

Estetica e un linguaggio autentico e non banale, a Pescara la bottega che celebra D'Annunzio

10 Maggio 2025



PESCARA – “Qui non si fanno piatti. Qui si costruisce un linguaggio”. 26 anni, occhi azzurri e sulla testa un cappello a cuffia chiaro, che è il suo segno distintivo, **Daniel Tortella** è il primo chef di Bottega Dannunziana, locale da un anno nella scena gastronomica pescarese, che con la sua proposta ricercata e autentica, equilibrata e per nulla scontata sta attirando molte attenzioni.

Il binomio vincente sta proprio nell'incontro tra Tortella e il fondatore di Bottega Dannunziana, **Davide Longo**, “il cliente più rognoso di Daniel”, come ironicamente dice lui stesso. Il locale nasce cinque anni fa, rendendo reale il sogno che coltivava da tempo insieme a sua moglie **Francesca Sfamurri** e al fratello **Daniele Longo** (giornalista sportivo a Milano).

Con alle spalle una società immobiliare di famiglia, ed esperienze nelle forniture alberghiere,

studi in management alberghiero, uno stage poi tramutato in una esperienza professionale di 8 anni a Villa Maria a Francavilla al Mare (Chieti), “dove ho assorbito tutto quello che potevo” e tanta passione per questo settore, Davide approfitta del Covid per creare nel locale di sua proprietà lungo la nazionale Adriatica a Pescara prima una bottega dove vende “tutti prodotti di eccellenza, non solo abruzzesi, espressione di autenticità, di storia, di carattere”, specifica.



La sala di Bottega Dannunziana

“Chi meglio di **Gabriele d’Annunzio**, poteva incarnare questo concetto? Della tante sfaccettature di tutta la sua storia si conosce molto poco. Lui non rappresenta solo l’Abruzzo, ma ha fatto dell’estetica uno dei perni”.

Bottega Dannunziana nasce subito però con l’idea di creare al fianco della dispensa un ristorante. Un locale da vivere dal pranzo, alla cena, passando per aperitivo in stile tapas.

“Il progetto non è ancora concluso, perché stiamo per inserire un tavolo conviviale per sei persone e ci vogliamo ampliare all’esterno per puntare ancora di più sugli aperitivi”, anticipa Longo. Dietro ogni angolo di questo luogo accogliente e sorprendente c’è lui, che ha disegnato tutto del locale, dalla bottega al ristorante, dagli arredi ai complementi, e che si occupa personalmente della scelta di tutti i prodotti in vendita in dispensa, in un costante aggiornamento “che mi è costato 25 kg in più di peso”, ironizza.



I plin di

Bottega Dannunziana

La sorpresa che si avverte appena entrati in Bottega dove ogni minimo dettaglio è curato in modo quasi maniacale, si conferma nel menù, una proposta diversa e convincente. La melanzana, verza e anacardi arriva sul piatto in una struttura che ricorda il tonno. Nel plin la ventricina è “fujuta” ma viene rimpiazzata con una tartare di pomodoro alla vaniglia, bourbon e basilico. Il tortello fondente alla cipolla, cacao, genziana, mela e zafferano lo chef Daniel lo porterà a fine giugno fino in Calabria a Roccella Jonica, al Bob Festival, evento enogastronomico a cui parteciperà in compagnia di tanti chef stellati.

Persino la cotoletta di vitello da Bottega Dannunziana diventa un piatto non banale, con le scagliette di limone marinato al limoncello e vicino una millefoglie di Iceberg che nasconde un cuore di senape e miele, perché “anche i piatti più semplici, lo sono, ma a modo nostro”, rimarca Longo.



La

cotoletta della Bottega Dannunziana

“La mia è una cucina istintiva e i piatti possono partire da un ingrediente visto mentre faccio la spesa, da un profumo sentito durante una passeggiata che accende il ricordo nella memoria palatale o olfattiva”, rivela lo chef Tortella nato a Ortona (Chieti) e che alle spalle ha già esperienze in ristoranti del calibro di Al Metrò a San Salvo (una stella Michelin) e La Capinera di Taormina (Messina), El Coq di Vicenza e poi da Tosto (di **Gianni Dezio** ad Atri) e da Essenza a San Vito Chietino.

Con i suoi piatti, in continua evoluzione “perché si cerca di migliorarsi ogni giorno”, Tortella vuole “ritrovare la tradizione abruzzese, riportandola ai sapori e ai profumi persi. Voglio ricostruire un linguaggio, una storia che possa riconnettere all’identità più autentica”.



Con questa filosofia, lo chef che in cucina è affiancato da **Matteo Evangelista**, il vegetale assume una centralità nei piatti.

“Se analizziamo quello che mangiavano i nostri nonni, nella quotidianità non c’era tutta questa carne che in pochi si potevano permettere e quindi nelle famiglie, per così dire normali, erano cucinate solo nei giorni di festa. Nel tempo invece il vegetale è diventato solo un accompagnamento. Io voglio tornare alle origini”.

L’ambizione dello chef, fresco pochi giorni fa di una visita a sorpresa del tristellato **Niko Romito**, è chiara e mira all’olimpico della gastronomia, “ma il primo obiettivo è cucinare per far star bene le persone”.