

## PIATTI IPERMODERNI E GRANDI CLASSICI, IL NUOVO JAMBO PORTA LA FIRMA DI MUULAB E DELLO CHEF ANDREA URBANI

30 Aprile 2021



PESCARA - Una ristorazione internazionale, per nulla scontata, dove i grandi classici assumono una veste completamente diversa, dal gusto equilibrato e sorprendente ad ogni assaggio.

Parte da qui la nuova vita del Jambo. Lo storico stabilimento balneare, da sempre punto di riferimento per la Pescara che balla(va), da domani (primo maggio) apre sotto una nuova gestione gastronomica che porta la firma dei fratelli **Davide**, 34 anni e **Francesco Falone**, di 28, imprenditori pescaresi ormai rodati, e che punta tutto sulla ristorazione. Le redini della cucina sono affidate allo chef **Andrea Urbani**, 28 anni e un bagaglio di esperienze al fianco dell'olimpico degli chef: **Gualtiero Marchesi**, **Niko Romito**, **Andrea Berton** e **Luigi Taglienti**.

I fratelli Falone, dopo il debutto con il Glam a Pescara vecchia, da circa tre anni hanno creato MuuLab, ristorante, alle spalle del centro città, dove cucina e distillati si fondono.

Il nuovo Jambo sarà "uno spin off sul mare di MuuLab - racconta a *Virtù Quotidiane* Davide

Falone - . Il progetto MuuLab nasce dalla concezione di pairing, dove il piatto si completa con un miscelato che ne segue il trend di preparazione. In alternativa abbiamo una grande selezione di vini, champagne e bollicine”. Cuore pulsante del progetto MuuLab è la ricerca di materie prime di altissima qualità.

“Il lavoro di MuuLab è basato principalmente sulla carne, con un focus particolare sui crudi - spiega ancora Falone - . Abbiamo una proposta di antipasti importanti e carni lavorate il meno possibile servite alla brace”.

Al Jambo quella filosofia di ricerca delle materie prime si estende sul mare seguendo le idee di MuuLab, ma sul pesce. Per declinarla i fratelli Falone hanno scelto Andrea Urbani, fino a pochi mesi fa chef alle Terrazze Roof Garden. Insieme hanno tirato fuori un menù particolare, sviluppato quasi esclusivamente sul mare, “tranne che per tre contaminazioni di terra - anticipa Andrea a Vq - . Proponiamo piatti iper moderni e altri ultra classici volutamente. Spesso siamo partiti da una proposta tradizionale, in cui la preparazione magari è a base carne, trasformandola a base pesce”.

È il caso della Lasagna 2021, piatto di punta del nuovo Jambo, “con sfoglie soffiate, ragù di polpo, spuma di besciamella al pesce e la parte di sopra viene un po’ bruciacchiata. Quella che in maniera atavica si va sempre a cercare nella teglia”, sostiene Urbani che in cucina è affiancato da **Daniele Iacovetti** e **Simone Savese**.

È pure il caso del tataki di tonno, protetto dalla panatura della cotoletta alla milanese “ma con panko. Al posto della maionese, facciamo una crema di limoni salata. E dentro il tonno rimane crudo, ma a temperatura corporea”, continua. Urbani porta con sé anche alcuni omaggi agli chef internazionali che connotano spesso la sua cucina. Quella che lui definisce “di cervello e non di palato”, ma che è anche una cucina circolare, sostenibile, che tira fuori piatti diretti evitando sprechi inutili.

La cucina di Urbani parte spesso dagli ingredienti della tradizione pescarese e riesce a stravolgerli, destrutturarli, restituendo ai piatti un sapore completamente nuovo, ma che punzecchia la memoria del palato.

Tutti i punti ristoro presenti nel Jambo sono stati rivisitati. Ecco che già poco dopo l’ingresso ci si imbatte nell’oyster bar, un angolo esclusivo per ostriche, champagne e gin tonic e il sushi bar. Il beach bar sarà invece il luogo per una proposta più smart, per la spiaggia prenotabile direttamente con app, e per la colazione dal sapore esclusivamente internazionale, che strizza l’occhio alla hôtellerie.

