

LE TERRAZZE ROOF GARDEN, NUOVA VITA CON L'ALTA CUCINA DI ANDREA URBANI

14 Agosto 2020



PESCARA – Dalle Terrazze Roof Garden, il cuore di Pescara è a portata di vista. Il cielo si confonde nel blu del mare che bagna una spiaggia costellata di ombrelloni colorati e palme. All'ora del tramonto quel cielo si tinge di rosa e scalda l'orizzonte. Basta affacciarsi e sembra di dominare la nave di Cascella, uno dei simboli artistici della città. L'atmosfera che si respira durante la cena è magica e da qualche mese racconta una storia tutta nuova che porta la firma di uno chef abruzzese doc.

La riapertura dopo il lockdown del ristorante al sesto piano dell'hotel Esplanade di Pescara è stata affidata ad **Andrea Urbani**. Ventotto anni a ottobre prossimo, occhi azzurrissimi e un temperamento incontenibile, lo chef è originario di Pettorano sul Gizio (L'Aquila), ma è cresciuto a Pescara. Nonostante la sua giovanissima età, Urbani si è formato al fianco dell'olimpico degli chef: **Gualtiero Marchesi, Niko Romito, Andrea Berton e Luigi Taglienti**.

“Ricordo il momento in cui sono rimasto attratto della cucina – racconta a *Virtù Quotidiane* -. Avevo 11 anni ed ero con mio padre all'Albereta, di Gualtiero Marchesi, che poi ho deciso di ritrovare, a 18 anni, all'Alma, (la Scuola Internazionale di Cucina Italiana), cambiando completamente la direzione che forse doveva prendere la mia carriera”.

Urbani proviene da una famiglia di avvocati e il suo destino sembrava essere segnato dalla toga. Folgorato dalla cucina, Andrea decide di indossare invece la divisa da chef e inizia subito il suo percorso tra le stelle del gusto. Comincia una serie di esperienze, dopo l'Alma e uno stage da Marchesi, da Casadonna Reale con Niko Romito, poi con Andrea Berton e ancora da Trussardi Alla Scala di Milano, con Luigi Taglienti.

“Esperienze lunghe – sottolinea – il tempo di girarmi tutta la cucina. Per me era importante capire tutti i segreti di tutte le partite di tutte le preparazioni. Se c'è una cosa che ho imparato è che nella ristorazione che viene definita di livello ciò che conta è la metodologia, non la ricetta”.

Oggi Urbani ha deciso di prendere il meglio degli otto anni passati al fianco dei superchef per ricreare una sua idea di ristorazione, fatta di omaggi e tributi. “Niko Romito per me è la partita dei primi, da Berton ho preso quel rigore militaresco, da Taglienti la freschezza”.

Deciso a tornare a Pescara, “perché questo Abruzzo mi piace, si sta bene, e l'odore delle mie scale quando esco di casa è irrinunciabile”, a dicembre scorso si incrocia con la famiglia Di Natale, storicamente gestore delle Terrazze. “Ho prima fatto un periodo transitorio con lo chef precedente. Poi è arrivato il lockdown che mi ha permesso di conoscere, almeno virtualmente, tutti i miei collaboratori”.

Si arriva così alla fine di maggio, quando prende il via il nuovo corso, con Urbani a capo di uno staff di sette persone (**Ferdinando Sison**, direttore, **Anna Russo**, responsabile, **Francesco Cava**, in sala, **Donato, Michela, Francesca, Mohamed e Babel** in cucina).

Aperto per ora solo a cena, nel suo ristorante Urbani ha pensato a un menù di piatti ricercati ed equilibratissimi, con prezzi, a dispetto delle apparenze, contenuti.

“Nel menù degustazione ad ogni portata del 2020 – spiega – ne corrisponde una degli anni '80. Stesso principio per il menù a la carte che equipara l'innovazione con la tradizione, sgrassandola di tecniche sbagliate. È una cucina molto istintiva”.

La proposta è ricca di omaggi, come il fusilloro con baccalà in bianco e pomodoro verde, tributo a Romito, o la fassona in sfoglia, a Cipriani, e ancora il risotto con il gambero nascosto per Berton. “Per prima cosa disegno i miei piatti – confessa Urbani – . Creo una sorta di render a mano e scrivo le dosi. Poi li realizzo”. Una tecnica che ha portato piatti pronti già della prima prova, come nel caso del merluzzo sfogliato, pil pil di peperone e friggitelli.

Pur se arrivato da poco, Urbani ha già progetti per il futuro delle Terrazze, cercando di sfruttare anche l'altra veduta del ristorante, quella su piazza Salotto, “la mia piazza”, dice, riferendosi al fatto che ha sempre vissuto nel palazzo per eccellenza di Pescara, palazzo Arlecchino.

Viaggia in parallelo anche con Madre in Abruzzo, un'attività imprenditoriale messa su due anni fa che racchiude sia il banqueting per eventi per clienti del tenore di Fendi, Ferragamo, Mont Blanc, che Vodka Extravergine, la personalissima vodka prodotta da Urbani a base di olive.