

The Coat club, avvolgente come un cappotto su misura. The place to be di Gianni ed Elena alle porte di Pescara

22 Novembre 2023



CEPAGATTI – “Se un prodotto è ben fatto dentro lo sarà anche fuori” dice **Gianni Tonon**, imprenditore dell’alta moda, origini venete, abruzzese acquisito, mentre accarezza e poi rivoltta come un calzino un magnifico capo spalla vanto della sua sartoria. Per uno come lui, irrequieto, incontentabile ricercatore della verità in ogni cosa, ossessione e passione pari sono. Naturale continuazione dei molti viaggi in terre lontane fatti insieme alla moglie **Elena Berardi**, sua partner in crime nel saper restituire quanto di curioso ed emozionante la vita riserva, sapendole cercare.

Arte, abbigliamento, autoproduzione, buon cibo e buon bere, accoglienza. Ogni cosa, nella visione della coppia di imprenditori, parla di gusto per l’insolito, con raffinatezza. E del desiderio di superarsi, andare lontano come dice Gianni. Un brand totale, The Coat. Che i due vanno costruendo pezzo dopo pezzo con stile e con la “necessaria” ostinazione in un angolo

inaspettato dell'immediata periferia pescarese, a Villanova di Cepagatti, poche centinaia di metri dal casello Pescara- Roma: The Coat Club.

Un posto uguale a nessun altro in Abruzzo ma che potrebbe trovarsi in qualsiasi parte del mondo, avverte Gianni, sicuro di avere per le mani qualcosa di unico e speciale.

Un progetto innovativo a tutto tondo. Design, intrattenimento musicale di livello, una proposta enogastronomica fusion con l'idea del viaggio a fare da fil rouge. Cucina asiatica riattualizzata alle latitudini italiane con materie prime agricole di territorio, il pescato dell'Adriatico, il vino da uve autoctone personalizzato per The Coat dall'azienda teramana Cioti, l'ottimo extravergine di oliva dai terreni di famiglia situati tra le colline aprutine, il pane fragrante di grani abruzzesi. Contaminazione sì ma leggera, sapori riconoscibili, identità e grande equilibrio, stagionalità, filiera sostenibile. Per dire, zucca fresca autunnale al posto del daikon marinato che accompagna il pescato in oliocottura, una delle tante sorprese nel nuovo menu di stagione affidato all'esperienza dello chef **Angelo Apuzzo**, vicano perfezionatosi in grandi cucine come quella del conterraneo **Gennaro Esposito**, prima di approdare al The Coat.

Una proposta sfaccettata tagliata su misura per il puro piacere di indossarla, la cura maniacale del dettaglio, l'originalità della proposta e l'atmosfera unica che si respira al The Coa sono il passepartout del racconto. Aprendo il menu in alga carta la prima curiosità sarà riconoscerne al naso i sentori salini, l'invito al viaggio che attende.

Qualche anticipazione dalla tavola: bao al vapore con cime di rape e tartare di tonno locale, nigiri di seppia tonno e sgombrò, veli di cefalo marinato umeboshi di prugne e panna acida, ricciola crema di cavolfiore fermentato al miso, caprino al curry e pesto di pistacchio .

Dà man forte allo chef uno staff motivato e garbato con **Manuel Di Michele** in sala e **Tommaso Mauro** bar manager, autore della proposta drink che segue la stessa filosofia dei piatti: creatività e contaminazione senza (inutili, insostenibili) voli pindarici. E senza mai dimenticare la circolarità della filiera : dal recupero degli scarti ancora buoni di cucina nascono drink e garnish di grande impatto sensoriale, come in The Coat-Tail dove il cavolo nero è lavorato come un pezzo di tessuto (*prima foto sotto*).

A breve, annuncia patron Tonon, anche distillati della casa con botaniche autoprodotte da dell'esperto mixologist. E dopo il gin, il pane. "Novità dopo novità" assicura Gianni, "non ci stancheremo di lavorare per far conoscere questo posto che potrebbe trovarsi altrove e che ancora non è stato compreso appieno nella sua originalità".

Come la punta di un iceberg, laboratorio di sartoria a pianterreno e ristorante con mixology bar al piano superiore sono solo le prime due manifestazioni del progetto Tonon-Berardi finora emerse.

Al termine di una concentrica scalinata, il Club si snoda nell'ampio roof garden dove dimorano statue luminose di Marco Lodola e alberi di ulivo tagliati a bonsai a incorniciare l'ora del tramonto con la Maiella sullo sfondo. Dalla terrazza si accede al locale arredato con stile eclettico contemporaneo, un parallelepipedo in ferro e vetro fotocromatico con bancone e lounge, tavoli di design, un servizio attento ma non invadente, l'atmosfera stimolante. Un "cappotto" davvero confortevole. E con strascico non da poco.

Con la nuova stagione The Coat Club si arricchirà del Trabocco Lupone a San Vito Chietino, un vecchio trabocco ancora tutto da scoprire e valorizzare. Nei piani di recupero, pavimentazione con vetro per poter ammirare il funzionamento della macchina da pesca, e terrazza aperta sul mare dove gustare aperitivi di qualità. E poi il nuovo hotel fronte mare. Ancora sulla carta la riqualificazione dell'edificio esistente ma ben delineato nell'idea di Gianni ed Elena. Sarà un altro atto di generosità dei due visionari imprenditori nei confronti del territorio e dell'economia locale.

"Abbiamo professionalità, verità da vendere, vogliamo andare lontano, nulla da invidiare a chi è più in alto di noi nella scala delle eccellenze" chiude Gianni.

LE FOTO







