



A PESCARA APRE “MADRE”, TRA RICETTE, APPUNTI E SCHIZZI PER GIOCARE CON IL CLIENTE

24 Novembre 2019 

PESCARA – Madre. La figura dalla quale tutto prende vita. La Madre terra, da cui provengono le materie prime utilizzate. Il lievito Madre impiegato nelle tante panificazioni che verranno proposte.

Madre, come l’inizio di un’avventura. Quella che stanno per cominciare **Riccardo Ferrara**, **Ambrogio Donatelli** e gli chef **Simone Mirra** e **Numa Adriano Zincani**.

Si chiama Madre il nuovo ristorante di viale Regina Margherita a Pescara, che aprirà dal prossimo primo dicembre per conquistare il palato dei pescaresi.

A pochi passi da Hiroshima Mon Amour, ristorante di sushi elegante, raffinato e mai scontato, ormai da cinque anni nell’offerta gastronomica di Pescara, Madre si presenta con un design minimal, “skinny – anticipa a *Virtù Quotidiane*, Riccardo Ferrara – . Abbiamo optato per forme contemporanee, dove tornano dettagli sui toni del rosa, che richiamano il concetto di Madre”.

In una fase iniziale aperto esclusivamente a cena, “sarà un buon ristorante di terra – sottolinea Ferrara – dove le materie prime verranno valorizzate e con il tempo spingeremo nei gusti. Così come abbiamo fatto con Hiroshima dove in principio la proposta di sushi era più leggibile, per poi piano evolvere insieme al cliente, introducendo sapori più particolari, allo stesso modo faremo con Madre”.

L’avventura gastronomica dei quattro soci inizia da un vero e proprio percorso di educazione del palato alla diversità, dove la “territorialità, che significa qualità e conoscenza delle materie prime, sarà sempre importante, ma guardando al di fuori, andando alla ricerca di altri prodotti, soprattutto nazionali, per cambiare e contaminare”.

“Il menù sarà improntato su una cucina casalinga – chiariscono i due chef, Mirra e Zincani – . Partiremo dalle ricette classiche delle madri e delle nonne, abruzzesi e nazionali, a cui applicheremo le tecniche apprese nelle nostre esperienze in giro per l’Italia”.

I due cuochi proporranno menù stagionali, a cominciare dall’autunno.

“Andremo a scrivere un’agenda di ricette, dove tutte le proposte creeranno un diario storico, arricchito di appunti, schizzi e foto della fase di gestazione di ogni piatto, per scoprirne l’idea



di fondo. Un modo per stabilire una sorta di intimità con i clienti, specie i più curiosi. La cucina è nata tramandando le ricette tra quaderni, fogli e noi, in questo modo, riadattiamo questo concetto”.

In carta entreranno 16 portate, quattro sono i dessert, senza la rigidità della distinzione tra antipasto, primo e secondo.

“La filosofia di fondo – spiegano ancora – è quella di lavorare il più possibile con il km0, i produttori locali, con lo spontaneo, il selvatico. Una ricerca viscerale delle materie prime., per uscire un po’ dall’industria. In ogni piatto ci sarà una forma di gioco con il cliente”.