

Articolo di Alex Zicarelli

**Lorenzo Giacco, Adele De Quattro
e il baccalà, dal cappuccino agli spaghetti**



Oggi parliamo di Lorenzo Giacco dell'APCI Lazio ma anche della sua partner, nel ristorante

ma anche nella vita, Adele De Quattro e del loro locale, l'Osteria degli Avvocati in Roma. Entrambi ex professionisti legali hanno deciso di cambiare vita, realizzando il loro sogno nel cassetto: gestire un locale (siamo in zona Gregorio VII, a due passi da San Pietro) presentando la propria idea di cucina. Lorenzo lascia la sua attività di giurista d'impresa per dedicarsi, anima e cuore, alla cucina. "Cucinare è sempre stata la mia più grande passione, ma papà mi voleva avvocato. Quando la crisi nel settore dove lavoravo mi ha fatto ritrovare a spasso ho pensato che dove non ce la facevo con la professione, potevo vincere con la passione". Quindi inizia facendo tutta la gavetta in diverse realtà della ristorazione romana, fino a conquistare l'obiettivo finale: diventare patron e chef dell'Osteria degli Avvocati. Adele, invece, giurista specializzata in diritto ambientale lascia la professione per diventare l'anima dell'Osteria: direttrice di sala e responsabile dei vini. Per chi ha calcato le aule di un tribunale, le difficoltà di aprire un ristorante in piena pandemia saranno sembrate semplici sfide da superare. Adele e Lorenzo non hanno mollato e, da ottobre 2020, raccontano quotidianamente la loro idea di cucina e di ristorazione fatta di sapore, accoglienza e rispetto degli ingredienti. E la loro attività è anche proiettata sul sociale, aderendo pienamente al programma "Seconda Chance" che offre a tante persone in esecuzione penale un'opportunità lavorativa nonché di reinserimento sociale, in collaborazione con le istituzioni e con le aziende più virtuose. L'Osteria degli Avvocati è un locale genuino con una cucina semplice e senza artifici. La materia prima resta protagonista dei piatti, con ricette volte ad esaltare i sapori senza scartare nulla degli alimenti. L'idea di Lorenzo è quella di una realtà zero sprechi, dove gli scarti vengano rielaborati per dare sapore e tridimensionalità al piatto, sfruttando, quindi, tutte le caratteristiche degli ingredienti e diminuendo sensibilmente l'utilizzo del sale. Il menu è territoriale e stagionale, varia in base alla disponibilità degli ingredienti, nel pieno rispetto dei tempi della natura. In carta, al momento, piatti della tradizione romana come carbonara, amatriciana, gnocchi gratinati ma anche specialità di mare come il polpo rosticcato su insalata di finocchi o le linguine alle vongole veraci con polvere di aglio e prezzemolo. Uno degli ingredienti che si trova sempre in carta, utilizzato in differenti ricette, è il baccalà. Capostipite della cucina romanesca è il vero e proprio focus del menu di Lorenzo. "Il baccalà per me ha sempre rappresentato un ricordo d'infanzia, era il piatto che mi veniva preparato ogni venerdì da mia madre". Il baccalà, a Roma, è un simbolo: un alimento che unisce tradizione, religione, mito e storia. "Ricorda la Roma papalina. Ingrediente povero, sì, ma che sta vivendo una nuova vita con sempre più identità e valorizzazione". All'Osteria il baccalà è presente in tutte le portate della carta: antipasti, primi e secondi. Tra i primi si segnala uno spaghetti di Adele, nel quale "il baccalà sposa un datterino giallo in acqua di mare". Tra i secondi tante alternative come il baccalà con datterino scoppiato in forno e patate al vapore, ma anche baccalà su gazpacho o baccalà su crema di patate e polvere di caffè per chi ama dei sapori più innovativi e spinti.

Oggi, eccezionalmente due ricette molto particolari, un antipasto e un primo: iniziamo con un antipasto, il Cappuccino di Baccalà

*Ingredienti per 4 persone

500 gr di Baccalà già dissalato

50 gr polvere di pomodoro

50 gr katsobushi

30 gr polvere di prezzemolo

10 gr polvere di aglio

200 gr pomodoro datterino

200 gr polvere di basilico

200 ml panna fresca

50 ml latte

20 gr Xantana

N. 3 pannocchie di mare

50 gr burro

4 fette di pane tostato

q.b. Pepe bianco polvere

10 ml colatura di alici

1 - iniziamo con la preparazione di circa 200 ml di brodo di pesce con le pannocchie di mare, il Katsobushi e la polvere di pomodoro

2 - Scaldiamo il latte e aggiungiamo la metà di Baccalà e facciamo diventare cuocere senza aggiungere sale

3 - Aggiungiamo la panna, il brodo di pesce e lasciamo ritirare. Frulliamo il tutto al minipimer aggiungendo la polvere di Xantana e la colatura di Alici fino ad arrivare ad una consistenza cremosa ma non densa, come un baccalà mantecato.

4 - Mariniamo a freddo il restante baccalà tagliato a liste di 3/4 cm con polvere di aglio e prezzemolo

5 - Scaldiamo una padella antiaderente e lasciamo sciogliere il burro in cui andremo a cuocere,

scottandolo, il baccalà tagliato a liste.

6 - prendiamo una caffettiera. Realizziamo un'acqua di pomodoro mettendo nel frullatore il pomodoro datterino con 200 ml di acqua e frulliamo. Filtriamo con etamina e teniamo da parte l'acqua. Inseriamo l'acqua nella caffettiera e nel filtro mettiamo la polvere di basilico al posto del solito caffè, per ottenere un caffè di basilico. Teniamo da parte

7 - prendiamo 4 tazze da cappuccino in vetro. Posiamo sul fondo il baccalà mantecato, inseriamo le liste di baccalà scottate nel burro e poi di nuovo baccalà mantecato a coprire. Lasciamo uscire una lista di Baccalà scottato e versiamo il caffè di basilico con una spruzzata di pepe bianco e polvere di pomodoro. Inserire una fettina di pane tostato.

Ed ecco il primo piatto, gli Spaghetti di Adele

*Ingredienti per 4 persone

320 gr di spaghetti con arco

200 gr baccalà dissalato

20 gr capperi sotto sale

500 gr datterino giallo

20 gr cipolla bianca finemente tritata

q.b. Olio extravergine d'oliva

q.b. Polvere di prezzemolo

n. 8 Olive Taggiasche

1 - laviamo il datterino giallo, lo tagliamo a metà e lo cuociamo a fuoco basso con olio extravergine d'oliva ed una tazzina da caffè di acqua

2 - frulliamo il tutto con un robot da cucina fino ad ottenere una salsa cremosa

3 - in una padella soffriggiamo a fuoco basso la cipolla, i capperi e poi, a seguire, il baccalà tagliato in piccoli cubetti; aggiungiamo quindi l'origano e la salsa di datterino giallo.

4 - cuociamo gli spaghetti in acqua salata e, dopo averli scolati, li saltiamo nella padella con il sugo di baccalà al datterino giallo

5 - prendiamo un piatto fondo, una spolverata di polvere di prezzemolo e sulla base un cucchiaio di sugo di baccalà, quindi la pasta e le olive taggiasche tagliate a definire il piatto e terminiamo con un giro di olio extravergine d'oliva.

