

Tra sapori e gentilezza al Ristorante Da Gianfranco ad Alba Adriatica

28 Marzo 2024

di Giancarlo Pierannunzi



ALBA ADRIATICA – Nato a Berna, in Svizzera, da genitori abruzzesi, **Gianfranco Verdecchia** ha intrapreso un viaggio unico che ha trovato il suo filo conduttore nella passione per la cucina. Fin da piccolo, mentre i genitori si barcamenavano tra i turni lavorativi, Gianfranco si è trovato a preparare i pasti per la famiglia. Questa esperienza, sebbene semplice, ha innescato in lui una profonda connessione con il mondo culinario.

Dopo Berna, la famiglia si trasferisce a Bellinzona prima di fare ritorno ad Alba Adriatica (Teramo), dove apre una macelleria. Ancora adolescente, Gianfranco ha iniziato a lavorare in uno chalet per la stagione stiva insieme allo zio. Esperienza considerata traumatica e neanche retribuita, essendo considerato un periodo di apprendistato. Nonostante le difficoltà, è stato proprio in questo contesto che ha scoperto la sua vera passione per la cucina, alimentata dalla voglia di creare e sperimentare con i sapori.

Tradendo le aspettative dei genitori, che speravano seguisse le loro orme nella macelleria di famiglia, Gianfranco ha seguito il suo cuore e ha deciso di dedicarsi completamente alla ristorazione. Dopo il servizio militare, durante il quale ha avuto modo di affinare ulteriormente le sue abilità culinarie, ha avuto l'opportunità di apprendere da maestri del calibro di **Gualtiero Marchesi** e **Antonino Cannavacciuolo**.

Nel 1995, Gianfranco ha fatto una scelta coraggiosa prendendo in gestione il suo primo ristorante, la Casa Rossa ad Alba Adriatica. Da allora, ha intrapreso un percorso ricco di successi e sfide, gestendo diversi ristoranti prima di stabilirsi definitivamente al ristorante che porta il suo nome, dove ha trovato la sua vera vocazione.

Oltre alla sua abilità culinaria, Gianfranco è noto per il suo impegno nel settore gastronomico, essendo uno dei responsabili nazionali all'Associazione Italiana Cuochi (Aic). Cuore pulsante dell'attività è la sua famiglia, che lo sostiene e lo affianca nel suo percorso. Le figlie **Eleonora**, sommelier, e **Sara**, con le loro competenze, rispettivamente, in economia e psicologia, contribuiscono a creare un'atmosfera particolarmente accogliente. In cucina, **Loredana Presutti** coadiuva il lavoro di Gianfranco da ben 18 anni, non di sangue ma parte integrante della famiglia.

La nostra esperienza è iniziata con la degustazione di baccalà, succulenti piatti freddi e caldi, materia prima eccellente e abbinamenti audaci, cocco e baccalà e zucca e baccalà nei caldi, davvero notevole. Poi, battuta di marchigiana finemente condita, accompagnata da uovo di quaglia e tartufo nero uncinato. Per gli amanti della carne, il tortello di chianina con salsa bruna è piatto imperdibile. Per concludere, un delizioso tiramisù al cioccolato bianco. Ad accompagnare i piatti un Cremant d'Alsazia rosè ed un Cerasuolo d'Abruzzo, consigliati con grande competenza da Eleonora. La cucina è pulita, con piatti avvolgenti e gusti genuini senza fronzoli.

Da Gianfranco non è solo un luogo dove gustare ottimo cibo e vino, ma anche un'autentica esperienza, arricchita dalla presenza premurosa di Gianfranco stesso, che gira tra i tavoli per conoscere i suoi ospiti e assicurarsi che siano soddisfatti. In un'epoca in cui la ristorazione è diventata sempre più impersonale, Gianfranco Verdecchia si distingue come un uomo di altri tempi, il cui amore per la cucina è accompagnato da un tocco di calore umano che è diventato raro trovare.

LE FOTO





















