

THE COAT CLUB, A CEPAGATTI LE MATERIE PRIME ABRUZZESI SI CONTAMINANO CON L'ORIENTE IN UN VIAGGIO NEL GUSTO

12 Luglio 2022

di **Marcella Pace**



CEPAGATTI – India, Giappone, Marocco, Turchia. Abruzzo. Hanno racchiuso, come in una scatola dei ricordi, i sapori, le immagini e i profumi immagazzinati nei loro viaggi. Hanno reso quella scatola un luogo dove condividere quei viaggi con chi desidera immergersi in un'esperienza del palato nuova. Tutto questo è The Coat Club, la creatura di **Gianni Tonon** e

della moglie **Elena**.

A Cepagatti (Pescara), al piano superiore della sede minimal di Hosi Concept, l'industria di manifattura che crea i capi per le grandi case di moda italiane e internazionali, da poco meno di un anno ha preso vita un progetto che è la sintesi delle passioni di questa coppia lungimirante e innamorata del mondo orientale.

Gli arredi dai colori scuri, a contrasto con il bianco della sede dell'azienda tessile al piano strada, sono trasposizione materica di quei viaggi. Due sale, curate nei minimi dettagli, ripropongono sulle pareti la Via delle Spezie e la Via della Seta, da cui prendono i nomi. In quest'ultima si inserisce Venezia a rimarcare le origini di Tonon, che proprio da lì insieme al padre **Vito** negli anni '80 venne in Abruzzo e aprì "Confezioni Stella", un micro laboratorio specializzato nell'alta sartoria divenuto poi Stella Fashion, azienda che nella massima espansione ha toccato gli oltre 120 dipendenti, e oggi tramutato in Hosi Concept, eccellenza della manifattura tessile.

"La struttura è nata 4 anni fa - racconta a *Virtù Quotidiane* l'imprenditore Gianni Tonon -. In seguito a dei viaggi fatti, abbiamo avuto l'idea di creare qualcosa che ci piaceva nella ristorazione. È stata una sfida architettonica, mettendo in piedi un locale poggiato su 4 pilastri e poi una sfida nel progetto, dove tutto è curato nei minimi dettagli perché è il particolare che fa la differenza".

"Abbiamo voluto creare il modello ideale di ospitalità per noi - aggiunge Elena - quello che ci ha fatto sentire a casa durante i nostri viaggi, con l'obiettivo di far sentire a casa chi arriva qui e trasferire le nostre esperienze di cucina e sapori particolari, ma legati al territorio".

A The Coat la contaminazione è il primo ingrediente. Le lavorazioni in cucina spesso tipicamente orientali vengono applicate dallo chef, **Mirco D'Amico**, a materie prime abruzzesi. Tutti presidi Slow Food che vengono raccontati in una narrazione completamente diversa. In sala l'accoglienza è affidata nelle mani di **Manuel Di Michele** che racconta e illustra i piatti con professionalità e passione e **Tommaso Mauro**, che gestisce il beverage proponendo, seguendo la stessa filosofia della cucina, una proposta di drink, vini, e acque speciali.



Lo staff The Coat

"Abbiamo fatto una ricerca capillare sulla stagionalità, sui prodotti abruzzesi e su come

abbinarli a una cucina più sperimentale – specifica lo chef, con esperienze passate tra Abruzzo, Milano, ma anche in Giappone -. Ne è venuto fuori un menù con razze autoctone e il nostro pescato, rivisitati in chiave moderna e utilizzati in maniera completamente diversa”.

Ecco allora che i ravioli di cristallo si riempiono di branzino dell’adriatico, lo sgombrò viene sottoposto alla marinatura di Shime Saba (con sale e aceto di riso) e affiancato da maionese alla soia, uova di balck cod e fiori BlinQ Blossom; e il brodetto alla pescarese con pescato dell’Adriatico si accosta a fungo orecchio giapponese, brodo di crostacei, latte di cocco, peperoncino e lemongrass; o ancora il gelato alla crema con uova di gallina Truentum (antica specie abruzzese dalle uova azzurre) viene rafforzato da una salsa di soia invecchiata, un biscotto allo yuzu e ruby chocolate.



Il brodetto The Coat

Ma The Coat non è solo un ristorante. È il punto di partenza di un brand, articolato, che da Cepagatti toccherà anche la Costa dei Trabocchi e Spoltore (Pescara) nel settore ricettivo. A San Vito Chietino (Chieti) nel 2023 sorgerà al posto dell’hotel anni ’50 Miramare, un mega albergo di lusso, con suite ampissime vista mare e un rooftop che sarà un ristorante aperto anche al pubblico esterno all’albergo. A pochi passi un trabocco sempre parte del gruppo. E a Spoltore nella villa cinquecentesca De Cesaris e nel palazzo Toppi, il vecchio municipio, Tonon metterà in piedi un altro albergo di lusso, con un ristorante da 150 metri quadri.

LE FOTO

