

“Ristocracy”, a Pescara 14 chef e 3 osti vogliono tracciare una nuova rotta del gusto

5 Novembre 2025

di **Redazione**



PESCARA – Dalla colazione d'autore agli show cooking, passando per talk e dibattiti. È “Ristocracy”, in programma domenica 30 novembre al Pala Becci di Pescara, presso il porto turistico.

“Non è un'altra fiera” promettono gli organizzatori in una nota. “Né tantomeno un salone o l'ennesimo festival patinato dove tutto è già deciso. È un progetto che punta a celebrare le realtà più anarchiche, resilienti, alternative, sperimentali e anti-establishment della ristorazione. Quelle che non seguono il mercato, ma lo ribaltano. In questa prima edizione di lancio vedrà 14 chef e 3 osti abruzzesi, contornati da produttori e agricoltori, pronti a dare il via a un percorso culturale e formativo, non adatto a chi cerca una giornata di tasting e convivialità. In programma ci sono 14 proposte food diverse, servite in formato tapas per permettere ai visitatori di assaggiare più portate nel corso della giornata. Ogni oste invece porterà la selezione di vini che più lo rappresenta, uno per tipo: bolla, bianco, orange, rosato e rosso”.

La giornata comincerà alle 9,00 del mattino con la colazione firmata Nuova Torrefazione Autonoma e Curnè: caffè Specialty made in Abruzzo e sfogliati d'autore. Da lì in poi si alterneranno talk e dibattiti, partendo dagli obiettivi di Ristocracy fino ai temi più attuali in ambito sala e nutrizione.

Alle 12,00 si accenderanno i fuochi: fino alle 17 resteranno attive le enoteche e fino alla cena anche alcuni banchi, così da permettere agli chef di riorganizzarsi per la cena.

Alle 20,00, infatti, chi sarà riuscito a prenotare, potrà tornare al Pala Becci per l'ultimo atto della giornata, la Cena Conviviale: 100 posti, un'unica tavola.

Un solo menu, studiato dall'entree al dessert: ogni portata vedrà protagonisti 2 chef per una ricetta unica, studiata insieme, elaborata in sinergia, preparata a quattro mani nella cucina/teatro allestita per la serata. Si sta tutti insieme in cucina, si sta tutti insieme a tavola.

Non solo. A Ristocracy, le arti visive incontreranno il mondo del gusto in un dialogo che

esplora i linguaggi contemporanei e le loro contaminazioni. Nell'ambito della mostra Urban Heroes, curata da **Enrico Peca** di Spazio 010 Impresa Sociale, saranno esposte le opere realizzate per la Pulpa Street Art Gallery, progetto che raccoglie le tele di artisti affermati della scena internazionale della street art.

Il dialogo tra arte e gastronomia, verrà poi consolidato dalla partecipazione di **Chiara Druda** e del suo laboratorio di ceramica Ossido Studio, che consentirà di mettere letteralmente le "mani in pasta" a chiunque voglia avvicinarsi a questo mondo, e che sarà anche parte del design della tavola conviviale. Con **Mario Basile** di Premiere, invece, ci si tufferà nella stampa serigrafica.

In questo modo Ristocracy si fonderà in un unico manifesto di libertà culturale: un invito a riconoscere nell'atto creativo — sia esso un piatto, un muro dipinto, una Tshirt — la più autentica forma di rivoluzione.

"Ristocracy è fuoco sacro. È resistenza culturale. È un atto di espressione viscerale contro ogni standardizzazione del gusto, contro ogni sistema preconfezionato, contro il conformismo dell'eccellenza", assicurano gli organizzatori. "È la celebrazione delle realtà che non cercano consenso, ma connessione: quelle che nascono nei deserti e nei margini, nei luoghi dove non c'era nulla, e trasformano il vuoto in rivoluzione. Ristocracy è manualità, ricerca, comunità, sostenibilità radicale, innovazione fuori dagli schemi. È il fine dining che brucia le sue etichette per rinascere in forme nuove, primitive, coraggiose. È l'osteria che diventa avanguardia, è la cantina che diventa manifesto, è la cucina che torna a essere gesto, materia, relazione. Ristocracy è la vera aristocrazia della ristorazione: quella che non ha titoli ma storie, non ha medaglie ma mani segnate, non ha sponsor ma idee. Scendiamo in campo. Non per spiegare, ma per mostrare. Non per convincere, ma per creare. Benvenuti nel territorio libero del gusto".

Il programma

Ore 9:00, APERTURA, la colazione dei campioni, con:

NUOVA TORREFAZIONE AUTONOMA, Specialty Coffee Roasters from Pescara;
CURNÈ, l'arte del croissant, dolce e salato.

Ore 11:30, iniziano le danze tra calici e fornelli:

RADICALE – Vongole radicali
IL PORCELLINO – Rocher di pecora

RITO PANE – KFC Kentucky Fried Cauliflower
OSTERIA DEL MARE – Spaghetto con bottarga
L'ACINO – lenticchie rosse e salsa verde
OSTERIA DEI MALTAGLIATI – Formaggio fritto e senape selvatica all'aceto
IN BOTTEGA – Sando pan brioche, manzo affumicato, senape e cavolo marinato
APRUDIA – Scrippelle in brodo
HIROSHIMA – Tacos con gamberi
ROTTA – Battuto di pecora, cicoria brodetto e genziana
CASA MILLEFIORI – Maritozzo con stracotto di funghi
ARDITO – Pane e lievitati
ZIETTA – Trippa, patate, pecorino e erbe
CURNÈ – Sfogliati dolci e salati
NTA – Specialty coffee

Wine playlist by:

GLICINE
RADICALE
L'ACINO

Ore 20:00, Cena Conviviale.

Nell'arco della giornata (gli orari verranno pubblicati sui canali social di Ristocracy), oltre alla presentazione del progetto, ci saranno i talk di Ristocracy che tratteranno i temi della realtà attuale della ristorazione: si parlerà di nutrizione, non solo in ambito di benessere alimentare, ma anche in ottica di costruzione di un menu. Si affronterà il tema della sala, dal servizio e la sua nuova interpretazione al problema della mancanza di personale; si scoprirà come le nuove tendenze hanno influenzato la tradizione. Tutto insieme ad ospiti d'eccezione, pilastri della scena ristorativo-culturale abruzzese.

INFO UTILI:

Dove: Pala Becci, Porto Turistico, Lungomare Papa Giovanni XXIII, 65126 Pescara PE

Ingresso: l'ingresso ha un costo di 10€ immediatamente convertito in token spendibili all'interno;

Token: i token possono essere acquistati nel taglio e nella misura che si preferisce, non sono rimborsabili.

N.B. Il Pala Becci ha un numero di posti limitato, pertanto per chi volesse evitare file o attese, è consigliato prenotare l'ingresso online. Per la cena, la prenotazione è obbligatoria.

Prenotazione ingressi:

https://vivalavite.it/biglietti/ristocracy-vol-1_interferenze/#em-event-booking-form

Prenotazione Cena Conviviale:

https://vivalavite.it/biglietti/ristocracy-vol-1_interferenze/#em-event-booking-form