

DAL DADARÈ AL SERRANO'S, MICHAEL ORA STREGA I PALATI CON LA PAELLA

10 Ottobre 2017

di Redazione



L'AQUILA – Dalle notti che non finivano mai del Dadarè, che di caliente avevano tutto tranne che la temperatura aquilana appena si metteva il naso fuori, alla cucina spagnola il passo, in fondo, è stato breve. Complice un amore scoccato per caso tra le strade andaluse e quelle valenciane, **Michael Nanni**, giovanissimo re della movida, dal 2012 si è reinventato, ma neppure troppo, a Torrevieja, centomila abitanti affacciati sul Mediterraneo.

“Decisi di trasferirmi per amore, perché all'Aquila con **Luca Danaschi** avevo un ottimo lavoro nel bar della Regione”, ricorda.

“Adesso ho aperto un ristorante spagnolo in una zona dove vive solo gente scandinava e anglosassone”, racconta Michael a *Virtù Quotidiane*, trasferitosi stabilmente nel 2012, due anni dopo aver conosciuto **Sandra**, con la quale ha un bimbo di 2 anni e mezzo.

Carichi di nostalgia i ricordi degli albori nella movida aquilana, quella pre-terremoto che

riempiva vicoli e piazze del centro storico, quando insieme ai due amici frateri, **Giulio Colangeli** e **Lorenzo “Ciccio” Sebastiani**, quest’ultimo vittima del sisma, iniziò ad organizzare serate.

“Tutto partì per gioco, avevo 16 anni e Ciccio ci fece conoscere Luca Danaschi, il quale ci propose di organizzare degli aperitivi cenati”, racconta Michael, “da una cosa iniziata per caso nacquero grandi serate che andarono avanti per un paio d’anni, siamo stati sulla cresta dell’onda!”.

“Poi Luca diede in gestione il Dadarè e io ho continuato a lavorare con lui al Cafferè”, ricorda.

“La mia vita adesso è cambiata radicalmente”, continua Michael, “sono arrivato qui 3 anni fa ed ho un bimbo”.

“L’idea di aprire un ristorante? È nata perché inizialmente qui ho lavorato in un ristorante italiano, quando mio cognato è tornato dalla Svizzera ed era senza lavoro abbiamo deciso di metterci in proprio con l’aiuto della famiglia di Sandra”.

“Io ero più propenso ad aprire un ristorante Italiano facendo venire mia sorella”, svela Michael, “però nel centro commerciale dove ci troviamo attualmente ci sono la bellezza di 5 ristoranti italiani, quindi abbiamo preferito proporre cucina spagnola”.

Ai fornelli del Serrano’s, che prende il nome dalla famiglia di Sandra, c’è **Rafael Serrano**, il papà, **Lorena**, l’altra figlia, e **José Bravo**, il fidanzato di quest’ultima. “Il piatto più venduto? Senza dubbio la paella”.

“Mio suocero è molto bravo in cucina, abbiamo una gestione familiare”, racconta Michael, “io mi occupo della sala e dell’angolo bar, oltre alla supervisionare dei piatti che escono dalla cucina”.

“I primi due mesi sono stati veramente difficili, soprattutto a livello psicologico, molto stressanti – racconta – però ora il peggio è passato”.

“Sono venuti a trovarmi molti amici aquilani” dice Michael, che come molti ha il rammarico di provenire da “una delle nazioni più belle al mondo che non riesce a trattenere i giovani”.

L’idea è quella di tornare in Italia, dice, “anche se non è facile”, però “il pensiero c’è e se tutto va per il meglio coroneremo il progetto”. (m.sig.)