



JACOPO TICCHI

CHEF

Jacopo Ticchi è nato nel 1994 a Cattolica ed è cresciuto a Rimini: romagnolo puro sangue, si è affermato in questi anni come uno dei protagonisti di quella scena culinaria, non da oggi ricca di talenti e di una tensione costante che li accomuna tutti: la celebrazione del gusto, della golosità. Dopo aver finito gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Riccione, Ticchi ha affinato le sue abilità in cucina lavorando in vari contesti, compresa un'esperienza in Australia, dove, come si scoprirà in seguito, trovò un'ispirazione importante per costruire la propria personale visione di una cucina a base di pesce.

Un'altra tappa molto importante e formativa del suo percorso professionale lo vede in seguito arrivare a Milano, dove ha trascorso quasi quattro anni nella brigata del *Joia* di Pietro Leemann. Il pioniere dell'alta cucina vegetariana è stato per molti chef un maestro prezioso e questo è accaduto anche col giovane Ticchi, che lavorando in quella cucina ha sviluppato una sensibilità particolare per gli ingredienti vegetali e, più in generale, ha compreso l'importanza del rispetto per ogni materia prima, che deve essere celebrata in ciascuna sua parte: per abbattere gli sprechi, certo, ma soprattutto per godere appieno della sua bontà.

Il ritorno in Romagna, e a Rimini in particolare, segna l'avvio di un progetto collaborativo, giovane e dinamico: prima nasce il *Necessaire Bistrot*, luogo di cucina e mixology dallo stile informale tuttora in gran forma, poi nel 2019 inaugura anche la [Trattoria da Lucio](#), che prende il nome dal neonato figlio dello chef. Qui Ticchi inizia ad applicare un'innovativa tecnica di lavorazione del pesce, ispirata dalle sperimentazioni del celebre chef australiano (ecco il riferimento a quella prima trasferta professionale nella *land down under...*) Josh Niland.

La maturazione - o frollatura, o stagionatura che dir si voglia - del pesce fresco diventa così una chiave di interpretazione che si applica a ciò che viene dal mare Adriatico: l'obiettivo dello chef è infatti attenersi agli ingredienti locali, come deve accadere in un'insegna che voglia essere, davvero, una *trattoria*. Da questo lavoro nasce anche un libro, *Oltre la frollatura*, edito da *Maretti Editore*, che fa conoscere Jacopo Ticchi ben oltre i confini della riviera romagnola.

Il meritato successo non cambia però lo spirito della *Trattoria da Lucio*, che anzi continua a distinguersi per il suo legame autentico con il territorio romagnolo e per l'attenzione dedicata alla selezione e alla valorizzazione dei prodotti locali. Un esempio chiaro di questo spirito viene messo in pratica durante le settimane del fermo pesca in Adriatico in cui Ticchi e il suo team non puntano sul pesce di altri mari, ma si dedicano con coerenza e passione a un menu in cui il pesce viene sostituito in parte da proposte di carne, in parte da vegetali, ottenendo risultati di grande soddisfazione.

Il 2024 segna un ulteriore passo avanti per lo chef romagnolo, con l'introduzione di una nuova versione del menu degustazione presso *Da Lucio*. Che rende ancora più attenta e profonda la ricerca sul pescato, partendo dalla convinzione che per definire un pesce non sia sufficiente dire che è, ad esempio, una spigola. Che tipologia di spigola è, come è stata pescata, qual è il suo peso... sono queste le domande che guidano il lavoro di Jacopo Ticchi. La nuova proposta di *Da Lucio* è costruita in modo che ogni parte del pesce possa essere indagata e trattata con rispetto, in un approccio *nose to tail* applicato ai prodotti del mare che è unico nel panorama italiano.

(Identità Golose)