

APRE A PESCARA “NOLE”, IL RISTORANTE GOURMET E BISTROT INTERNAZIONALE DI DANIELE D’ALBERTO

19 Settembre 2019



PESCARA – La cucina centrale illuminata da un’ampia vetrata, che ne permette la vista dall’esterno, è il punto di raccordo del Cafe e Bistrot da una parte e del ristorante gourmet dall’altra. È una sfida doppia quella che sancisce il ritorno nel cuore di Pescara dello chef **Daniele D’Alberto**. Insieme all’amico, collega e oggi socio, **Pino Della Valle**, sta per dare vita a Nole, il progetto gastronomico che presto aprirà i battenti su viale Regina Margherita.

“Pescara mi è mancata – dice Daniele, mentre mostra a *Virtù Quotidiane* il cantiere del ristorante e del bistrot internazionale – . Dopo anni di esperienze era arrivato il momento giusto per mettersi in proprio. La clientela che ci segue c’è. Il nome anche”.

Dallo scorso febbraio Daniele, miglior chef emergente del centro Italia nel 2014, una formazione nelle cucine di **Gianfranco Vissani, Moreno Cedroni, Sebastiano Lombardi** al Pellicano, oltre a una serie di esperienze tra Montesilvano, Silvi, Città Sant'Angelo e Pescara, insieme a Pino inizia a dare forma a Nole (dalle sillabe finali dei nomi dei due titolari).

“Siamo in centro, ma defilati – spiega – e cosa ancor più importante a due passi dalla riviera, perché il pescarese ha bisogno del mare. Nole sarà sviluppato in due progetti: da una parte stiamo creando il bistrot internazionale, per la colazione, il pranzo veloce, l'aperitivo, il dopocena. Tutti piatti freddi. Dall'altra il ristorante gastronomico. Al centro la cucina a vista, perché non nascondiamo nulla”.

Il bistrot avrà 35 coperti dislocati tra tavolini di marmo, un lungo bancone e un tavolo snack. Nel ristorante i tavoli in legno scoperto accoglieranno un massimo di 22 persone. All'interno del locale ci sarà anche una cantina refrigerata con circa 520 bottiglie esposte. Un luogo dove entrare “per scoprire insieme le annate speciali che abbiamo messo da parte”.

Spazi con un'identità gastronomica e nel design, tutto realizzato con materiali riciclati e rigenerati, chiaramente definiti, così come ben distinti sono i compiti dei due soci.

“Io – dice Daniele – mi occupo della gestione pratica del ristorante: del personale, dei menù. Pino di quella amministrativa e degli eventi esterni. Tutte le decisioni, però, sono sempre pienamente condivise, così come entrambi ci dedicheremo ai clienti. Il contatto con loro è fondamentale, ecco perché non verranno mai lasciati soli, prima con la presenza di Pino, poi dei ragazzi che dalla cucina escono per spiegare i piatti e sul finale con me. Il cliente deve sentirsi sempre coccolato”.

L'attenzione comincia, ovviamente, dal menù. “Faremo solo degustazioni – anticipa -. Abbiamo strutturato tre menù, per tre fasce di prezzo. Il primo, da quattro portate è quello di entrata ed è l'unico nel quale il cliente legge i piatti inclusi. È il menù per chi non ci conosce, per il turista. Il secondo è il ‘menù del mercato’. Sono sei portate più l'entrèe, il pane, le coccole finali. I piatti principali cambiano di giorno in giorno a seconda delle materie prime che troviamo. Il terzo si chiamerà ‘Declinazioni’ e sarà il menù firma del ristorante. Qui le portate sono otto. Quattro del menù del mercato e quattro storici. Se nel tempo alcuni piatti che ad esempio prepareremo nel secondo menù dovessero essere particolarmente richiesti, confluiranno tra quelli storici”.



E di storia Daniele ne ha parecchia alle spalle, per cui saranno tanti i cavalli di battaglia che porterà con sé da Nole. “A cominciare dall’uovo venuto dallo spazio – sottolinea – un piatto nato per caso ma che ha subito convinto. In genere prima scrivo le ricette, poi in cucina sperimento le varie tecniche sugli ingredienti e in ultimo affino il piatto. Nel caso dell’uovo il

concetto e l'esperimento sono stati un tutt'uno".

D'Alberto proporrà anche altri suoi storici: la triglia e la mandorla, il tonno alla pizzaiola, le diverse declinazioni di spaghetti al pomodoro, la guancia di maialino con mele e melanzane.

"In questo progetto io e Pino abbiamo scelto ogni singolo dettaglio e il locale sarà esattamente come lo immaginavamo. Pescara ama i luoghi belli, curati, dall'atmosfera familiare ma con un servizio di qualità. Ristoratori che portano avanti una qualità medio - alta in città ce ne sono davvero pochi. Noi siamo sicuri di fare un bel lavoro".

LE FOTO







































