

LA TRATTORIA DEL VOLANTE CAMBIA VOLTO GRAZIE A MDC CONTRACT & DESIGN E RESTYLING BAR

17 Marzo 2023



SAN GIOVANNI TEATINO - Il legno predominante utilizzato per i rivestimenti si intreccia al verde in varie tonalità delle pareti e dei decori naturali. Una cantina ariosa separa la sala ristorante dalla zona bar. Ha una veste moderna, accogliente e familiare la Trattoria del Volante a San Giovanni Teatino (Chieti) di **Gianluca Di Nunzio** e sua moglie, **Tania Di Palma**. Tutto comincia nel 1977 con i genitori di Gianluca, **Arduino** ed **Ester**. Lui camionista, nell'anno in cui nasceva il figlio, decide di dedicarsi alla ristorazione, aprendo un piccolo chiosco per accogliere i suoi ex colleghi.

In zona Dragonara, vicino all'uscita di Pescara Ovest, la trattoria diventa il comodo luogo di

passaggio per una pausa pranzo o cena dei trasportatori. “All’inizio si facevano solo due piatti - racconta Tania, la moglie di Gianluca - pasta e fagioli e galletto alla brace. In principio era una piccola struttura in legno”.

Negli anni aumentano i piatti in carta, tutti a base di prodotti genuini e ricette abruzzesi, e cresce il ristorante, con la realizzazione di una sala negli anni '90, a cui se ne aggiunge un'altra ancora nel 2008 in legno e vetro ed infine una piccola veranda, aperta solo per la bella stagione. “Ora facciamo tutto, sia carne che pesce, e la clientela si basa sia su persone di passaggio che sugli affezionati”.

Nel 2022 la Trattoria del Volante si rifà il look e per ammodernarsi, Tania e Gianluca si affidano alla Mdc di Pescara, con i suoi marchi, Mdc Contract & Design e *Restylingbar.it*, fondato da **Giandomenico Berarducci** e amministrato da **Moira Di Cecco** e che si occupa di progettazione e realizzazione di locali commerciali quali: bar, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, pub, alberghi.

“Già tempo fa - ricorda Tania - ci eravamo affidati a loro per la realizzazione del bar. Ora per la sala hanno ripreso l'idea del legno che era già presente, rimanendo sempre nello stile della trattoria. I clienti affezionati hanno apprezzato molto, e con il restyling abbiamo cominciato a lavorare di più anche con le feste. La cantinetta a vista piace molto, perché permette di scegliere personalmente il vino”.

“Quando sono entrato per la prima volta nella Trattoria del Volante il primo pensiero è stato ‘per essere innovativi bisogna spesso tornare alle origini, a quando si cucinava non per stupire i clienti, ma per soddisfarli’ - rivela Giandomenico Berarducci - . Questo concetto ha ispirato un restyling dall'atmosfera accogliente dove i colori caldi degli arredi e delle carte da parati si sposano con i profumi della vera cucina tradizionale. Le pareti colorate si alternano alle carte da parati dai disegni geometrici e ai legni pregiati, in uno stile fresco e al contempo raffinato. Ad impreziosire gli ambienti c'è un banco bar con frontale in noce massello ed un mobile vini che divide i due ambienti principali”.

LE FOTO















pubbliredazionale