AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“HO CONQUISTATO MARADONA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO”. MICELI, “PORTERÒ ARROSTICINI A DUBAI”

29 Dicembre 2022



PESCARA – “Il mio ricordo più bello? Ben tre piatti di fila della mia chitarra aglio, olio e peperoncino, il piatto che più mi descrive, preparati per Diego Armando Maradona, che li ha divorati con gusto. Un piatto che potrebbe sembrare semplice, ma non lo è, perché va ben bilanciato e soprattutto preparato con amore”.

Un po’ una coppa del mondo, quella indimenticabile cena nel pluripremiato ristorante Bella di Dubai, per lo chef siciliano Alessandro Miceli, incontrato da Abruzzoweb sul lungomare di Pescara, prima che andasse a fare un saluto agli amici del ristorante Marechiaro da Bruno, “per approfondire la conoscenza delle specialità del pescato dell’Adriatico”.

A maggior ragione, dopo che nel corso della prima Fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo, è stato nominato dall’assessore regionale all’Agricoltura, e vicepresidente della Regione, Emanuele Imprudente, ambasciatore dell’enogastronomia abruzzese nei Paesi arabi. Un bel colpo, tenuto conto dei suoi 29 anni di esperienza alle spalle, in alcune delle cucine più rinomate del mondo, dall’Italia all’Inghilterra e infine negli Emirati Arabi Uniti, ora al timone del Bella di Dubai, presso il

Grand millennium hotel business bay. Tra i vari riconoscimenti, il locale guidato dallo chef si è aggiudicato per il 2022 l'Award di What's On come miglior ristorante italiano nel difficile e competitivo mercato della ristorazione di Dubai.

E per le specialità abruzzesi il Bella sarà una vetrina d'eccezione: l'estroso chef ha conquistato tanti vip, con le tasche piene. Il campione della Roma e della nazionale di calcio, Francesco Totti è tornato a trovarlo solo qualche settimana fa. L'asso portoghese Cristiano Ronaldo è tra i suoi clienti, come pure altri volti noti dello star system internazionale.

"In questi anni molti vip son passati di qui – racconta Miceli – e dopo aver scoperto il Bella, ci tornano, perché in primis amano la cucina italiana ed poi si sentono a casa. Una casa accogliente in cui trovare l'eccellenza, perché io compro 100% italiano e di questo ne vado fiero, anche perché è così che aiuto la mia patria."

Tornando a Maradona: "I piatti che mi rappresentano potrebbero essere tanti, ma l'olio, aglio e peperoncino è il più difficile, ed è l'unico piatto in grado di svoltarmi la giornata. Me lo preparano anche i miei ragazzi, che sanno come coccolarmi, nei momenti in cui sono un po' nervoso e giù di tono. E che soddisfazione vederlo apprezzare con tanto entusiasmo da Maradona, assieme alla pasta fresca. Questo ricordo mi riempie ancora il cuore, e la mia cucina forse deve molto anche a Maradona".

Un saggio del suo modo di fare cucina Miceli l'ha offerto proprio a L'Aquila, nella sua masterclass della Fiera internazionale dei tartufi d'Abruzzo, dove ha proposto "Lucia", antico piatto dedicato alla madre, con 13 varietà di legumi, rivisitato aggiungendo crema di zafferano e tartufo nero a scaglie, tutto rigorosamente abruzzese, per l'occasione.

"Sono orgoglioso di essere Ambasciatore per l'Abruzzo e sono a Pescara per provare nuovi prodotti che parlino di questa regione, perché insieme dobbiamo farli conoscere fuori", conferma lo chef.

"Sto conoscendo sempre meglio i prodotti abruzzesi, alcuni come lo zafferano già sono nei miei piatti – spiega ancora Miceli - , un barattolino di zafferano è anche un perfetto regalo per i miei ospiti".

Miceli è stato poi conquistato anche dal tartufo, sapientemente dosato in più di un suo piatto gourmet, servito nel super fotografato ristorante dalla terrazza panoramica, set di immancabili foto d'effetto su Instagram.

Infine rivela, "ho appena scoperto gli arrosticini di pecora, che secondo me negli Emirati possono avere successo, perché amano molto la carne. Ho ben imparato a cucinare gli arrosticini con Antonio Di Pietro e sua madre, prepararlo a regola d'arte e con una cottura perfetta per l'arrosticino è importantissimo".

E alla domanda sui nuovi progetti per il nuovo anno chef Miceli annuncia: "aprire in Bella anche in Abruzzo? Perché no…".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli