. Geniale chiusura infine, la riproduzione commestibile dei Calanchi, con un dessert dalla vorticiosa composizione estetica: finta terra di liquirizia, coltre rocciosa di crema inglese alla liquirizia, con un cuore di sorbetto alla rapa rossa e frutti rossi, polvere di capperi e di erbe spontanee essiccate (finocchietto, mentuccia, origano, foglie di carota selvatica).

Muta la luce, tra il Duomo di Atri e la chiesa di San Francesco che sorveglia il ristorante. La pallina del flipper però continua a muoversi, perché la partita di Gianni e Daniela non è ancora finita. Due splendidi gemelli hanno da poco fatto ingresso ad allargare il quadro familiare, mentre le prospettive future potrebbero condurre i due ragazzi alla ricerca di un nuovo locale, oltre quelle mura che ormai si stanno facendo troppo strette intorno a necessità e ambizioni comuni. Ogni cosa a suo tempo però, perché i veri viaggiatori si riconoscono per la loro pazienza. Ma una certezza rimane, nel vagabondare tra spigoli opposti del mondo, d'ora in poi la strada non si sposterà mai più lontana dall'Abruzzo. Non oltre i confini di quella che ormai possono chiamare casa. La terra dei Calanchi.

A fianco: Gianni grattugia un "tartufo" di liquirizia





## Ristretto di lenticchie affumicate, trippa e rapa bianca

### Per il ristretto di lenticchie affumicate

6 cipolle  
 3 carote  
 2 coste di sedano  
 3 spicchi di aglio  
 2 foglie di alloro  
 1 kg di ginocchia di manzo  
 1 kg di piedi e orecchie di maiale  
 1 kg di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio  
 10 bacche di pepe  
 10 bacche di ginepro  
 sale affumicato naturale q.b.

Affumicare le cipolle, le carote e il sedano nel Green Egg. Tenere da parte. Tostare nel forno le ginocchia di manzo insieme alle orecchie e ai piedi di maiale. Unire le due preparazioni in una pentola capiente, continuare la tostatura aggiungendo l'aglio e le lenticchie e successivamente sfumare con il vino rosso. Coprire con acqua e ghiaccio e aggiungere il pepe, l'alloro e il ginepro. Cuocere per 24 ore a fuoco basso. Ridurre a un quarto, filtrare e correggere con del sale affumicato naturale.

### Per la trippa

200 g di trippa (a nido d'ape)  
 1 limone non trattato  
 10 bacche di pepe bianco di Sarawack  
 2 chiodi di garofano  
 3 g di sale  
 olio Evo q.b.  
 olio di semi q.b.

Imbustare nel sacchetto per la cottura sottovuoto tutti gli ingredienti. Cuocere a una temperatura di 68°C per 12 ore. Rimuovere dalla busta e asciugare con cura la trippa, tostarla in olio di semi esercitando una leggera pressione con l'aiuto di un piccolo peso. Tamponare l'olio in eccesso e tagliarla in rettangoli di 1x4 cm circa.

### Per la rapa bianca

200 g di rapa bianca  
 aceto di riso q.b.

Tagliare la rapa e ricavarne dei rettangoli di dimensione pari alla trippa. Marinarli in aceto di riso per 5 minuti. Mettere da parte.

### Per completare il piatto

8 foglie di Rumex Acetosa  
 olio Evo q.b.

Su un fondina, versare il ristretto di lenticchie e adagiare in alternanza i rettangoli di trippa e rapa. Completare con delle gocce di olio e alcune foglie di acetosa.



## Sgombro laccato al mosto cotto, senape selvatica e cagliata di pecora

### Per la laccatura al mosto cotto

Portare lentamente a riduzione e mettere da parte.

*100 ml di aceto di riso  
50 ml di miele di castagno  
50 ml di mosto cotto  
10 ml di colatura di alici  
110 g di zenzero*

### Per gli sgombri

*100 ml di aceto di riso  
2 sgombri di pezzatura media  
100 ml di salsa di soia  
100 ml di aceto di riso  
50 ml di mosto cotto  
olio di semi q.b.*

Eviscerare e deliscare gli sgombri. Ricavarne 4 filetti. Marinarli brevemente (per 30 minuti) nella miscela di soia, aceto di riso e mosto. Scottarli per pochi minuti in olio di semi, dal lato della pelle, facendo attenzione a non stracuocerli.

### Per la senape selvatica

*500 g di foglie di senape selvatica  
olio  
sale*

Mondare metà della senape e sbollentarla velocemente in acqua, sale e olio. Con l'altra metà della senape realizzare un'estrazione a freddo per mantenere intatta la sua pungenza.

### Per il brodo di sgombro sottaceto

*teste e lische di sgombro  
1 l di acqua  
50 g di cipollotto  
70 g di gambi di prezzemolo  
30 g di gambi di coriandolo  
20 ml di colatura di alici  
40 ml di aceto Tosazu (aceto di riso affumicato)*

Con gli scarti dei due sgombri utilizzati in precedenza, realizzare un brodo partendo da freddo e unendo cipollotto, prezzemolo e coriandolo. Sobbollire per 20 minuti e quindi, a fuoco spento, aggiungere l'aceto affumicato e la colatura.

### Per completare il piatto

*200 g di cagliata di pecora*

Laccare gli sgombri con la riduzione di mosto cotto e far riposare in forno a 60°C per 5 minuti. Ripete l'operazione 3 volte. Disporre la cagliata di pecora sul piatto. Completare con l'estratto di senape, la senape sbollentata e lo sgombro laccato. Servire in abbinamento il brodo di sgombro sottaceto.





**Tosto**

Via Angelo Probi, 8  
64032 Atri (TE) - Italia  
Tel: + 39 324 084 2077  
www.ristorantetosto.it

VERDURA



PASTA



PESCE

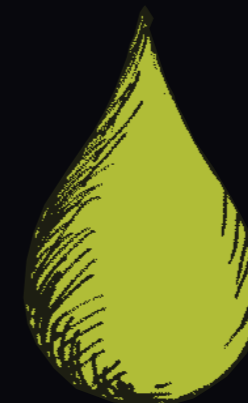


CARNE



# A OGNI PIATTO, IL SUO EXTRA VERGINE

PERCHÉ L'OLIO NON È TUTTO UGUALE, NOI LO SAPPIAMO BENE.  
QUESTA CONOSCENZA INSIEME AL DESIDERIO DI INNOVAZIONE  
CI PORTANO A SVILUPPARE SOLUZIONI SEMPRE NUOVE E UNICHE.



“I Dedicati” sono la prima linea di oli extra vergini di oliva dal profilo organolettico pensato appositamente per rispondere alle diverse esigenze in cucina e nascono dalla stretta collaborazione di Olitalia con Jeunes Restaurateurs.

