



Tre percorsi degustazione e un aperitivo “divertente”, a Pescara MuuLab Strada Parco riparte

28 Novembre 2024 

PESCARA – Tre percorsi degustazione dove l'identità del locale, ormai sempre più netta e riconoscibile, si declina attraverso cinque portate, dall'antipasto al dolce. Un aperitivo al bancone che propone in maniera divertente, e al tempo stesso glamour, il più classico tritico di olive, patatine e arachidi, racchiuso tutti in tre finte olive, da mangiare in un sol boccone capace di restituire i tre sapori netti al palato.

Il tutto abbinato, neanche a dirlo, ad uno Spritz, servito però in una provetta da laboratorio.



Sono diverse le novità della nuova stagione di MuuLab Strada Parco a Pescara, il locale nato sei anni fa, grazie ai fratelli **Davide** e **Francesco Falone** (che nonostante la giovane età vantano già un passato nell'accoglienza alberghiera nella vicina Montesilvano), come ristorante di solo carne bovina alla brace, con gli antipasti a base esclusivamente crudi (per poi ammorbidire la proposta).

Dopo la fortunatissima stagione sulla riviera nello stabilimento balneare Hawaii, sulla terrazza con vista più bella del lungomare cittadino, e che li ha consacrati anche di fronte a un pubblico più vasto, i due imprenditori (Davide immagine e gestione del gruppo e Francesco in cucina) tornano per la stagione fredda su strada Parco.

Questa volta il locale, che porta la firma dell'architetto **Sabina De Deo** di Summit Lab, autrice pure del restyling della terrazza sul mare, si presenta anche con un portico sviluppato all'esterno, per vivere soprattutto durante le imminenti feste di Natale il momento dell'aperitivo, dalle 18 alle 22, la domenica, accompagnato da musica.

“Siamo entrati in questo locale che era una scommessa”, ricorda l'imprenditore Davide Falone, “e poi è diventata la nostra casa. Oggi consideriamo MuuLab Strada Parco un po' il laboratorio dei numeri di MuuLab Riviera. Ogni anno inseriamo qualche proposta nuova e più interessante. Ormai da tempo eravamo pronti a fare qualche cambiamento”.

Il menù oggi vede, oltre alla proposta à la carte, tre experience, Muu1 e Muu2 che partono da tartare e carpacci, per poi passare per primo, secondo e dolce e il terzo è un percorso solo brace, dall'antipasto al dolce.



“Quello che non manca mai”, rivela Falone, “sono sempre i nostri ricordi o qualcosa che ci ha segnato in qualche modo. Ad esempio è costante il Dolce della Nonna, omaggio a nostra nonna (che è stata cuoca come nostro nonno), la cui base è segreta anche per noi, e poi noi la trasformiamo, impreziosendola. È un dolce che ci accompagna dal nostro primo ristorante e ci ha sempre portato fortuna. Poiché siamo pennesi per il nuovo menù abbiamo anche pensato a un ragù a base di trippa, accompagnato da una chitarrina”.

Restano fermi poi la carne wagiù, le tartare e i carpacci che li hanno contraddistinti dall’inizio.

La cantina è corposa, da 400 etichette, con cento bollicine (MuuLab è anche de Princes De Venoge di Pescara, la Maison du Champagne con sede a Epernay nella elegante Avenue de Champagne, creata nel 1837 da Henri-Marc).

“Siamo poco attratti dalle etichette convenzionali, o meglio dai vini che non si vendono da soli. Abbiamo quindi una proposta capace anche di limitare il danno, se così si può dire, del cliente che sceglie un vino per l’etichetta e non per il vino stesso, riuscendo quindi ad offrire sempre l’abbinamento più adeguato ai nostri piatti”, dice ancora Davide.

Così come nel MuuLab Riviera, il servizio viene perfezionato attraverso un sistema gestionale che consente di tenere tutto sotto controllo dalla prenotazione, fino all’esperienza ristorativa, elemento che gli è valso anche il premio di The Fork per la gestione delle prenotazioni e per i feedback dei clienti. Per la prossima estate, oltre al ritorno su MuuLab Riviera, che amplierà il numero dei coperti, i fratelli Falone stanno preparando un progetto sull’accoglienza ricettiva, tornando in qualche modo alle loro origini, ma con l’esperienza accumulata con il progetto MuuLab.

