

Weekend gourmet a Pescara. Il bello e il gusto si fondono nella cucina di Daniele D'Alberto



“La Nave” di Cascella

Avventuriamoci in un itinerario tra il bello e ... il gusto

Eccoci a Pescara, definita la “Città dei due Ponti”: il Ponte del Mare, e Il Ponte Ennio Flaiano, dedicato al grande scrittore pescarese. Partiamo dall'iconica fontana “**La Nave**” di Cascella, rievocazione della storia marinaresca della città, la **Cattedrale di San Cetto** che ospita un dipinto del Guercino, il San Francesco, donato dallo stesso d'Annunzio. Spendidi musei, come il **Vittoria Colonna** arte moderna, la **Villa Urania** ricca collezione di maioliche dal Cinquecento al

Settecento, il **Basilio Cascella** rche accoglie molte opere della famiglia Cascella ,il **Museo delle Genti d'Abruzzo** mille miniature raccontano tradizioni e costumi e il recente **Imago Museum** che ospita opere di Impressionisti Scandinavi, grandi pittori figurativi del '900 e, fino a fine Novembre, una mostra "Tra pop art e classicismo" dedciata a due grandi dell' arte contemporanea: **Andy Warhol** e **Mario Schifano**



A casa del 'divo'.

Durante la seconda guerra mondiale, quasi tutta la città era in rovina. La maggior parte dei suoi monumenti storici andò perduta per sempre in questo periodo. Tra gli edifici distrutti c'era una casa di **Gabriele D'Annunzio**, dove viveva sua madre. Dopo la guerra, il poeta decise di restaurare l'edificio. Nel 1963 qui fu aperto un museo che, in una

raffinata atmosfera, raccoglie interessanti testimonianze della sua vita e del suo lavoro.



Casa di Gabriele D 'Annunzio e il suo elegantissimo guardaroba

Rieccoci nel centro della città per scoprire un locale davvero speciale e uno chef altrettanto unico: **Daniele D'Alberto** del ristorante-bistro Nole

Ciao Daniele, domanda di rito: dove ti piace passare un weekend?

In Grecia. Alexia, mia moglie è di Metoni, un paesino vicino a Kalamata a tre ore da Atene, città che amo moltissimo, dal cuore pulsante anche dopo una difficile ripartenza



Metoni, Grecia

Trai ispirazione gastronomica da questi luoghi ?

Certo, ispirazione e insegnamento, infatti, oltre alla base che ho avuto nei ristoranti dove ho lavorato, quando sono in viaggio cerco sempre di apprendere e prendere spunto da tutto e da tutti: tradizioni, cibo locale, piccoli produttori, artigiani. Devo dire molti ingredienti del mio menu hanno un accento abruzzese legato al territorio, ma le preparazioni sono ex novo.



Tavolo spartamente elegante, realizzato con materiali di recupero. Il piatto "signature" dello Chef: tortelli cacio e pepe bruzzese, con pecorino di Farandola.

Un esempio nel tuo menu?

Proprio un'ispirazione greca: questa semplicissima zuppetta di pomodoro con caprino, cetriolo e basilico, un piatto molto mediterraneo.



Una deliziosa pomodoro che profuma si cipolle, cetriolo, basilico olive e arancia

I tuoi weekend "italiani"?

Amo la Toscana, specialmente San Geminiano dove ho trovato fantastici artigiani che sanno realizzare arredi e mobili usando materiali di recupero trasformandoli in pezzi di arredamento, come i tavoli di Nole.

C'e del recupero anche nella tua sua cucina?

Assolutamente si. Abbiamo quasi totalmente eliminato l'utilizzo della plastica in sala e in cucina.

La tua cucine in 3 parole?

Mediterranea, creative, semplice e, se permetti, aggiungerei...elegante.



Ostriche da Oscar! Doppia panna, scalogno, prezzemolo e salsa alle pere.

Il tuo primo ricordo in cucina?

Il camino acceso, il profumo della pasta fatta in casa, i cibi di un tempo, la mia famiglia tradizionalmente unita a tavola, nonna Maria e i suoi fantastici biscottini, insomma, un vero paradiso!

Se tu rinascessi in un piatto del tuo menu, saresti...

La triglia alla mandorla. Un piatto che rispecchia la mia identità pescarese. In questa città infatti la triglia è un pesce tradizionale, sia servito in un piatto spartano sia in versione gourmet, magari accompagnato da una salsa di mandorle abruzzesi.

Deve essere una bonta! Ci regali la ricetta?

Eccola.

TRIGLIA

ALLA

MANDORLA



Ingred

Ingredienti per 4 persone

4 triglie

Albume

Farina

Pan grattato

Mandorle amare

Per la salsa alle mandorle

50 g di mandorle

2 g di aglio

5 g di pane

Sale fino q.b.

20 g di olio e.v.o.

4 g di aceto

150 g di acqua

Per la salsa di sedano

100 g di foglie di sedano

Sale

Olio e.v.o.

Pepe

Acqua di cottura q.b.

Per i pomodori arrosto

2 pomodori ramati

Sale

Olio e.v.o.

20 g di aceto balsamico

5 g di aceto di Xerez

Per la salsa di triglie

Teste di triglie

Sedano

Carote

Cipolle

Pomodoro

Tabasco

Per l'insalatina

Insalata verde

Radicchio

Olio e.v.o.

Sale

Pepe

Aceto al limone

Procedimento

Per le triglie

Pulire le triglie, privandole della testa, delle squame e delle interiora.

Sfilettarle privandole della lisca centrale ma, facendo attenzione a non superare i due filetti. Eliminare anche le lische più piccole, impanarle con albume, farina e pan grattato. Riporre in frigo.

Per la salsa di triglie

Con le teste e le lische avanzate fare un brodo e lasciare ridurre fino a quando la densità desiderata.

Frullare il tutto e setacciare, in modo tale da ottenere un ristretto liscio e omogeneo. Salare e pepare.

Per la salsa di sedano

Sbollentare le foglie in acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Frullare con parte dell'acqua di cottura, setacciare, salare e

pepare.

Per i pomodori arrosto

Grigliare lentamente i pomodori precedentemente tagliati a metà. Una volta cotti, privarli della pelle e dei semi, condirli con olio e.v.o., aceto balsamico, aceto di Xerez e sale.

Per la salsa alle mandorle

Unire tutti gli ingredienti e frullarli per alcuni minuti. Setacciare e riporre in frigo.

Composizione del piatto

Condire l'insalata precedentemente lavata, con aceto di lamponi, olio e.v.o. e sale.

Iniziare a comporre la pietanza con i vari ingredienti, friggere le triglie e posizionarle nel piatto; spolverare con un mandorla amara.