

## Lucci Luca: antica cucina del Gran Sasso

sabato, 09 maggio 2015



di Lisa Di Giovanni

Lucci Luca Chef e consulente di cucina italiana e estera è nato l'8 Aprile 1970 a Isola del Gran Sasso d'Italia.

Attualmente ricopre l'incarico di chef presso l'hotel **Tassoni** di Alba Adriatica. Appassionato per la cucina sin dall'infanzia, frequenta vari corsi di specializzazione e nel corso degli anni colleziona importanti riconoscimenti e menzioni.

Raccoglie tutte le sue ricette in un libro man mano e trasforma i suoi piatti in vere opere d'arte partendo da antiche ricette rinnovate in chiave moderna, con ricercatezza di materie prime e usando sempre prodotti locali e di stagione.

Sogna di cucinare per il nostro Santo Padre e nel frattempo ha raccolto tutta o quasi la sua esperienza nel libro **Antica cucina del Gran Sasso**, che andrà a presentare il 10 maggio 2015 presso la sala consiliare del comune di Isola del G. S. alle 17,30.

**ftNews** vi propone questa *gustosa* intervista!

**Da chi ha appreso all'inizio? A chi si è ispirato per entrare nel mondo della cucina?**

La mia prima maestra di cucina è stata senza dubbio la mia nonna materna **Rosina di Eleonora**, abile massaia, richiesta da tutto il paese per la sua arte di "ammassare" la pasta e la preparazione di succulenti sughi corposi e ricchi di carne come vuole la tradizione nostrana.

Ho iniziato, finite le scuole primarie, a lavorare come

garzone di cucina in Emilia Romagna durante il periodo estivo, da lì ho continuato seguendo corsi e operando in varie località italiane ed estere.

**E' chef per passione?**

Sì, anche se inizialmente ho seguito gli studi Magistrali diplomandomi come "Maestro" di scuola. Non ho mai lasciato la cucina, quest'anno sono 30 anni di onesto e duro lavoro, posso ritenermi pienamente soddisfatto della mia scelta non rimpiango nulla.

**Lei ha viaggiato sia in Italia che all'estero, se dovesse collocarsi in un luogo per identificarsi e mettere radici quale sceglierebbe?**

Dopo aver girovagato per una ventina di anni, ho messo le mie radici nel mio paese natale Isola del Gran Sasso in provincia di Teramo, ritenendolo per me la sede più adeguata per svolgere il mio lavoro, essendo appassionato di montagna e di tutto ciò che in essa si produce.

**Come nascono le sue ricette? Qual è il suo cavallo di battaglia?**

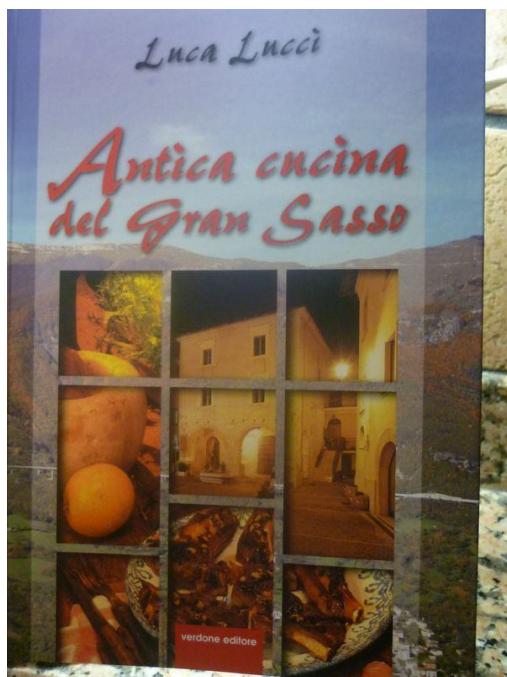
Le mie ricette nascono rielaborando antichi piatti della tradizione in chiave moderna e traendo spunto da quello che offre un territorio così ricco di prodotti in molti casi unici al mondo e da molti invidiati.



**Come ha pensato a scrivere un libro così, da cosa ha tratto ispirazione?**

In questo libro sono raccolte molte ricette di montagna, specificatamente della zona del Gran Sasso. Negli anni di lavoro nella zona montuosa del teramano e dell'Aquilano, raccoglievo ricette che gli anziani di quei paesi mi raccontavano, trascrivendole con le stesse parole che mi dicevano.

Qualche amico leggendo questo mio ricettario lo ha trovato molto interessante, definendolo *Unico, completo e semplice*. Da qui mi è venuta l'idea di raccogliere tutto in un libro e pubblicarlo.



Santità Papa Francesco, che già ho avuto modo di conoscere in un incontro in Vaticano come rappresentante APCI dei cuochi teramani.

Speriamo che venga a far visita al più presto al nostro santuario di S. Gabriele dell'Addolorata in modo da poter cucinare per Lui i nostri piatti.

**Il lettore e l'amante di cucina cosa dovrà aspettarsi da un libro di ricette che rievoca maggiormente il passato?**

Il lettore dovrà aspettarsi di avere a che fare con ingredienti modi e usi di preparazioni legate al passato, raccontati in modo semplice e alla portata di tutti, magari scoprendo qualche semplice piatto ma molto gustoso da poter comprendere velocemente la sua esecuzione e essere in grado di rieseguirlo.

**Ha in programma il secondo volume?**

In realtà il libro originale era molto più completo, annoverando oltre trecento piatti della tradizione montana, ma per motivi logistici si è deciso di pubblicare solo una parte con la speranza che il prossimo anno si possa pubblicare il secondo volume.

**Cosa fa quando non cucina?**

Quando non cucino amo fare passeggiate in montagna e stare a contatto il più possibile con la natura e ciò che essa ci offre, inoltre scrivo di cucina su alcune riviste sia in Italia che all'estero, diffondendo la buona cucina Abruzzese e le nostre tradizioni culinarie.

**Ha nuovi progetti per il futuro? Altre aspirazioni?**

Sì, finire di completare la mia raccolta e pubblicare il secondo volume. Un'idea che mi balena sempre in testa e quella di far assaggiare la cucina del Gran Sasso a Sua