

## A Pescara un ristorante ha scritto un manifesto che rilegge i grandi classici in chiave leggera e sostenibile

18 Dicembre 2025



PESCARA – Una cucina tradizionale, concreta e di sostanza nella forma e nel gusto in un luogo dove stare bene e sentirsi a casa. È questa l'idea dalla quale nasce Latteria con cucina, un ristorante a Pescara che il 21 dicembre soffierà la sua prima candelina.

Dietro questo progetto c'è il pensiero di **Daniele Di Paolo** e di sua moglie **Stefania Bombarda**, giovani imprenditori che hanno creato un ristorante che rispecchia in primis la loro idea di cucina. La coppia gestisce anche lo stabilimento e ristorante Il Pirata a Pescara sud. Daniele, volto di Latteria, vive seguendo l'istinto e il cuore e sempre con istinto e cuore che ha scritto il manifesto del ristorante.

“Latteria è ricerca”, dice. “Una ricerca che deve essere condivisa attraverso un concetto di prezzi popolari e quindi accessibile a tutti. I ricchi e i super ricchi (giusti) oggi sono affascinati e lo saranno sempre di più dalle materie prime semplici ma di estrema qualità (uova allevate nei querceti, burro fatto in casa con panna di malga, salumi di tiratura limitata per piccoli allevamenti e metodi tradizionali, frutta e verdura di orti casalinghi, ecc ecc) Latteria è un ritorno all’ordinario che è straordinario. Piatti semplici della tradizione ma fatti come Cristo comanda”.

Un pensiero che rispecchia perfettamente la trattoria contemporanea dove si trovano piatti tradizionali realizzati con grandi materie prime e dove l’innovazione subentra nelle tecniche di cottura e nella sostenibilità.

“In Latteria si mangia come a casa, in modo semplice ma goloso. – dice Daniele Di Paolo – . Una cucina sincera fatta di grandi classici della cucina italiana che riscaldano il cuore ma realizzati in modo più leggero. Quello che oggi si definisce il comfort food”.

A pochi giorni dalla proclamazione della cucina italiana come Patrimonio immateriale dell’Unesco, questo concetto acquisisce ancora più forza.

Ai fornelli c’è lo chef **Francesco Pettinella** anche lui socio del locale con **Daniele, Stefania e Pierluigi Marramiero**.

Francesco classe 1990 è chef autodidatta. Dopo la laurea in Scienze Motorie parte per Melbourne e inizia a lavorare al The Atlantic, sotto la guida dello chef **Donovan Cooke**, ex head chef di **Marco Pierre White**. Presa coscienza che questa è la sua strada, vola a Londra in uno dei ristoranti della Social Company di **Jason Atherton**. Poi incuriosito dalla cucina nordica, si trasferisce a Copenaghen, dove lavora come sous chef al Kødbyens Fiskebar, uno dei migliori ristoranti di pesce della Danimarca. Nel 2018 il rientro in Abruzzo e dopo una breve parentesi in un ristorante a Pescara Vecchia, al quale segue la gestione del Mila Food & Cocktail bar, inizia la sua avventura con Daniele curando entrambi i ristoranti.

Anche Daniele ha un percorso singolare. Classe 1986, originario di Chieti, nel 2004 si trasferisce a Milano dove studia pubblicità. In quegli anni gestisce un locale e proprio lì incontra Stefania, originaria di Brescia. Dopo gli anni milanesi, dove entrambi lavorano nel mondo della moda, decidono di tornare in Abruzzo e nello specifico a Pescara per una proposta di lavoro. La coppia sceglie di fare il cambio vita. Ma a dicembre 2021, quasi per caso, arriva un’altra proposta, rilevare lo stabilimento Il Pirata. I ragazzi accettano, una scelta istintiva che oggi rifarebbero mille volte anche per la qualità della vita che offre una città di mare e della quale i loro figli stanno beneficiando.

Ma torniamo a Latteria che nasce proprio un anno fa. Il nome è già un programma, è ricco di memoria, e infatti le latterie erano luoghi dove si vendeva il latte sfuso ma anche alimentari di quartiere dove spesso si potevano consumare pasti rapidi e leggeri. Erano ambienti piccoli e molto accoglienti, in cui ci si sentiva come nella cucina di casa.

Daniele e Stefania amano il buon cibo e il buon bere ed è quello che intendono trasmettere ai loro ospiti. “Il miglior modo di raccontare un piatto è mangiarlo e goderne – spiegano sorridendo – . Noi ci emozioniamo davanti ad un piatto semplice ma realizzato in maniera esemplare. Il più bel complimento che possono farci è dirci che hanno mangiato come a casa”.

Il ristorante è aperto a pranzo e a cena tutti i giorni tranne il martedì. In sala dove ci sono circa 50 coperti, c'è Mattia Lapenna che accoglie e consiglia i clienti in un'atmosfera rilassante e informale.

“La scommessa quando abbiamo – dice Daniele – iniziato era unire la creatività dello chef Pettinella che ha una formazione centrata sul fine dining alla tradizione che volevo trasmettere. Al momento la scommessa è stata vinta”.

“Nei miei piatti – aggiunge lo chef – si trovano il gusto della tradizione e la tecnica acquisita nelle mie esperienze internazionali, un binomio oggi vincente che trova sempre più consenso nel gusto dei clienti”.

“Abbiamo voluto presentare – racconta la coppia – questo viaggio che stiamo facendo in Abruzzo e in Italia alla ricerca di piccoli produttori riproponendo piatti a volte dimenticati. Da qui nasce l'idea di organizzare un calendario di cene dove sono protagonisti i produttori con i quali lavoriamo, gli chef e i vignaioli che raccontano il loro lavoro agli ospiti presenti. Sono stati da noi: Valle Reale, Villa Maiella, Slow Food, Taberna Imperiale, Adolfo De Cecco, Pastorie e altri”.

Prossimi eventi del 2026 vedranno Emidio Pepe con La fabbrica del vino e La Bandiera con i vini di D'Alesio distribuzione.

E siccome non c'è grande cucina senza vino come recita anche il manifesto di Latteria, sul vino hanno fatto la scelta di puntare alla ricerca di piccoli produttori in Italia e all'estero. La tendenza è selezionare vini naturali, e non solo, fatti bene ma senza estremismi.

Dopo solo un anno il locale è diventato un punto di riferimento in città, il giovane gruppo è soddisfatto ma sa di essere solo all'inizio di questa avventura.

“Abbiamo tantissimi i progetti in campo, – hanno concluso – non escludiamo di riprodurre questo format in altre città, ma la cosa più importante è continuare a lavorare bene mantenendo saldi i valori e i principi che ci siamo posti fin dall’inizio”.