

A Pescara Colli una gastronomia di quartiere che fa manicaretti da chef

24 Agosto 2024



PESCARA – Gastronomia De Maria, una piccola oasi di sapori e coccole. Venti posti a sedere e cucina a vista all’ombra di una grande quercia che impreziosisce l’angolo verde tra via Parco nazionale d’Abruzzo e via Arapietra, in zona Colli a Pescara.

Nata come gastronomia di quartiere, anzi di più, “per riunire la famiglia e dare un punto di riferimento ai nostri bambini dopo la scuola”, in pochi mesi dall’apertura l’insegna di **Antonello De Maria**, chef di origine beneventana e riconosciuta bravura, e di sua moglie **Maridea Pavone**, è ormai un pit stop irrinunciabile per gli abitanti del circondario, primi ambasciatori del brand De Maria.

“Una sfida intrapresa subito dopo la pandemia” racconta a Vq Maridea, laureata in lettere e filosofia ed ex aspirante giornalista. “Una combo micidiale” sorride soddisfatta, “mettere

insieme cucina da asporto, pranzo al tavolo e pasticceria. Una formula che ci impegna molto ma lo facciamo con passione, siamo felici”.

Un posto dove semplicità e comfort regnano in armonia. E si sente.

Mentre i primi clienti si aggirano attorno al bancone altri si accomodano all’ombra degli alberi oppure in sala, attorno allo specchio stile anni 70. È un po’ come a casa, si respira un’atmosfera di confidenza anche se non ci si conosce, un’armonia diffusa che la coppia ha saputo creare fin dal primo momento.

La proposta gastronomica esprime tutto questo. Qui cucina italiana vera e confortevole, senza complicazioni ma attenta a cotture e condimenti, porzioni generose, prezzi concorrenziali e passaparola.

E soprattutto, una proposta di pasticceria impossibile da mancare. Provare per credere.

Tra i signature dello chef dalla barba rossiccia e poche parole, protagonista di indimenticabili stagioni a La Réserve di Caramanico Terme (Pescara), spiccano le torte frangipane, genere molto poco diffuso in città, in realtà decisamente apprezzato dalla clientela.

Anche la “pizza doce” preparata volutamente senza panna, ha il suo perché: effetto nude (rosa alchermes) con le sole creme – la classica pasticceria fatta con uova fresche e solo amidi al posto della farina, l’altra ottenuta semplicemente fondendo cioccolato puro e nient’altro – in mezzo al pandispagna homemade.

Fatto in casa come tutto il resto. Frolle, sfoglie, bignè, monoporzioni, bavaresi, torte da forno, biscotti, confetture e creme di farcitura. E uova di pasqua (lavorate a vista nel periodo), colomba, pandoro, panettone. Un’invitante carrellata dove più delle quantità conta (per lo chef) tenere a bada il tenore zuccherino (per questo si è attrezzato di un piccolo computer che calibra la quantità di zucchero) per concentrarsi sul sapore puro.

Gusto & salute è il binomio che da sempre caratterizza la cucina dello chef sannita, principio che applica su tutta la linea, dolce e salata. Ingredienti freschi, non processati, pochi grassi e semplicità sostenuta da collaudata maestria sono alla base del suo successo.

In menu – solo pranzo – legumi e vegetali sono presenze fisse insieme a piatti di carne e di pesce cucinati con pochi grassi e conditi con olio evo a crudo. Tutti i giorni si ammassa pasta fresca e si sforna una morbida focaccia a lievitazione naturale, mentre la pagnotta (di grano solina) arriva da un forno a legna ai piedi della Maiella.

“Vendiamo il pane anche a pezzi” aggiunge Maridea, “un servizio che assicuriamo fino all’ora di chiusura affinché nessuno resti senza”. Quasi una famiglia allargata, si direbbe. In effetti l’idea di famiglia unita è pratica quotidiana per questa amorevole coppia quarantenne.

Per stare di più accanto al suo Antonello, Maridea ha fatto un’inversione di marcia con l’arrivo di **Grace**, la loro prima figlia che oggi ha 3 anni e mezzo. Dopo la chiusura delle terme a Caramanico, da Roccamorice (Pescara) dove aiutavano nell’agriturismo di famiglia, i due hanno deciso di trasferirsi a Pescara e aprire un locale in proprio. Un progetto di vita destinato a crescere, con amore.

Fianco a fianco, lui in cucina con la brigata (*in foto con Antonello e Maridea al centro, i collaboratori più stretti: **Michelangelo De Musso** secondo chef e **Rossana Cilli***), lei tra bancone e accoglienza, i due hanno resettato le proprie strade per vivere il loro sogno fatto di quotidiana concretezza e tanta tenerezza.

Ogni giorno, dal lunedì al sabato, alle 5 del mattino Antonello è già in piedi, in laboratorio, poi fa il giro dei mercati per la spesa. Maridea lo segue a ruota e alle 11 si apre. La cucina di là dal vetro è in pieno fervore, la pasticceria è in bella vista. Volendo sostare per una pausa dolce c’è un servizio di caffetteria di base per accompagnare bignè o un trancio di pastiera. Scoccato mezzogiorno, il bancone è una colorata distesa di preparazioni di ogni tipo. Vanno forte timballo, parmigiana, risotti, primi di pesce, porchetta, pollo al forno con patate. Di venerdì si può trovare il baccalà col sedano, un piatto salutare e squisito, reminiscenza dello chef campano. E il giovedì gnocchi, con patate di Celano (L’Aquila).

“D’inverno a volte”, aggiunge Maridea, “Antonello aspetta i bambini da scuola per preparare insieme i biscotti. D’altronde” considera, “la grande vetrata tra laboratorio e sala è pensata per creare un ambiente unico senza separazioni né segreti di sorta, l’idea è di inglobare l’ospite nel nostro mondo. Abbiamo scelto l’orario continuato dalle 11 alle 17 per dedicarci in modo esclusivo ai bambini a fine giornata. Nell’orario di apertura mettiamo il nostro spazio a disposizione di chi vuole intrattenersi, senza formalità”.

Spazio che la sera su prenotazione può essere riservato.

LE FOTO

















