

Coppia di chef trentenni apre a Roma Nuan, ristorante di pesce

4 Dicembre 2024



ROMA - Una nuova apertura in zona Appio Latino - in via Siria 3, a due passi da piazza Zama - dedicata agli amanti della cucina di pesce dalla forte impronta laziale. Un progetto partito prima dell'estate '24 ma che ora è pronto a presentarsi in grande stile.

Il ristorante NuAN è aperto a pranzo e a cena, con una carta che cambia ogni giorno per ospitare solo piatti con pescato fresco locale, con una proposta alla carta e due percorsi di degustazione.

Una cucina nostrana e sincera, della tradizione, ringiovanita con creatività dai due giovani chef patron **Elvio Ferrelli** e **Luana Lesce**, entrambi provenienti dalle cucine di Acquolina e Acquarook Terrazza Molinari, coppia nel lavoro e nella vita. "La nostra è un'alta cucina casalinga".

Da NuAN non comandano gli chef, ma la materia prima. Il pescato arriva fresco ogni giorno

dalle coste laziali, con grande attenzione alla stagionalità. I porti di riferimento sono quelli di Civitavecchia, Anzio, Terracina e Formia. Tutti gli ingredienti, sia per quanto riguarda i prodotti ittici che per tutto il resto, sono al 90% di provenienza laziale, mentre per la restante parte dal resto d'Italia. Dunque una fortissima impronta regionale. Parliamo di piccoli produttori locali scovati con cura e dedizione da Elvio e Luana: ad esempio per la parte vegetale i fornitori sono Orto Macaone e i banchi del vicino Mercato rionale di Piazza Epiro.

“Ci piace proporre principalmente una cucina di pesce regionale, dove la materia prima è il centro di tutto. Noi siamo in secondo piano rispetto a ‘lei’. La rispettiamo e la trattiamo con semplicità, senza stravolgerla. Quello che vogliamo trasmettere attraverso i nostri piatti è il comfort della tradizione, ringiovanita però da un tocco moderno, frutto della nostra ricerca ed esperienza. Una cucina tanto nostrana, semplice ma resa al massimo livello che ci piace definirla ‘alta cucina casalinga’... secondo noi rende bene l’idea”, raccontano i due chef Elvio Ferrelli e Luana Lesce.

Gli chef

NuAN è la creatura di due giovani chef patron. Un bella coppia affiatata nel lavoro e nella vita. Lui è Elvio Ferrelli, classe '95, romano acquisito proveniente da Ausonia (provincia di Frosinone). Cuoco autodidatta, ha iniziato la sua gavetta nelle cucine dell'Hotel d'Inghilterra a Roma, per poi approdare ad Acquolina, prima con **Alessandro Narducci** e poi con **Daniele Lippi**.

Nel ristorante bistellato la sua passione per la materia prima ittica è aumentata notevolmente. Oggi qui da NuAN è l'oste, dividendosi tra cucina e sala, con una predilezione per i dessert.

Lei è Luana Lesce, classe '92, calabrese doc trapiantata a Roma, anche lei proveniente dalle cucine di Acquolina e AcquaRoof Terrazza Molinari (galeotta per i due). Formatasi come cuoco, prosegue la sua gavetta in diverse cucine e oggi si dedica al progetto NuAN insieme alla sua dolce metà.

NuAN è un progetto di entrambi e lavoriamo in continua complementarità attraverso una dialogo costante. Quando litighiamo, uno dei due dorme al ristorante”, scherzano i due chef.

Cosa si mangia da NuAN

Sulla prima pagina del menu campeggia una scritta che fa ben presagire quello ci si deve aspettare: Al mare non si fa la spesa... e all'orto manco”.

Un menu in perenne cambiamento. Solo piatti del giorno. Il mare e i pescatori dettano le regole. A pranzo una proposta più semplice (volendo anche con una formula composta da 3 portate a 35,00 euro), mentre a cena l'offerta diventa più strutturata: accanto al menu a la carte, due percorsi di degustazione, uno da 6 portate (55,00 euro bevande escluse) e uno da 8 portate (70,00 euro bevande escluse).

Tra i piatti a rotazione: Battuto di gambero rosa con lattuga romana e salsa cocktail; Tartare del giorno con finocchio e clementine; Frittura del giorno accompagnata da salsa tartara; Pescato del giorno arrosto con la sua salsa e contorno del giorno; Ventresca di ricciola scottata con radicchio e aceto balsamico; Calamarata 'Agricola Doria' con ragù di totanetti; Polpette di tonno e cipolla.

Tra i must: Spaghetti Aglio e Olio con pescato del giorno (una rivisitazione del primo piatto arricchito dai sapori e dai profumi del mare) e il Vassoio del Pescato (non il solito pesce che arriva totalmente pulito, ma uno sporzionamento nella sua interezza, dal filetto alla testa, passando per il midollo e, se si apprezzano, le interiora).

"Siamo diretti e schietti, non abbiamo paura di utilizzare anche materie prime povere, sono tutte top. Se vieni da NuAN per un piatto pasta al volo o per una degustazione intera, trovi sempre massima cura e qualità", spiegano i due chef.

Poi ci sono i dolci, tutti fatti in casa. Qualche esempio: Pera marinata con pane e yogurt di bufala; Ricotta di bufala con clementine e caffè.

Il vino

Una carta dei vini con circa 50 referenze. Solo vino italiano, con una particolare attenzione per il Lazio (Ciociaria, Agro Pontino, Frosinate) e il centro Italia in generale.

Piccoli produttori e chicche scovate insieme ad **Enrica Cocciarelli**, la giovane sommelier di casa (quasi enologa, prossima alla laurea) classe '99, anche lei proveniente dal ristorante Acquolina a Roma. Una proposta che vede sia vini naturali che convenzionali. Qualche esempio: Palazzo Tronconi, Agricola Estroversa, Marco Falcone e Agricola D'Ausilio.

Gli interni

Un ambiente casual ma allo stesso tempo elegante, un po' da 'trattoria chic'. Un locale di circa 100 mq totali, con la metà dedicata alla sala e l'altra metà alla cucina. Quest'ultima è a vista e si affaccia sulla sala tramite grandi vetrate, così da poter ammirare gli chef all'opera

durante il servizio.

I coperti sono 20. NuAN si trova a Roma in via Siria 3 (zona piazza Zama, quartiere Appio Latino). Aperto dal giovedì al lunedì a pranzo e a cena, chiuso il martedì e il mercoledì.