

TAVERNA 58 DA GIOVANNI MARRONE A GABRIELE DI LEANDRO, NUOVA GESTIONE PER LO STORICO RISTORANTE PESCARESE

5 Giugno 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – Cambio generazionale nell’ultra storica Taverna 58, il ristorante di corso Manthoné creato esattamente 40 anni fa da **Giovanni Marrone**.

I rumors insistenti dei mesi scorsi sulla chiusura del ristorante hanno trovato conferma. Ora però arriva la bella notizia. A partire da lunedì 8 giugno, Taverna 58 riparte sotto una nuova gestione.

Si tratta del trentunenne **Gabriele Di Leandro**. Originario di San Vito Marina (Chieti) e figlio di ristoratori, titolari della Trattoria Adriatica, Gabriele ha deciso di raccogliere il testimone e portare avanti la tradizione e la storia del ristorante di Pescara vecchia.

“Il mio sogno era di trovare un giusto successore – confessa a Vq, Giovanni Marrone – e mi

sembra di aver individuato la persona che merita di poter insistere con Taverna 58 in Gabriele Di Leandro. In una prima fase cercherò di affiancarlo e se avrà bisogno sarò lì ad aiutarlo. Intanto posso dedicarmi a quello che è sempre stato il mio secondo lavoro, il coltivatore diretto. Cedere la gestione di Taverna 58 è come dare in sposa mia figlia. Non ho ancora metabolizzato bene questo cambiamento”.

Giovanni Marrone creò Taverna 58 nel 1980 lungo corso Manthoné. Le due sale del ristorante custodiscono reperti archeologici che fanno da affascinante cornice alla cucina tradizionale abruzzese. Premiato come migliore osteria dalle principali guide, Slow Food e Gambero rosso, per la Michelin Italia è anche Bib Gourmand, (il riconoscimento dei ristoranti con menù completo a meno di 35 euro).

Tantissimi i personaggi famosi che hanno assaggiato le prelibatezze del prestigioso ristorante, da **Mario Monicelli** a **Dan Fante**, figlio di **John Fante**, da **Dario Fo** a **Piero Angela** e molti molti altri.

Con la nuova gestione tutto resterà invariato. Staff, ambiente e menù. Almeno in una prima fase.

“Quando ho sentito della possibilità di prendere in gestione Taverna 58, l’ho colta - racconta Di Leandro -. Sarebbe stato un peccato perdere un simbolo della ristorazione pescarese, ma anche nazionale. Giovanni mi ha dato una grande opportunità e io farò di tutto per mantenere lo stesso livello”.

Gabriele, reduce da esperienze in giro per il mondo, dalla Spagna ad Abu Dhabi nel mondo della ristorazione e degli alberghi, sarà in sala. Con lui, lo storico staff di Taverna 58 composto da altre due persone in sala e 4 in cucina.

“Per la prima volta, Taverna 58 sarà aperto anche in estate - dice il nuovo titolare -. L’unica novità quindi riguarderà l’inserimento in carta di qualche piatto e dolce più adatto alla stagione. Inoltre, non da subito, ma ai 35 coperti all’interno aggiungeremo anche qualche tavolino all’aperto, lungo il corso”.

