

Quattro anni del ristorante Forma in un nuovo format, piatti capolavoro e menù degustazione a scelta

4 Novembre 2024



L'AQUILA - Un menu che celebra i primi 4 anni di apertura, il respiro della "Rossa" sul collo e l'exploit tra le new entry della guida ristoranti del Gambero Rosso con 2 Forchette e il punteggio di 83 centesimi (tra i più alti a L'Aquila e provincia), nuovi piatti dedicati al tartufo bianco principe dei boschi aquilani e la degustazione dei nuovi panettoni in arrivo.

Per il ristorante Førma contemporary restaurant del talentuoso chef aquilano **Simone Ciuffetelli** e **Roberta Milone**, sua compagna anche nella vita, sommelier e presenza indispensabile in sala, ce n'è abbastanza per fare un respiro profondo e congiungere le mani verso il cuore, primo motore di quanto costruito in quattro anni di attività.

Pietra su pietra, con determinazione, sapienza e una buona dose di eroismo, scommettendo sulla rinascita - anche gastronomica - della propria città, il ristorante Førma in via Fortebraccio, ai piedi della imponente scalinata della basilica di San Bernardino, è stato il primo locale ad aprire in zona dopo il terremoto e farsi portabandiera della modernità:

consapevolezza alimentare, massima sostenibilità in cucina e riduzione degli sprechi, stagionalità, filiera il più possibile locale .

Un posto dove con passione e raffinatezza si punta all'eccellenza, e l'innovazione non conosce soste. Førma è un moderno progetto di ristorazione dall'impostazione profondamente contemporanea ispirato dalle esperienze lavorative internazionali dello chef (a Melbourne e Copenaghen). Progetto in breve raddoppiato con l'apertura della panetteria, Førma Bakery, a pochi passi dal ristorante, un laboratorio di panificazione e dolci artigianali imperdibili, da meritare in appena un paio di stagioni i Tre Pani del Gambero Rosso.

Il nuovo format del ristorante Førma - aperto dal martedì al sabato a cena - vede protagonisti piatti iconici che hanno scandito i primi quattro anni del ristorante. Grossa novità è la possibilità di combinare in 6 portate a scelta la degustazione (per tutto il tavolo) tra antipasti, primi, secondi e dolci. Proposta che si completa con 3 calici in abbinamento, vino o kombucha.

Fermentazioni, marinature, frollatura del pesce rappresentano la chiave di volta della proposta costruita su un approccio green alla materia anche quando si tratta di carni fresche o lavorate.

Conoscenza profonda e approccio etico alla materia guidano il percorso fin dalla selezione dei salumi proposta negli Antipasti.

Simone, classe 1993, originario di Collebrincioni (L'Aquila), ha imparato a fare i salumi a Copenhagen nel 2017, durante la sua esperienza lavorativa a Bæst con il noto chef **Cristian Puglisi**, ma la passione per l'arte della salumeria nasce **nell'azienda di famiglia, in altitudine, pendici del Gran Sasso aquilano**.

Tra i piatti più amati torna la Tartare di manzo, emulsione di funghi, farro croccante, cavolfiore arrosto, crema di cavolfiore e povere di cavolfiore. Tutto da scoprire l'abbinamento Carciofi, miso di pane, lenticchie germogliate e menta.

Nella cucina di Forma la gamma dei fermentati, in bella vista nella sala stile minimal del ristorante, varia anche in base alla stagionalità dell'ingrediente ed è sempre più utilizzata per arricchire i piatti con sapori complessi, accrescerne l'intensità aggiungendo un tocco di originalità.

"I prodotti fermentati non solo aggiungono sapore, ma sono anche raccomandati per i loro benefici nutrizionali, come i probiotici, che contribuiscono alle salute del microbiota" spiega

chef Ciuffetelli.

“Un discorso che ci vede all’avanguardia in città” sottolinea Roberta Milone, “Forma è finora unico in città a proporre kombucha ovvero bevande fermentate, autoprodotte artigianalmente. Le serviamo in alternativa all’abbinamento vini al calice (cantina che conta circa duecento referenze scelte personalmente dalla coppia tra naturali e territoriali, *ndr*). Nel mood autunnale proponiamo kombucha al ginepro, tè nero affumicato, lampone in ideale accostamento ai sapori in menu”.

Ingredienti genuini, combinazioni inedite e raffinate, sapori indimenticabili. Scorrere il menu del ristorante Forma è un percorso inesplorato nel gusto studiato per offrire un’esperienza unica. Ogni piatto del Menu Celebrazione è un capolavoro di equilibrio e intensità, concentrazione di sapori che reclamano l’assaggio più di tante parole.

Perfetti per riscaldare le serate autunnali, gli Spaghetti con estratto di pollo, polvere di aglio, alloro e rosmarino, una fusione di sapori intensi e aromatici.

“Il profumo del pollo, grazie all’estratto, aggiunge una nota ricca e umami” racconta lo chef aquilano, “mentre l’aglio in polvere apporta un tocco pungente che bene si amalgama con il rosmarino e l’alloro, sentori di bosco e freschezza erbacea”.

Tradizione e innovazione a braccetto in ogni portata. Vegetale o carne, lo studio è alla base di tutto.

“Amiamo la selvaggina e ci impegniamo a celebrarla in ogni stagione” dichiara lo chef, efficacemente coadiuvato dal suo secondo **Andrea Crisi**. “È così che nasce il nostro Piccione affumicato, piatto di quelli segnalati anche dal Gambero Rosso, che attualmente proponiamo con salsa di ribes ossidata, radicchio e paté di fegato”.

Mano altrettanto felice anche in Ostriche con patate, emulsione di burro al vino bianco e aneto; o nel vegetariano Sedano, formaggio, crackers di semi misti “dove il vegetale non è solo cibo ma un’esperienza di ricerca e maestria culinaria”.

Grandi successi e uno speciale Menu Tartufo fino a tutto dicembre sulla tavola di Via Fortebraccio 53. Il pregiato tartufo bianco dei boschi aquilani sposa la pasta fresca di grano Cappelli (produzione propria dai campi di famiglia), e non sono da meno il raviolo ripieno di tuorlo con tartufo bianco, le animelle spinacino al burro e tartufo bianco, la tartare di manzo in emulsione di funghi e tartufo bianco. Prenotazioni sul sito

<https://formarestaurant.superbexperience.com>, oppure al 331-6880236.

Festa no stop che culmina con i dolci della casa: Prugna sciroppata, Triplo cioccolato, panna cotta e l' assaggio dei nuovi panettoni. Tutti da scoprire, nel prossimo racconto.

LE FOTO



