



DAVIDE DI FABIO

CHEF PATRON · DALLA GIOCONDA – GABICCE MONTE

Classe 1985, Davide Di Fabio è nato a Rho, in provincia di Milano, ma è di fatto abruzzese, regione che frequenta a Bellante (Teramo) dall'età di 6 anni. Ancora minorenne, si trasferisce a studiare nella regione attigua, all'Istituto alberghiero di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno). Nel 2005, a soli 20 anni, inizia la grande avventura dell'Osteria Francese. «Arrivai a Modena perché mi innamorai di quel ristorante semplicemente leggendo un'intervista di Massimo Bottura su una rivista trovata sotto il banco di scuola, per me il segno del destino». Rimarrà in via Stella per 16 anni filati, gli ultimi dei quali come co-chef in pectore, assieme a Takahiko Kondo.

Nel giugno del 2021, la prima avventura "in solitaria", in un vecchio dancing: Dalla Gioconda, a Gabicce Monte, una frazione che guarda dall'alto il confine di mare tra Emilia-Romagna e Marche. «Capisco», dirà, «che, dopo sedici anni, non sia stata una scelta facile, però mi sembrava il momento più adatto per imboccare una nuova strada e questo mi sembra il posto che ho sempre sognato, anche più vicino ai miei e al mio caro Abruzzo, un ritorno alle origini».

Gli piacciono i piatti dal sapore vero e diretto, ma con radici profonde nell'immaginario. Esprime una maestria impareggiabile nella definizione delle salse, una certa levità e una precisione chirurgica nelle cotture. Virtù che danno vita a piatti deliziosi e giocosi, somme di addendi sempre riconoscibili. Particolare non trascurabile, il suo ristorante è stato il primo in Italia a ottenere la certificazione plastic free: ha abolito del tutto la plastica monouso e sta lavorando per sensibilizzare anche tutti i fornitori in questa direzione. In tema di sostenibilità, un altro obiettivo è quello di «crescere assieme e sensibilizzare i pescatori sui temi più importanti, costruire filiere controllate che rispettino l'ambiente e i destini del mare». Un vero cuoco proiettato nel futuro.

(Identità Milano)