Classe e qualità nel DNA: i fratelli Fossaceca ripartono con il loro Metrò

scritto da Andrea Mucci | 11/09/2020

In una fase di graduale ripartenza del settore, il ristorante al confine tra Abruzzo e Molise conferma sostanza e qualità nei suoi piatti

Di fatto non si sono mai fermati, proponendo una gradevole e vincente formula di delivery “stellato”. Cosa chiedere di più? Nelle proposte dell’elegante **Ristorante Al Metrò** di San Salvo Marina (Chieti), c’è tutto. Una meritata stella Michelin per una cucina costante, di classe. Sperimentale, mai spigolosa. Qualità innate, impresse in tutti i piatti dal bravo e giovane chef **Nicola Fossaceca** grazie anche all’esperienza nelle migliori cucine di pesce italiane.

L’aria del mare si sente, si respira. Il fratello, **Antonio Fossaceca** accoglie con garbo. Il servizio dei suoi uomini in sala è preciso, attento. D’altronde Nicola ed Antonio in questi luoghi ci sono praticamente cresciuti. Hanno appreso i segreti dell’artigianato dai genitori, sapienti pasticceri e l’hanno tramutata in una ristorazione di alto livello. Un ambiente minimal, dove legno e cemento si fondono alla perfezione. Un po’ come i loro caratteri, opposti ma poi convergenti in quel vincente trade union sala/cucina.

Ristorante Al Metrò di San Salvo Marina

I piatti giocano spesso su contrasti netti ma comunque delicati. Non potrebbe essere altrimenti per una cucina marinara che viaggia spesso da un continente all'altro, da Oriente a Occidente, atterrando poi in Abruzzo. La tradizione, sempre a cuore dello chef, dalla mano leggera.

La scelta, sia *a la carte* che con doppio menù degustazione, uno classico e uno contemporaneo, rappresenta il presagio per un grande viaggio culinario. Facile, nell'eventualità, miscelare i due menù degustazione, sotto l'egida di Antonio che oltre alla sala cura la cantina, ricca di proposte locali, di produttori italiani ed esteri, in particolare francesi, dove primeggiano gli champagne.

Gli antipasti

È così che dopo aver degustato l'ottima ***amuse bouche*** (terra/mare), si parte con un'***ostrica al miso di lamponi*** leggermente scottata alla brace. Grande tecnica, sia nella cottura che nell'abbinamento, dove si riconosce chiaramente la meticolosità dello chef. In bocca, la spinta sapida dell'ostrica viene leggermente smorzata dal calore e viene poi avvolta dalla delicatezza del frutto rosso.

A seguire, tra gli antipasti, un cavallo di battaglia incluso tradizionalmente e per logica nel percorso dei classici: la ***triglia in skapece*** (rigorosamente con la k) espressa. La triglia, apparentemente semplice, quanto gustosissima. Una preparazione che torna indietro nel tempo. Sì perché nel basso Abruzzo, la scapece è storia. In passato si era soliti conservare il pesce (povero) in botti di legno, per poi bagnarlo con l'aceto e rifinirlo con lo zafferano de L'Aquila. Oggi è proposta "espressa" perché preparata all'istante e degustata fresca. Un tripudio in progressione per il palato, esplosivo, antichità e modernità in un piatto insomma.

Primi e secondi

Tra i primi, un fantastico **risotto ai frutti di mare e limone,** di gran carattere. La sua peculiarità, oltre alla cottura perfetta del riso, è l'utilizzo di solo olio EVO per il condimento, escludendo pertanto altri grassi animali. Un piatto che si presenta così leggero, gustoso. I frutti di mare fanno emergere la loro freschezza, donando una impronta di bontà al piatto davvero unica.

E che dire poi della **ventresca di tonno al ginepro**. Una cottura eccellente. La giusta grassezza del taglio più pregiato del tonno che si allea con la famosa bacca, spesso utilizzata per aromatizzare le grigliate o, più diffusamente, per marinare la carne. Un abbinamento che non copre troppo né il sapore del pesce né la parte più centrale del taglio, lasciata magistralmente più "al sangue".

Dessert

Nella fase finale, i dessert richiamano inevitabilmente i dolci ricordi d'infanzia dei fratelli Fossaceca. E non potrebbe essere diversamente per due persone cresciute accanto ai genitori a farina, uova e zucchero.

Su tutti, un fantastico **cremoso al pistacchio con gelato alla fragola e gelatina allo champagne**. Ancora una volta innovazione al passo con la tradizione, negli abbinamenti, in ricordo di quel fragole e champagne, mito e simbolo mondiale. Arricchite in questo caso, da una componente piacevolmente più grassa data dal pistacchio.

Le dolci coccole finali, in accompagnamento al caffè ed agli amari, mettono definitivamente l'accento sulla piacevolezza della cena, orientata alla ricercatezza culinaria, raffinata ed elegante, letizia per occhi, palato e cuore.

Ristorante Al Metrò
Via F.Magellano, 35 – San Salvo Marina (CH)
Chiuso tutto il lunedì e martedì a pranzo
T. +39 0873 803428 – M. +39 338 6291986
Sito web