

PROGETTO MANETTA, APRE IL BISTROT DI MARE E RINSALDA LA CASA MADRE: "CON FOAD SIAMO UNA FAMIGLIA"

13 Luglio 2020

di Jolanda Ferrara



ROSETO – Il brodetto di pesce spinato servito nella tajine marocchina, o il couscous aromatizzato all'acqua di pomodoro (abbrustolito) con polpo arrosto mandorle e capperi alla trapanese, non sono soltanto due piatti intriganti del nuovo menu Manetta Ristorante di Mare sul bel lungomare di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Di più. Sono racconto sentimentale di storie personali. Che si ricongiungono, si contaminano a vicenda e riprendono un cammino insieme. E con nuova energia.

È la storia di **Foad Achaab**, giovane talentuoso maitre e sommelier di sangue marocchino cresciuto in Abruzzo, segnalatosi **emergente professionista italiano nel servizio di sala** e presto migrato nell'azienda tristellata dei fratelli **Alajmo** a Padova.

Dall'altra la storia di **Marco Manetta** e **Maruska Fala**, originario di Notaresco (Teramo) lui, rosetana lei, cuochi autodidatti con il mare nelle vene (lei anche pasticcera), per l'undicesimo anno impegnati in proprio nel progetto di curata ristorazione e ospitalità a due passi dalla spiaggia teramana. "Il mare a modo nostro lavorando il meno possibile la materia prima" semplifica chef Manetta, del quale vivamente si raccomandano i "fuori menu" ispirati dalla fornitura del giorno.

Con l'arrivo di Foad, otto anni fa, il trio è cresciuto e non solo professionalmente, si è nutrito di esperienze, passioni condivise, affetto reciproco. Quell'affetto che una vera casa può dare e che ti porti dentro sempre e dovunque.

"Scegliere di licenziarmi dalle Calandre dopo nove mesi e con la prospettiva di rimanere nell'organico, è stato un passo che ho meditato a lungo" racconta a Vq Foad con il sorriso, il garbo e la spontaneità di sempre.

"Mi rendo conto che può sembrare anomalo" ammette, "ma nemmeno credo di aver fatto male, il ristorante dei Manetta è per me un posto del cuore, ho sempre avuto carta bianca, mi sono sentito di restituire qualcosa quando i titolari mi hanno richiamato. Avevano puntato su di me, insieme alzeremo l'asticella con un nuovo progetto. Qui col tempo si è creato un rapporto stretto di fiducia e confidenza anche con la clientela, cosa che dai clienti di un trestelle è difficile aspettarsi. Qui mi chiamano per scegliere una bottiglia di vino particolare, per curare ricevimenti privati. Che poi, come mi ha insegnato Alajmo, conquistarsi la stima dei clienti è lavoro lungo, perderla è un attimo".

"Con Marco e Maruska vogliamo distinguerci come ristorante di pesce in Abruzzo" continua Fuad, "abbiamo rivoluzionato il menu e rinnovato il personale, stiamo potenziando la selezione dei prodotti che accompagnano la materia prima di sempre, l'eccellente pescato locale proposto nel modo più naturale possibile".

Continuità, ricerca, contaminazioni. E ora il nuovo laboratorio di cucina. Uno spazio dinamico, "il nostro laboratorio di idee che incontra il grande pubblico con un servizio più easy" annunciano i tre in anteprima.

Ispirato ai colori e negli arredi al Mediterraneo, il nuovo progetto Manetta Lab-Dispensa di mare parte spedito già nei prossimi giorni, in piazzetta Ponno a pochi metri dalla casa madre,

il ristorante Manetta in via Somalia. Ogni giorno – sette su sette con orario no stop per tutta l'estate – gastronomia di mare pret à manger.

Primi, secondi e frittura di qualità, senza fronzoli e con un'idea di fondo, “rinverdire” i grandi classici della tradizione teramana come il timballo, la parmigiana, la chitarrina con ragù di pallottine e finanche le virtù del primo maggio, tutto in versione mare. Come dire, pallottine di polpa di merluzzo, la farcitura del mitico timballo con frutti di mare e verdure dell'orto, la dorata frittura di paranza da gustare con le mani. E qui chef Manetta, che pur garantisce la sua supervisione continua e scrupolosa, lancia l'appello: “Cercasi signora cuoca che basta uno sguardo a capire quando tirar fuori il pesce dalla padella...”.

Come anticipano a *Virtù Quotidiane*, sarà una “dispensa” di profumi, colori, sapori “snelli”, freschi, smart. Si ordinerà tramite Qr Code e si potrà consumare il box mare sotto l'ombrellone, o volendo sul posto. I tavoli a sedere sono un invito all'incontro, all'aperitivo di mare in attesa di sedersi ai tavoli abbigliati di bianco del ristorante à la carte. Calice gastronomico, selezione di crudi, i finger di Maruska e l'accoglienza di Foad, insomma il bistrot che non c'era.