Ristorazione: ad Aqua vanno in scena tutti i segreti del Km 0

img-20220205-wa0015-d7d88d01

Uno staff under 30, piatti della tradizione capaci di stupire, prodotti di stagione e dell’orto protagonisti del menù. È la qualità assoluta di Aqua, un ristorante e pizzeria a pochi chilometri dall’antica città di Luni.

Il Ristorante Aqua, a Ortonovo (Sp), porta nel suo nome un insieme di valori che trovano espressione diretta in cucina: naturalezza, trasparenza e flessibilità. Un’idea nata nel 2019 dai giovani Lorenzo Griselli e Francesco Bertolini (quest’ultimo ha ceduto poi le redini a Lorenzo dopo aver deciso di intraprendere un altro percorso) con l’obiettivo di creare un progetto di ristorazione nel quale innovazione, professionalità e qualità vadano di pari passo. Ed ecco il frutto di anni di **gavetta passati al fianco di grandi “maestri” come Cracco, Esposito, Guida e Niederkofler**, un mosaico di elevata gastronomia che trova espressione nel menù di Aqua.



“*I nostri clienti amano provare i sapori della tradizione con una rivisitazione non invasiva… vediamo che quando assaggiano un piatto la loro espressione è appagata*

e felice, e questo ci rende soddisfatti", racconta **Lorenzo Griselli**, chef e titolare. "*Spesso, le ricette nascono dopo turni impegnativi di lavoro: osservo, penso, mi consulto con lo staff composto da Gabriele Berti, Simone Marchi, Sara Taruffi e Deviola Sula in sala, ai quali si aggiunge il mastro pizzaiolo Gabriele Del Freo quando, in alcuni periodi, affianchiamo anche la possibilità di mangiare eccellenti pizze. In più tengo sempre presente altri due fattori: la* ***disponibilità delle materie prime quando vado a fare la spesa e l'allenamento del palato****… del resto i piatti non si studiano sulla base dei libri, bisogna provarli per poi comporli e renderli reali*".

E la certezza che ogni piatto sia stato 'provato e gustato' dall'ideatore è quanto si percepisce una volta portato il menù in tavola, **piatti che variano ogni 3 mesi e senza mai ripetersi**, rispettosi del susseguirsi delle stagioni con prevalenza di freschezza e prodotti ittici per i periodi caldi e con prevalenza di prodotti del sottobosco e selvaggina nei mesi più freddi. Tra gli ingredienti sempre valorizzati c'è il vasto mondo dei vegetali e quello dei volatili. Una filosofia culinaria che sposa anche i concetti dell'ecosostenibilità e dell'importanza di usufruire di un 'orto personale' del ristorante, tale da consentire una proposta di assoluto valore e sapore ai clienti.

E quando si parla di vini lo chef ribadisce l'importanza della collaborazione, in questo caso con la **responsabile di sala e sommelier** Deviola Sula: "*Abbiamo iniziato con poche etichette un po' più convenzionali per non disorientare il cliente. Con il passare del tempo abbiamo selezionato piccole cantine che lavorano in maniera biologica e biodinamica, molto affini alla nostra filosofia di cucina. Ne è nata una carta variegata con vini del nostro territorio e diverse etichette estere… Una bella ricchezza che, assieme al menù, accompagna i nostri ospiti in un percorso emozionale e sensoriale*".

Per informazioni: **www.ristoranteaqua.it**