

## A PESCARA APRE "LA MAISON", FABRIZIO E TANIA DANNO NUOVA VITA A SENAXX

2 Gennaio 2020



PESCARA - Le sedie di modelli e colori diversi contrastano e si abbinano allo stesso tempo alle pareti, alcune neutre, altre dalle tonalità accese. Nelle due salette, arredate con gusto, anche i tavoli, per un totale di 28 coperti, hanno formati differenti. All'ingresso un grande bancone minimal accoglie.

Nel cuore di Pescara, in un vicolo nascosto di via Cesare Battisti, a ridosso di corso Umberto, da questa sera apre le sue porte La Maison.

Per la loro nuova avventura gastronomica e imprenditoriale **Fabrizio Beneventani** e sua moglie **Tania Zamponi** hanno scelto di conservare l'arredo e lo stile di Senaxx, il ristorante e cocktail bar che fino a qualche mese fa accoglieva i suoi clienti proprio in quel locale.

“Abbiamo voluto generare una sensazione di intimità, cura, accoglienza e benessere - racconta a *Virtù Quotidiane* Fabrizio -. Per questo abbiamo scelto come nome La Maison”.

L'esperienza nell'accoglienza di Fabrizio e Tania comincia 15 anni fa, come titolari dello stabilimento balneare Baja La Maja. “In uno stabilimento balneare la ristorazione è fugace. Negli anni ci ha sempre accompagnato l'idea che anche nella semplicità di un piatto veloce deve emergere sempre e comunque la qualità. Partendo da questo concetto, sette anni fa abbiamo deciso di aprire Osteria Tassoni, cominciando da due ingredienti molto semplici: la pizza e gli arrosticini”.

Negli anni la ristorazione di Fabrizio, in cucina insieme a **Tommaso Gentile**, originario del Gargano, “una terra legata all'Abruzzo dalla transumanza”, si perfeziona. “Sono uno a cui il fuoco brucia dentro, in continua evoluzione. Abbiamo cercato di spingere un po' l'offerta gastronomica. Tuttavia l'etichetta di Osteria che avevamo dato a quel posto era forte e difficile da modificare. Ci siamo trovati davanti a un bivio: continuare a scalare l'Everest per esprimere il nostro concetto di ristorazione oppure ripartire da capo”.

Scelgono la seconda strada, creando La Maison, un ristorante di cucina contemporanea centrata sulla materia prima, sulla rivisitazione di ingredienti e piatti della tradizione, affiancata da una grande cura estetica. Due proposte degustative, di carne e pesce da sei portate, con entrée, pre dessert e dessert e poi menù à la carte, con una finestra sulla cucina vegetariana.

Una cantina da 197 etichette di vini regionali, italiani e nazionali, oltre a un'attenta selezione di bollicine. Il bancone per i cocktail sarà anche il punto per uno snack per accompagnare il pre o il post dinner.

A febbraio La Maison, al piano di sopra avrà un home restaurant, “uno spazio polifunzionale con tavolo conviviale e cucina per cene ed eventi privati”.



