OSTERIA STORICA
MORELLI

Nell'aprile del 2025 l'Osteria Storica Morelli ha inaugurato un capitolo del tutto inedito della propria gloriosa avventura gastronomica, ripartendo ufficialmente con una nuova gestione che ha raccolto il testimone da Fiorenza Varesco. Al timone di questa importante avventura si sono posti lo chef Fabio Ferro e Nicola Masa, quest'ultimo incaricato della gestione della sala, supportati dall'aiuto prezioso di alcuni amici che hanno scelto di entrare temporaneamente in società al solo scopo di sostenere e agevolare la complessa fase di avvio della struttura. La nuova compagine ha voluto mantenere fermamente intatta la filosofia identitaria del locale, un impegno che è stato premiato e riconosciuto dal mantenimento della prestigiosa Chiocciola di Slow Food, il massimo riconoscimento per la ristorazione territoriale e sostenibile. Tuttavia, la continuità con il passato non ha impedito un rinnovamento della proposta culinaria che oggi si presenta rivisitata e arricchita grazie alle affascinanti contaminazioni territoriali introdotte da Fabio Ferro, il cui stile è il riflesso diretto di una storia personale ricca di passioni e di esperienze eterogenee. Il legame dello chef con il mondo del cibo affonda le proprie radici in un'infanzia trascorsa all'interno di un'azienda agricola di famiglia in Calabria, un luogo magico dove ogni mattina il risveglio era accompagnato dal profumo avvolgente del sugo in cottura e dove la quotidianità era scandita dal lavoro della nonna, le cui mani si muovevano con la grazia e la precisione di un direttore d'orchestra mentre preparava la pasta fresca. In quell'ambiente rurale, circondato da un'esplosione di profumi provenienti dalle materie prime raccolte quotidianamente nell'orto di casa, è nata e si è alimentata la sua viscerale passione per la cucina. L'input decisivo a intraprendere questa carriera professionale è arrivato però dai racconti di suo cugino, che già lavorava come cuoco e che gli descriveva un universo affascinante, fatto certamente di duri sacrifici e di innumerevoli ore di fatica tra i fornelli, ma ripagato dalla soddisfazione impagabile di vedere trasformate le materie prime in creazioni culinarie. Questo entusiasmo lo ha spinto a iscriversi all'istituto alberghiero in Calabria e a muovere i primi passi sul campo affrontando le stagioni lavorative lungo la costa tirrenica. Terminati gli studi e accumulate diverse esperienze gratificanti, Ferro ha compiuto una scelta di vita insolita decidendo di prestare servizio per ben quindici anni all'interno di una struttura sociosanitaria, un contesto lontano dai palcoscenici della ristorazione stellata ma capace di regalargli un profondo orgoglio quotidiano nel vedere il sorriso sul volto degli ospiti grazie ai piatti della tradizione da lui preparati. Successivamente, desideroso di una svolta radicale, ha scelto di allontanarsi dalla Calabria per trasferirsi in Trentino, una terra che aveva sempre ammirato profondamente. Ha iniziato così come lavoratore stagionale a Soraga, presso l'hotel Madonnina, un'esperienza fortunata che gli ha permesso di integrarsi e di assimilare i segreti della cucina trentina. Questa tappa lo ha condotto successivamente all'Osteria Storica Morelli dove ha trovato in Fiorenzo Varesco una guida fondamentale, condividendo con lui il rispetto assoluto per le materie prime e per la filiera corta basata esclusivamente su prodotti a chilometro zero. Dopo tre anni intensi, sentendosi pronto per la gestione autonoma di una brigata, ha accettato la guida della cucina del Ladinia, un hotel a quattro stelle situato a Pozza di Fassa, dove ha saputo fondere le idee di Varesco con le proprie intuizioni, concretizzando e strutturando un pensiero gastronomico maturo e originale. A Pozza di Fassa lo chef ha vissuto il periodo di massima soddisfazione professionale, convincendosi che vi sarebbe rimasto a lungo, finché una sera una telefonata inaspettata da parte di un vecchio e caro amico, con il quale aveva condiviso proprio l'esperienza lavorativa all'Osteria Storica Morelli, gli ha proposto il progetto ambizioso di rilevare il locale per portarne avanti la gloriosa storia, spingendolo ad accettare la sfida e a dare inizio a questo nuovo e promettente corso.