

PESCARA: CAFÉ LES PAILLOTES TORNA IN GUIDA MICHELIN E OTTIENE DUE FORCHETTE DA GAMBERO ROSSO

9 Novembre 2024



PESCARA - Café Les Paillotes rientra a pieno titolo nella prestigiosa Guida Michelin 2025. Un ritorno gradito che apre le porte ad un nuovo corso dello storico ristorante della riviera pescarese, la cui cucina è ora guidata dallo chef Daniele D'Alberto con la supervisione del tristellato Heinz Beck.

"Vecchia conoscenza della Guida, il ristorante presenta un nuovo chef", si legge nella menzione, che prosegue con la descrizione della cucina, "moderna ma senza esagerazioni gratuite, mostra freschezza ed una certa generosità; punto di forza sono di nuovo i crudi di mare, cui è dedicato perfino un menù degustazione. Ben fornita la cantina".

Apprezzamenti - si legge in un comunicato - che negli ultimi giorni sono arrivati anche dal Gambero Rosso che ha attribuito a Café Les Paillotes due forchette nella Guida d'Italia 2025, definendolo il "fine dining più esclusivo della città, un contesto esclusivo e ambizioso in cui il nuovo chef è a suo agio".

E ancora, "D'Alberto si misura con il pesce e la tradizione rivisitata, in tre menù degustazione: il "tutto crudo", prodotto puro, "il tradizionale" e "il contemporaneo", dove i sapori del mare si aggiungono a quelli decisi dell'entroterra. In sala gira un servizio ben organizzato, la carta dei vini è molto ampia".

Per la prima volta l'executive chef è un pescarese doc, di ritorno dopo stage importanti in giro per l'Italia (Gianfranco Vissani e Moreno Cedroni sono due dei suoi maestri), esperienze lavorative nell'hotellerie di lusso tra Milano e Venezia, esperimenti personali di successo nel mondo della ristorazione e full immersion culinari tra Parigi e New York. "Sono una spugna", afferma lo chef, "per me l'impegno e il talento vanno di pari passo". E da qualche mese una nuova sfida nel luogo che meglio rappresenta la città di Pescara quando si parla di eleganza, buon gusto e cucina di livello superiore.

"Per noi, questi riconoscimenti rappresentano il punto di partenza per raggiungere nuovi entusiasmanti traguardi", afferma chef D'Alberto, "lavoriamo con una squadra affiatata sia in cucina, con una brigata totalmente rinnovata e col mio braccio destro Andrea Marchetti, sia in sala con la maitre Valentina Faccia. Lavoro per la soddisfazione mia e dei clienti, rivisitando con dedizione e sperimentando, nel rispetto dei piatti storici di Café Les Paillotes a cui affianchiamo una cucina mediterranea creativa, profumata, leggera e sapiente. Ho conosciuto i servizi a 5 stelle e li ho riportati qui, ad esempio aprendo il pasto con diverse specialità di pane caldo fragrante, burro alla francese e olio, l'abbondanza mi piace".

E così la cucina è un'esplosione di sapori e colori che segue la stagionalità dei prodotti: dal "Tortello cacio e pepe all'Abruzzese" fatto a mano, allo storico "Strangozzo all'astice", passando per piatti evocativi delle realtà marinare come "La triglia e la mandorla" o "La ricciola in salsa di vongole e zucchine", fino ad arrivare alla carta dei dessert che stupisce e armonizza sapori come "Banana e cocco", "Mandarino e meringa" o il "Cremoso al cioccolato, gel mango e frutto della passione". Un impegno costante di ricerca e sperimentazione, senza abbandonare mai l'idea di cucina come accoglienza e buon vivere, esperienza che gratifica e coccola.

"Lavoro sodo per inseguire un sogno", conclude D'Alberto, "ma non ne parlo per scaramanzia".