

Radicale, a Pescara Vecchia un bistrot dall'anima anticonformista. Chef Colombini: "Cucina basica quasi brutta"

1 Novembre 2024



PESCARA – “Radicale is for radicals”, claim netto e immediato, progetto ambizioso: un bistrot dall'anima anticonformista che punta dritto all'essenza del gusto, senza mediazioni. Uva, fuoco, materia gli elementi primari intorno a cui far girare l'idea di cibo e buon bere.

Nel cuore di Pescara Vecchia ha aperto Radicale, 35 posti a sedere, tavolo sociale e posti al bancone senza formalità, aperto dal martedì al sabato dalle 18 e la domenica a pranzo, chiuso il lunedì (tutto il giorno).

Aperitivo, cena e dopocena in un contenitore dall'anima brutalista annunciano i quattro fondatori dell'insegna, tre imprenditori e professionisti del food & wine **Giorgia Brandimarte, Davide Gentile, Emiliano Centorame** e uno chef, **Federico Colombini**, amante della cucina naturale primordiale: fuoco vivo e griglia, affumicati, fermentati.

L'offerta food lascia ampio spazio a piatti vegetali, con materie prime fornite direttamente da orti, micro produttori e allevatori locali, lavorate con tecniche e tempi che guardano al passato (eliminati i fornelli a gas) e a culture diverse, con nuova consapevolezza. Marchio di fabbrica la brace, elemento che marca almeno uno degli ingredienti di ogni piatto.

La carta vini, con ampia offerta di mescita e bottiglia, propone una selezione di vini italiani e internazionali rigorosamente naturali, incluse etichette praticamente introvabili, i cosiddetti unicorn wines.

Completa la proposta beverage una selezione di birre alla spina e in bottiglia, artigianali e a fermentazione spontanea, stile Lambic, cocktail e spirits ricercati.

“Adoro la terra, avevo desiderio di trasferirmi qui in Abruzzo dove trovo un sacco di prodotti. Senza un gran prodotto è difficile fare un grande piatto” racconta a Vq chef Colombini, classe '88, bergamasco d'origine con venature abruzzesi, un bisnonno e un terreno di famiglia con piante d'ulivo e da frutto alle falde del Gran Sasso vestino, ovvero a Civitella Casanova (Pescara), patria del ristorante La Bandiera della famiglia Spadone. Dove quindici anni fa l'avventura di Federico ha preso il via.

“Facevo il contabile, sono partito da zero” racconta, “sono entrato come aiuto di cucina per 3 mesi e sono uscito quasi 2 anni dopo come capopartita agli antipasti. Alla Bandiera hanno stimolato moltissimo la mia curiosità, volevo crescere, conoscere, ho lavorato in posti come St Hubertus, Mugaritz, Aga e dopo ho aperto il mio Rustikal, location troppo grande per basarsi sul fine dining, la pandemia ne ha decretato la chiusura. Ma ho continuato facendo consulenze fino all'incontro con i miei sodali e la ricerca di un posto per aprire Radicale”.

“Pescara” chiude lo chef, “mi sembra una città vivace, molto vissuta, a Bergamo si esce molto di meno, sono legato a questo territorio. Mi appassionano il Pecorino di Farindola e l'agnello, ma l'approccio forte è con il vegetale, le insalate e le erbe spontanee. Un'idea di cucina basica, direi quasi brutta, ancestrale. Dove non mancherà il quinto quarto, il pesce e il ferfellone che insieme al baccalà sarà molto presente nei miei piatti”.

