

Naif, a Giulianova il ristorante con una testa rivolta al passato e una al futuro

13 Maggio 2023

di Redazione



GIULIANOVA – **Albi Sallaku** e **Dennis D'Amario**, due giovani chef con un amore profondo per la cucina, hanno unito le loro forze per creare un'esperienza culinaria unica nel cuore di Giulianova Lido (Teramo). Dopo aver attraversato percorsi formativi simili e avere accumulato esperienze in rinomati ristoranti, hanno deciso di mettere in pratica la loro visione gastronomica aprendo il Naif Ristorante.

La loro passione per la cucina e la sincera amicizia sono diventate la spina dorsale di questo luogo incantevole, dove la creatività culinaria si fonde con i prodotti del mare e del territorio abruzzese. Per conferire un'identità unica, decidono di aggiungere a Naif, scelto dal titolare

delle mura, il nome Ianus che trae ispirazione dalla divinità romana di Giano, simbolo degli inizi e della dualità. E proprio come il dio bifronte con due teste, una rivolta al passato e l'altra al futuro, il ristorante rappresenta un luogo che abbraccia le radici tradizionali ma guarda anche verso nuove prospettive culinarie. Fin dal momento in cui si varca la soglia, si avverte un'atmosfera di eleganza e raffinatezza.

Nato in Albania il 18 gennaio 1992, a soli 16 anni Sallaku si è trasferito in Italia e ha iniziato a coltivare la sua passione per la cucina. Frequenta l'Istituto Alberghiero di Giulianova, dove il suo amore per l'arte culinaria si sviluppa ulteriormente. Durante gli studi, Albi ha avuto numerose esperienze lavorative in alberghi tra Giulianova e Roseto degli Abruzzi. Successivamente, ha deciso di ampliare le sue competenze culinarie frequentando l'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana del compianto **Gualtiero Marchesi**. Qui ha avuto l'opportunità di sperimentare il mondo dei ristoranti stellati, affinando le sue abilità e scoprendo nuove prospettive culinarie.

Classe 1994, cresciuto a Cellino Attanasio (Teramo), anche D'Amario ha coltivato la passione per la cucina durante gli anni dell'Alberghiero, frequentato a Teramo. Le sue prime esperienze lavorative lo hanno portato ad acquisire preziose competenze in hotel tra Alba Adriatica e Tortoreto. Dopo aver trascorso un periodo in un ristorante stellato in Liguria, Dennis è tornato ed ha trascorso 4 anni nel prestigioso Bistrot 900. È qui che il destino gli ha fatto incontrare Albi, dando inizio a un'amicizia che avrebbe plasmato il loro futuro professionale.

Il menù offre due opzioni principali: carne e pesce, oltre a un'ampia selezione di piatti à la carte. I talentuosi chef alla guida del ristorante hanno una visione chiara del loro approccio culinario. L'esperienza inizia con una lunga e deliziosa serie di assaggi, prima ancora di arrivare all'antipasto, accompagnata da un calice di benvenuto che aggiunge un tocco di accoglienza.

I loro piatti eccezionali sono frutto di una tecnica di cucina complessa, che coinvolge le papille gustative in un gioco di equilibrio e pulizia ad ogni boccone. Gli chef hanno dedicato tempo ed energia allo studio e alla perfezione delle loro creazioni, offrendo un'esperienza gustativa indimenticabile. Il predessert, il dessert raffinato e le coccole finali completano l'esperienza, lasciando un'impressione duratura.

La cantina del ristorante, sebbene contenuta, mostra un buon gusto nella selezione dei vini e il lavoro dei proprietari nel costruire un'offerta soddisfacente. È importante considerare che il Naif Ristorante ha aperto solo l'autunno scorso, ma sta dimostrando una grande attenzione verso la cura dei dettagli e la soddisfazione dei clienti.

Il Naif Ristorante offre insomma un'esperienza culinaria elegante e raffinata, in cui tradizione e innovazione si fondono armoniosamente. Dennis ed Albi hanno creato un ambiente accogliente in cui i piatti deliziosi, frutto di una preparazione attenta e di qualità, catturano i palati dei commensali. Aperto solo a cena da lunedì al sabato, una visita al Naif Ristorante promette una serata molto interessante. **Giancarlo Pierannunzi**

LE FOTO





























