

Duevie Trattoria Moderna a Pescara, dove percorrere la strada di terra o quella di mare

2 Ottobre 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Duevie, come il punto esatto in cui si trova il ristorante, tra Via Milano e Via Roma, a Pescara centro, come la formula pranzo e cena, come il menu sia di carne che di pesce e come il numero dei soci: **Elio Chiavaroli** e **Luca Borgogna**.

Il primo è lo chef, “nato con una padella in mano”, dice scherzando quando gli chiediamo come mai ha intrapreso questo mestiere. L’altro si occupa della gestione amministrativa del locale, aperto il 14 luglio scorso all’interno delle stesse mura dove, per circa sei anni, c’è stata la gastronomia Acquamarina, di **Roberto Chiavaroli**, papà di Elio.

Ed ecco che la frase pronunciata dallo stesso chef all'inizio della nostra chiacchierata viene capita meglio. La cucina è una tradizione di famiglia, soprattutto quella marinara. La loro storia comincia negli anni Settanta, quando nonno **Sergio** e la moglie **Lola** intraprendono un percorso che li portano a essere considerati i pionieri del cibo d'asporto.

“Una passione innata quella per la cucina, che mi è stata trasmessa da nonna Lola, alla quale tra l'altro sono ispirati diversi piatti”, spiega Elio. “Lei era cuoca. I figli, quindi mio padre, mio zio e mia zia no, pur restando sempre nel campo della ristorazione. Noi nipoti siamo tutti cuochi. Per un periodo di tempo i miei famigliari hanno cercato di allontanarmi da questo mondo, per le evidenti difficoltà di una vita piena di sacrifici: orari, festività e impegno costante. Per me, però, tutto questo rappresenta la normalità. Sono stato diversi anni all'estero, in Spagna e in Inghilterra in particolare. E così ho avuto modo di apprezzare tradizioni culinarie diverse dalla nostra e ho creato le basi della mia attuale formazione. Ho scoperto l'importanza delle contaminazioni nei piatti e ho cominciato a sposare l'idea di creare un ristorante, in cui proporre un menu più ampio con piatti di terra e di mare”.

“Duevie-Trattoria moderna” è il nome esatto del locale, che in estate conta circa settanta coperti.

“Il design ha subito delle lievi modifiche, ma vorrei apportarne altre, visto che inizialmente il locale è stato concepito come una gastronomia. Ora è un vero e proprio ristorante, quindi la nostra idea è quella di ridimensionare il bancone centrale, che occupa troppo spazio”, precisa Elio, chef anche a Borgo Fonte Scura, a Silvi (Teramo), dal 2020.

“Lì la mia cucina è particolarmente ricercata, in linea con una location perfetta per le cerimonie”, dice con orgoglio.

La rivisitazione dei piatti italiani caratterizza le sue ricette, così come si evince dalle proposte di Duevie, dove l'esperienza all'estero influisce su alcune scelte che Elio ama definire “di carattere”. Il pane e le focacce provengono dalle sue mani. Ama la panificazione.

Business lunch il giorno, con portate più veloci, e poi aperitivo e cena per la sera. La carta dei vini, di cui si occupa principalmente Luca Borgogna, è molto ampia.

In cucina, assieme ad Elio, ci sono **Hugo Alvarez**, **Emanuele Sepielli** e **Carlo Fratini**. In sala, invece, si alternano **Andrea Michilli**, **Micol Lombardi** e **Naomi Spera**.

Tra le specialità inserite nel menu non possiamo non menzionare gli Schiaffoni “Pastificio Zaccagni”, al ragù di agnello. Un piatto dal gusto deciso che conferma la volontà dello chef di

proporre piatti preparati con materie prime di qualità e tecniche di cottura, in grado di fare la differenza. Tra i primi anche il risotto agli scampi con ostriche e salsa verde, la chitarra alla teramana e i cappellacci di parmigiano e tartufo. Diverse le alternative da scegliere tra gli antipasti: oltre alla classica selezione di salumi e formaggi locali, la tartare di tonno rosso del Mediterraneo con avocado e salsa di soia e anche la tartare di Fassona piemontese.

Non manca, poi, la focaccia Duevie a doppia lievitazione. Rock di agnello con patate viola schiacciate, lime e pesca; spalla di manzo brasata al Montepulciano d'Abruzzo e fagottino di rana pescatrice alla brace sono alcune delle ricette da scegliere tra i secondi. Nella carta dei dolci altre specialità realizzate dallo chef, come il tiramisù, ricetta segreta, la torta al cioccolato con confettura di albicocche, il brownie alle fragole con yogurt e cioccolato bianco.

LE FOTO













