L’AQUILA: ALTA CUCINA AL REVER DEL CALCIATORE ZANON, NUOVA VITA NELL’ANTICA CASA DEI NOTAR NANNI

23 Dicembre 2023



L’AQUILA – È stata nel ‘400 la dimora aquilana della nobile famiglia di Jacopo Notar Nanni, da Civitaretenga, mercante di bestiame, seta e zafferano, grande amico di san Bernardino da Siena. Dopo i danni inferti dal terremoto del 2009, ora le luci sono tornate a risplendere nel palazzo magistralmente ristrutturato lungo via Bominaco, nel cuore del capoluogo, grazie alla scommessa, già ampiamente vinta, dal 4oenne Damiano Zanon, calciatore ai massimi livelli, e dalla moglie Silvia Di Pangrazio, che hanno aperto le porte, dal maggio 2022, del loro ristorante e lounge bar “Rever”.

Racconta ad Abruzzoweb Zanon, “la cucina è anche regalarsi qualcosa, non si deve mangiare solo per fame, ma anche per gusto, per provare piacere. Questo stiamo offrendo dentro questo antico palazzo. L’Aquila è meravigliosa, ma siamo noi aquilani per primi a dover credere che questa città diventerà a breve, completata la ricostruzione, una delle più belle d’Italia”.

Un locale, il Rever, che ha già conquistato il cuore e la gola di tanti aquilani e non, grazie ad un menu ricercato, ma accessibile a tutti, che propone piatti frutto di sperimentazione e inventiva e con un ruolo da protagonista affidato al pesce, ma anche con prodotti locali abruzzesi, affidati alle sapienza dello chef quarantenne Giovanni D’Ecclesiis, originario di Gravina in Puglia, e con una carriera prestigiosa in Italia e all’estero.

Un must è per rendere l’idea, il risotto con lo zafferano servito assieme alla pecora alla cottora, in una apprezzata reinterpretazione dello sposalizio mistico del risotto alla milanese con l’ossobuco e la sua gremolada. E ancora l’uovo croccante, con spuma di pecorino di Farindola, fungo shiitake giapponese, e tartufo nero, gli arrosticini di polpo, come omaggio alla montagna e al mare. Per arrivare poi alle linguine all’aglio rosso di Sulmona, cozze, lime e pecorino, alle sagne con patate del Fucino, ventricina e calamari, all’ombrina boccadoro con zucchine al timo ed emulsione di vongole lupino, al polpo arrosto con cavolfiore bruciato e jus d’agnello, alla frittura della Costa dei trabocchi, alla guancia a cottura lenta con purè di sedano rapa e cardoncello, al merluzzo Adamo con lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, porro e brodo di prosciutto pepato.

Una nuova sfida, per Zanon, che l'agonismo lo ha nel sangue, accanto alla moglie, che era già del mestiere, in quanto gestisce ad Avezzano lo storico ristorante di famiglia Il Simposio.

Nato a L'Aquila, talentuoso difensore, Zanon ha iniziato la sua carriera nel Giulianova, e dal 2009 al 2013 è stato uno dei protagonisti del Pescara dei miracoli di mister Zdeněk Zeman, con la promozione prima in serie B e poi in serie A. Ha giocato dunque nel Benevento, nel Bari e nel Frosinone, dove nel 2015 ha centrato la storica promozione in serie A, diventando anche cittadino onorario insieme al resto della squadra. Infine, dopo una parentesi in serie B nella Ternana e nel Perugia, il ritorno nel 2018 nella sua città, per militare con L'Aquila in prima categoria abruzzese, e infine ad agosto di quest'anno, il passaggio al Giulianova, club nel quale è cresciuto, per chiudere il cerchio.

"Sono sempre stato un appassionato di cucina – racconta ancora Zanon -, come calciatore ho girato e mangiato in tante città, e questo mi è servito molto per approfondire la conoscenza delle varie tradizioni gastronomiche. Ho sempre frequentato sia le trattorie e lo street food, sia i ristoranti di medio e alto livello, e questo mi è servito a capire che l'importante è che il cliente si alzi da tavola sempre soddisfatto e sazio, perché la cucina gourmet non deve mai eccedere nella sperimentazione, nell'esperienza scandita da portate minimaliste. Ma soprattutto, quello che in ogni caso conta, è la qualità della materia prima, e la capacità di esaltarla e interpretarla".

"Il Rever – prosegue Zanon – vuole essere prima di tutto un luogo pubblico aperto e non escludente, nella città che amo, con un menù differenziato, e dunque con una offerta accessibile a tutte le tasche, visto che i prezzi non sono esorbitanti. Abbiamo un menu degustazione, la possibilità di fare gli aperitivi e i dopo cena, una cantina importante, ma che ha anche opzioni alla portata, a partire dai 20 euro a bottiglia. Importante per noi è poi è il radicamento, non a caso nel menu ci sono tanti prodotti del nostro territorio, come zafferano, il tartufo, carni e formaggi, perché nessuna proposta gastronomica può prescindere da questo senso di appartenenza".

Ma non solo, un ruolo importante nel menu del Rever lo riveste anche il pesce, una scelta spiega Zanon, "che ha a che fare con i ricordi d'infanzia, con il mio vissuto, perché mio padre aveva una pescheria, in famiglia dunque il pesce era una presenza costante in cucina. Il pesce ci arriva sempre freschissimo da Giulianova, e facciamo pochi carichi e mirati, quando occorre, proprio per garantire sempre la massima freschezza e qualità del pescato".

Piena sintonia dunque con lo stile di cucina di Giovanni D'Ecclesiis, che ha all'attivo una esperienza accumulata in 20 anni di lavoro in 11 ristoranti fine dining in Italia e all'estero. Esperienze anche stellate, come a "La Sala dei Grappoli" a Montalcino, in Toscana, al fianco di Massimiliano Blasone e con la consulenza del mostro sacro della cucina mondiale Heinz Beck, sodalizio poi proseguito a Londra, al ristorante "Apsley's".

"Non ho avuto dubbi nel trasferirmi qui a L'Aquila – spiega lo chef -, perché il progetto del Rever lo trovo ambizioso e stimolante. La mia cucina la definisco 'identificabile' perché è fondamentale in un piatto che si possano apprezzare tutti i sapori, in modo ben definito, ciascuno con la sua personalità. Anche in una cucina ricercata, che sperimenta, serve poi una radice popolare. Dalla Puglia ho portato il mare, e i vegetali, qui in Abruzzo ho trovato ingredienti di altissimo livello e una filosofia di cucina che si avvicina a quella pugliese, forse perché c'è un nesso profondo, culturale e storico sancito dalla transumanza".

E conclude con una nota biografica, che è anch'essa un ingrediente della cucina fatta con passione, "qui a L'Aquila mi trovo bene, c'è tranquillità, e la qualità della vita è alta. Ma soprattutto avverto una grande energia, una voglia di lasciarsi alle spalle il terremoto, ricostruendo una città sempre più bella e stimolante. Questa energia aiuta a fare sempre meglio". *Filippo Tronca*

© 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