



**Ristoranti** Il giovane chef di Molfetta per ora si occupa degli ospiti del resort, ma potrebbe prendere il posto che fu di Marchesi

## Fabio, il dopo-Gualtiero Abbattista nelle cucine dell'Albereta

La notizia, appetitosa, ha iniziato a stuzzicare i gourmet a metà gennaio, apparecchiata da un sito web. E questo fine settimana, come riportato domenica nelle pagine milanesi del *Corriere*, passava di bocca in bocca anche alla rassegna meneghina «Identità golose». Insomma: il successore di Gualtiero Marchesi all'Albereta sarebbe Fabio Abbattista, classe 1977, pugliese di Molfetta e braccio destro di Fabio Baldassarre al ristorante «Unico» di Milano (una stella Michelin).

Di ufficiale non c'è ancora nulla. Anche perché il ristorante che fu del Divin Marchesi è al momento chiuso per ristrutturazione (Gualtiero ha salutato tutti con il cenone di

San Silvestro, per andare a gestire un resort nel castello di Agrate Conturbia, nel Novarese). Di certo c'è però che, da qualche settimana, Abbattista è stato chiamato dalla famiglia Moretti ad occuparsi delle cucine dell'Albereta, a beneficio dei fortunati ospiti del magnifico resort franciacortino, a Erbusco. Da lì al tempio che fu di Marchesi il passo, almeno in termini metrici, è breve.

A prendere per buone le indiscrezioni raccolte da Francesca Negri, che per prima ha dato la notizia sul suo sito *Geisha Gourmet*, sponsor di Abbattista sarebbe un altro grande della cucina mondiale: Alain Ducasse, a cui i Moretti hanno affidato da anni l'altro presti-



**Insieme** Fabio Abbattista (a destra) con Gualtiero Marchesi

gioso relais di famiglia, «L'Andana» di Castiglione della Pescaia. Ducasse, del resto, il giovane talento pugliese ha già avuto modo di saggiarlo, nelle cucine del parigino «Spoon».

È la giovane età non inganni, il curriculum di Abbattista è infarcito di nomi celebri: dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Molfetta (1996), è passato dall'hotel Cavalieri Hilton di Roma, dai londinesi Stefano Cavallini (una stella Michelin), Square restaurant (due stelle) e La Tante Claire (due stelle), dal Le Gavroche e dal già citato Spoon. Nell'aprile 2011, dopo una parentesi ad Atene, accetta, come senior sous chef, la sfida di Fabio Baldassarre all'Unico. In soli sei mesi, arriva la prima stella. Abbattista, insomma, agli alti livelli c'è abituato. Anche perché l'Unico è al ventesimo piano del World Join Center, uno dei nuovi grattacieli in zona Portello...

**Luca Angelini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA