Chef “wild”: dalla natura ai libri di ricette

18 Febbraio 2024



Il libro di **Davide Nanni** non è solo una raccolta di ricette, ma una narrazione della sua personale evoluzione fino a diventare il professionista che è oggi.

Originario di un minuscolo paesino con soli 15 abitanti, dopo il diploma ha intrapreso la carriera lavorativa nei ristoranti di prestigio al di fuori della sua zona. Ha affrontato difficoltà e ambienti rigidi, lontani dall’umanità che gli era familiare a casa. Tuttavia, è diventato un punto di riferimento per i giovani che lo considerano un esempio di perseveranza.

L’esperienza che ha reso Nanni famoso è stata la pubblicazione, due anni fa, di un video innovativo e selvaggio che lo ha portato alla ribalta sui social media. In questo video, lo chef si trovava in mezzo alla natura, preparando ricette abruzzesi con semplici strumenti da cucina.

Oltre alla sua presenza sui social media e in televisione, Nanni si avvicina ora al mondo analogico con la pubblicazione del suo primo libro, “A sentimento. La mia cucina libera, sincera, selvaggia”, in cui condivide le sue ricette e riflette sulla sua filosofia culinaria.

Tra le sue ricette più celebri c’è una rivisitazione della carbonara, reinterpretata in chiave abruzzese con l’uso dell’agnello al posto del tradizionale guanciale.

Ma il messaggio principale che Nanni vuole trasmettere è quello dell’unione e della collaborazione. Critica la mancanza di solidarietà tra gli operatori del settore in Abruzzo, esaltando invece l’esempio del Trentino, dove esiste una catena di collaborazione tra ristoranti, alberghi e altre strutture ricettive. A differenza dell’Abruzzo, dove spesso si assiste a una competizione sleale, Nanni incoraggia una cultura di cooperazione e condivisione delle risorse tra gli operatori del settore.