

DANIELE DI RUSSO DI OSTERIA DEL MARE: “HO IL TONNO NEL SANGUE. AMO LE NOVITÀ, PESCE FROLLATO, SALUMI DI MARE E COSE MAI VISTE”

21 Febbraio 2023

di **Jolanda Ferrara**



PESCARA – “Ho uno spada nostrano spettacolare davanti ai miei occhi, appena arrivato. Food cost? Non so cosa sia e non lo voglio sapere, l'importante è la sostanza”. Mentre risponde, essenziale ma gentile, alle domande di *Virtù Quotidiane*, **Daniele Di Russo**, classe 1985, purosangue di Piazza Grue, quartiere popolar-marinaro di Pescara sud, non perde di vista la sua ragione di vita e necessaria meraviglia quotidiana, la rassegna di “gioielli” che arrivano ogni giorno “dal nostro Adriatico”, come garantisce nei vivaci post che cura personalmente su Instagram per annunciare quanto di buono offre il suo ristorantino di giorno in giorno.

L'Osteria del Mare, una trentina di coperti in Via Puglie, locale appartato dal traffico del centro ma a due passi dal liceo classico, che si sta rivelando meta di riferimento per appassionati e gourmet della cucina di mare contemporanea.

A dirla tutta è la speciale doppia vetrina frigo progettata su misura, ad alto coefficiente di innovazione tecnologica per la stagionatura e frollatura dei pesci. È lì dentro che rinascono a nuova vita i gioielli del mare decantati ogni giorno da Daniele.

L'Osteria, aperta giusto da un anno e qualche mese da Daniele con **Elena Cilli**, sua compagna, pescarese come lui, non ci ha messo molto a farsi notare e quest'anno **è tra le new entry abruzzesi con due Gamberi nella guida ai Ristoranti d'Italia 2023**.

“Un onore, non ce lo aspettavamo” taglia corto, ma felice, Daniele. A sentirlo raccontare, non c'è fonte di emozione più grande per lui che non sia tra le onde del suo mare, la pesca ai tonni, passione che ha coltivato fin da bambino quando di buon'ora si accodava alla comitiva di suo papà, **Sabatino Di Russo**, appassionato subacqueo, per uscire in barca.

Un'esperienza elettrizzante per un ragazzino in crescita, un abito mentale che tutt'ora regola la vita di Daniele. Così, dopo la scuola dell'obbligo, ha intrapreso anche l'attività di ristoratore nei (pochi) mesi in cui non si usciva in mare.

Da autodidatta e con i rudimenti necessari acquisiti, Daniele ha imparato a fare tutto da solo, racconta, tesaurizzando esperienze e saperi. Ha girato anche parecchio per coltivare le sue radici, ha conosciuto chef dell'alta cucina, ha creduto “subito” e investito “molto” su tecnologie innovative per la stagionatura e frollatura del pesce. Fino a voler dare di più, concentrandosi sul servizio (perciò chiudendo il suo primo locale sul lungomare di Montesilvano, “menu balneare, dispersivo”) e volersi distinguere per novità della proposta. Cucina marinara pescarese “atipica”, fuori dagli schemi, di ricerca spinta e continua. “Cose mai viste da queste parti”, sintetizza.

L'idea è di prolungare o meglio dare nuova vita, soprattutto nuovo gusto al pescato di giornata, spiega. Non solo crudi, carpacci e frittture di paranza. Ma pesce frollato come la carne, con tempi più brevi ovviamente. E stagionati come salumi, però di mare: prosciutto di ricciola, lonza di tonno e speck di tonno. E bottarga a esposizione, di venti e più pesci diversi. Una rivoluzione, tutto di produzione maison.

Un menu certamente inconsueto, imprevedibile e sorprendente. “I nostri clienti arrivano anche da Marche, Lazio, Umbria attirati dalle degustazioni che proponiamo” rintuzza Daniele.

Una piccola affiatata brigata affianca Daniele in cucina, il suo braccio destro di sempre **Giorgio Mandolesi**, e **Mariana Nicolae**, in sala c'è Elena pronta ad accogliere e illustrare a voce il menu del giorno, al suo fianco c'è **Federica Melchiorre**.

“Nulla di scritto,” avverte Daniele, “pubblichiamo su Instagram le proposte della giornata. Solo materia prima locale stagionale che ritiro da fornitori di fiducia. Accostiamo pesce pregiato e pesce povero, cioè tipico della nostra costa, con la stessa uguale importanza. E spingiamo sulle novità. Del pesce non buttiamo via niente, utilizziamo tutte le parti, compresi organi interni, cuore, testa, uova”.

“Sono pescatore nell'animo” chiude orgoglioso, “ho il tonno nel sangue, gli sono grato per avermi dato da mangiare per tanti anni e ancora oggi”.

“Bisogna rieducarsi al consumo del pesce rispettando la stagionalità” sostiene accalorandosi. “Perciò quando la grande famiglia dei pesci predatori è in riproduzione, c'è da scegliere tutto il resto che ci da il mare: pesce azzurro, triglie, gallinelle, scampi, gamberi e tanto altro”.

LE FOTO

