

BRANCALEÒ BISTROT, UN ANGOLO DI FRANCIA NEL CUORE DI PESCARA

6 Febbraio 2019

di **Marcella Pace**



PESCARA – Appena varcata la soglia il mondo all'esterno scompare e si viene subito catapultati in un bistrot dal sapore tutto parigino. La carta da parati è tappezzata di antichi quadri, locandine pubblicitarie e manifesti. Su di un grande specchio centrale si riflettono i tavolini di legno antico e le sedie rivestite in perfetto stile liberty.

Siamo a Pescara in via Piave, nel cuore del centro cittadino dove **Filippo Basile**, supportato dalla sua famiglia da sempre attiva nella ristorazione, ha aperto Brancalè, spin off dello storico Brancaleone di Roccamontepiano (Chieti). Oggi ventisettenne, Filippo, figlio di **Maurizio** abruzzese doc e **Sabrina**, di origini francesi, due anni fa decide di dare vita al bistrot all'interno di un palazzetto del 1927.

“Quando, insieme ai miei genitori – racconta a *Virtù Quotidiane* questo giovane ristoratore – forti della esperienza maturata con la locanda Don Chisciotte a Ripa Corbara di Manoppello

prima e poi Brancaleone aperto 26 anni fa in un casolare del 1600 di Roccamontepiano, abbiamo pensato di lanciarci nel mercato cittadino, siamo rimasti colpiti dalle antiche volte di questo palazzetto”.

Partendo proprio da questo elemento architettonico, la famiglia Basile, guidata dal gusto artistico di Sabrina, ha creato un luogo dall’atmosfera magica. Ogni dettaglio, curatissimo, dove la Pescara Liberty perfettamente rappresentata dalle locandine pubblicitarie del parrozzo D’Amico e del Punch Troiano o delle opere dannunziane, si fonde con l’anima francese di una parte di questa famiglia, riesce a catturare l’attenzione di chiunque entri in questo bistrot.



“In principio l’idea – dice Filippo, affiancato quotidianamente nella gestione del bistrot da **Christian Orlandi, Luca Zappacosta e Natalia Di Renzo**, tutti di Roccamontepiano – era quella di dare vita a un luogo aperto tutto il giorno. Ristorazione veloce del pranzo, salotto da tè nel pomeriggio e poi locale da aperitivo cenato e cocktail bar. Con il tempo e ascoltando le richieste del mercato, abbiamo potenziato la parte della ristorazione. I piatti principali vengono elaborati e preparati nel ristorante Brancaleone che oggi a tutti gli effetti è un laboratorio di produzione. Noi qui, partendo da materie prime pienamente artigianali, siamo

dei finalizzatori di piatti in cui la tradizione più classica viene rivisitata. Ogni tre, quattro mesi il menù viene rinnovato”.

Alla proposta culinaria viene abbinata una carta vini tutta abruzzese. “Pensiamo che per una cucina internazionale fondata su materie prime fortemente territoriali – specifica Filippo – l’abbinamento migliore sia proprio quello con i vini abruzzesi. Anche nel menù dei cocktail – di cui il titolare è proprio il cuore pulsante – abbiamo proposto rivisitazioni dei più classici drink usando liquori abruzzesi”.

Un progetto ben preciso quello della famiglia Basile, che circa tre mesi fa ha aperto a Bruxelles **Basils**, un ristorante di cucina tradizionale e pizzeria, affidato ad **Anna**, sorella di Filippo. “L’obiettivo – annuncia il giovane – è quello di continuare in questo percorso, ampliando, anche geograficamente, questo disegno che coniuga tradizione e innovazione”.

LE FOTO

