

# COMINCIA LA NUOVA STAGIONE DI ALCYONE CON LA SUPERVISIONE DI MATTEO IANNACCONE

*di Marcella Pace*



1 Luglio 2020

PESCARA - Vento di cambiamento nello stabilimento balneare Alcyone al centro della riviera pescarese. Un'aria di novità che porta la firma dello chef **Matteo Iannaccone**.

La nuova stagione balneare è cominciata sotto il segno di una nuova compagine societaria che ha visto subentrare **Susanna Giannascoli**, anima insieme a **Riccardo Ferrara** di Hiroshima Mon Amour e **Mauro Biase**, imprenditore alla prima esperienza nella ristorazione in senso stretto, ma con un passato nella gestione di storici locali della movida pescarese.

Pur se nuovo, il progetto tiene un filo stretto con **Luca Cardano**, dal 2015 titolare dello stabilimento balneare all'altezza di via De Amicis che ha una storia di oltre 40 anni, a cui i nuovi soci sono legati da una forte amicizia.

Se una parte della nuova attività è ormai operativa da qualche settimana, è previsto per domani il debutto del ristorante serale.

Il locale si presenta ora suddiviso in tre parti. "Lì dove c'era la pizzeria che abbiamo eliminato - spiega a *Virtù Quotidiane* Riccardo Ferrara, direttore della struttura - abbiamo ricavato lo stabilimento balneare vero e proprio. A sinistra dell'ingresso abbiamo creato la novità con un cocktail bar, dove serviamo tapas di pesce e al centro c'è il ristorante vero e proprio".

Alla guida del nuovo ristorante Alcyone era previsto lo chef Matteo Iannaccone, che vanta collaborazioni con l'olimpo degli chef (**Matteo Bellini**, **Alain Ducasse** e **Heinz Beck**). Pescara ha già avuto modo di assaggiare le sue specialità al Café Les Pailletes, ristorante all'epoca stellato, per il quale Iannaccone, classe 1980 è stato per diversi anni resident chef.

In Alcyone subentrerà ufficialmente da ottobre, ma in questi mesi si è ricavato un ruolo di consulente e di supervisione, scegliendo peraltro personalmente lo chef **Luigi Nunziata**.

"L'ambizioso progetto è stato rallentato causa covid - dice Ferrara - ed è stato rimandato a ottobre. Ma nel frattempo Iannaccone sta supervisionando questa delicata fase di apertura. Il ristorante si occuperà di due linee, quella della cena e del cocktail bar. Dal menù del

ristorante si estrapolano delle tapas per una proposta in abbinamento ai cocktail”.