

A PESCARA APRE SENAXX DI MARCO SENATURO: LIBERTÀ DI ESSERE, COME A CASA

8 Giugno 2018

di **Jolanda Ferrara**



PESCARA – “Da un campione di carta da parati firmato Lacroix è nato tutto” racconta a *Virtù Quotidiane* **Marco Senaturo** “Senaxx” davanti al suo ultimo capolavoro. Che prende da lui a cominciare dal nome: Senaxx. Food-drink-room con stile ed eleganza nel cuore della movida pescarese, in un vicolo nascosto sulla centralissima via Battisti.

Accoglienza e ospitalità “tailor made” recita il claim della nuova impresa, tagliata su misura della clientela. Cocktail bar, ristorazione gourmet anche a pranzo, after dinner con selezione di cocktail, bollicine e distillati.

✖ E selezioni musicali dalla consolle imbottita in rosa antico, elegante pendant con il resto del sofisticato arredo. La postazione del deejay (serate dal giovedì al sabato, la domenica pausa) troneggia strategicamente fra i due ambienti, il vicoletto lounge di ingresso e il ristorante (con cucina). Ventisei coperti distribuiti tra due salette curate nei minimi particolari, piatti e tazzine firmati Versace, tessuti Chanel, parati Lacroix, bagno piastrellato oro, tanto per dare un'idea.

Un posto da visitare quanto prima e senza fretta. Bar e cucina, affidati a due assi dell'accoglienza e della ristorazione, **Tommaso Mauro** e **Piero Delli Rocili**. 220 metri quadri in totale, Senaxx è il piccolo tempio della nuova ospitalità in riva all'Adriatico. Sarà completato con l'apertura, il prossimo inverno, dell'appartamento al piano di sopra con due posti letto uso b&b.

Tutto molto ricercato, multietnico e a suo modo originale, cool. "Poco ma buono e fuori dal coro" dice il patròn, consapevole di aver rilanciato una tendenza. "Pescara lo merita" dice ancora insieme alla inseparabile amica **Angela Ferrara** "Euvivo", arredatrice d'interni e preziosa consigliera. Senaxx è il salotto buono aperto a tutti "come una casa, la mia", ripete Marco Senaturò. "Pescara è la mia malattia" dice, "ho girato il mondo ma non rinuncio a questo posto, dove si vive benissimo nonostante manchi di vero rilancio".

Il nuovo concept dell'ospitalità pescarese porta il nome del suo architetto e ne rispecchia perfettamente il gusto estetico, la personalità eclettica, la cultura.

✖ Spirito imprenditoriale Marco Senaturò, classe 1961, nella moda dagli anni '80 con **Gianni Santomo**, quindi nella grande famiglia Benetton. È stato un protagonista della movida rivierasca sul lido di Silvi e ha poi scelto di ritirarsi, solo temporaneamente, in Florida, posto tanto caro a **Gianni Versace**, "l'italiano più conosciuto a Miami" ricorda Marco, ammirato. "Un personaggio che l'Italia ha perso troppo presto, e che in qualche modo abbiamo voluto omaggiare quest'anno con la sua collezione".

Estro e creatività da vendere, Senaturò non esista a dichiarare amore incondizionato per la "sua" Pescara. Che ha deciso di omaggiare con il nuovo progetto maturato durante il rigenerante periodo a Miami. "La città lo merita", dice, "se è vero che la bellezza salverà il mondo, Pescara ne ha maledetto bisogno".

Ricordi di viaggi, esperienze, incontri fortunati, mood metropolitano. Senaxx è la sintesi personale, e perciò inimitabile, di tutto questo. Con gusto innato e la consulenza strategica di amici esperti, Angela Ferrara appunto, e **Danilo Tracanna**, responsabile della comunicazione e pierre, Senaturò ha messo su un team d'assalto tutto abruzzese.

☒ Dietro il bancone nero brillante (fatto a mano con mosaico di vetri made in Italy) c'è il giovane e appassionato Tommaso Mauro, bartender entusiasta del suo orto botanico che utilizza per miscelare drink di stampo artigianale e quanto più possibile di territorio.

In cucina la mano esperta di Piero Delli Rocili, membro di spicco dell'Associazione cuochi d'Abruzzo. Cucina concreta, di territorio, e ricordi ben netti della cucina di casa. Lo spiega anche nel menu, dove dice del casalingo polpettone rivisitato, "L'ovetto dello chef", cucinato in tempura. Tra i piatti si segnalano il **"Sofficino" di agnello Igp dell'Appennino, cacio e ovo, con cui Delli Rocili si è conquistato l'ultima edizione de Lu Carrature d'Ore**. E il "Taco", dessert esplosivo per gusto e consistenze (decorato con caramello di birra doppio malto), premiato due anni fa dal concorso regionale dei cuochi abruzzesi per il miglior utilizzo dei prodotti tipici.

Ci sarà spazio anche per il pesce, promette il navigato cuoco pescarese, che non perde occasione per valorizzare la qualità di pane, olio, materie prime e piccole produzioni artigianali cento per cento Abruzzo.

☒ Studiata anche una selezione di vini – Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo – imbottigliati a marchio Senaxx e prodotti sulle colline pescaresi. Ma prima dei vini, ecco la carta delle acque, ben trentaquattro tra effervescenti e naturali, "alcune introvabili in Italia".

Nulla è lasciato al caso, perciò spazio anche al merchandising con magliette e cappellini con su la farfalla simbolo del mood di Senaxx: ali per volare, libertà di essere, allegria, vitalità.

"Niente di studiato né di costruito, tutto è frutto della massima libertà, abbiamo cercato tra quello che più ci ha colpito e poi collocato nello spazio. E non un solo pezzo è rimasto fuori" ci racconta Angela "Euvivo", col suo raffinato negozio in via Mazzini un punto di riferimento e fonte continua di ispirazione per chi ama la casa.

Il progetto Senaxx è partito in pochissimi mesi e ha preso subito vita, racconta Marco. Il tempo dei permessi necessari per l'apertura e di qualche puntata a Parigi. Dove con l'inseparabile Angela e il fidato Danilo, hanno setacciato maison, atelier, mercatini e rigattieri per reperire gli esclusivi elementi d'arredo.

Tessuti d'autore, poltroncine olandesi, tavolini francesi, le lampade da tavolo fatte a mano, i lampadari danesi e belgi, l'aristocratica posateria dell'est europeo. Un posto che vale il viaggio. Anzi, più di uno.