YOLO Restaurant: a Roseto degli Abruzzi la nuova identità dello chef Alessandro Rinaldi

Ristorante, bistrot, bar e bakery: il nuovo progetto dello chef irpino è una scommessa nata dall’amore per il territorio e dalla voglia di giocare in proprio nei massimi campionati. Un posto di cui sentiremo parlare

Lo chef Alessandro Rinaldi (Foto © YOLO).

Sono anni difficili per le cucine **fronte mare**, sacrificate sull'altare delle suggestioni che il luogo deve suscitare e ormai parche di entusiasmo e slanci poetici. I luoghi sono stanchi di essere stereotipi e, grazie al cielo, qualcuno se n'è accorto anche in **Abruzzo**: parliamo di **YOLO** (*You Only Live Once*), la nuova realtà ristorativa (e non solo) creata da **Alessandro Rinaldi**, volto noto della piazza gastronomica che da alcuni mesi ha deciso di lasciare una grande realtà milanese per dare forma ai suoi progetti imprenditoriali.

YOLO Restaurant offre una bella sala vista mare (Foto © Gabriele Pasca).

YOLO Restaurant, Roseto degli Abruzzi

Roseto degli Abruzzi è una città di mare pudica, che al baccano agostano fatto di urla e ostentazione preferisce il lento passeggio di chi apprezza il fascino di un mare mediano. Qui, sul litorale dipinto a famigliole e tinte pastello, nasce YOLO Restaurant, un tempo bagno, come tanti prima e dopo, oggi eclettico luogo del mangiar bene.

Il locale: uno scorcio sull'Adriatico

La **sala**, ampia e finemente arredata, regala un **bellissimo scorcio** sul Mare Adriatico, che qui si può ammirare "in purezza" e, ovviamente, in totale intimità: **sedute ampie**, **tavoli confortevoli** e colori giocati sul legno e sul bianco fanno da sfondo ad un elegante **bistrot** di giorno e ad un raffinato **ristorante "gastronomico"** di sera.

YOLO: a pranzo bistrot

Proposte diverse, dunque, soprattutto in estate, quando una carta eccessivamente impegnata può non rappresentare la **pausa pranzo** ideale tra un tuffo e l'altro. Un **break di assoluto livello**, comunque, per chi, e a ragione, decide di non accontentarsi di tramezzini e paste fredde.

Amuse bouche di benvenuto (Foto © Gabriele Pasca).

Il pensiero di Chef Rinaldi

Nel periodo estivo, **l'anima di YOLO Restaurant si svela a cena**: qui lo chef Rinaldi decide di stupire con percorsi che ci parlano di **identità** e **ricordi familiari**, una sorta di geografia dell'anima che colpisce per **veracità** del racconto e per **pragmatismo** tecnico-stilistico. La nebbia, che spesso avvolge i ricordi d'infanzia, non si nota nel racconto di Rinaldi e, con lei, quell'aura fiabesca che allontana dall'essenzialità del vissuto; quel vissuto che trasuda da **riti antichi** e che ci parlano di convivialità, come il gesto **del tagliare il pane** a fette prima del pasto: da YOLO è lo stesso Rinaldi a principiare ogni percorso di degustazione con la presentazione della **proposta di lievitati** di altissimo livello, tutti di propria produzione.

Lo chef Rinaldi presenta personalmente l’offerta di lievitati (Foto © Gabriele Pasca).

I menù degustazione

Dopo questo inizio comune, le proposte tra cui scegliere sono tre: “***Pensiero e pensieri***” è la carte blanche del locale e prevede cinque portate a discrezione dello chef per un costo di 65 euro a persona. “***Il richiamo all’entroterra***” (4 portate, 50 euro a persona) è un chiaro omaggio al territorio, che qui non è solo mare; **tacchinella**, **podolica**, **pallottine**, **agnello**: parole consuete di un **Abbruzzo rupestre** che trova stato in riva al mare. “***D’amore e d’amare***” è invece il percorso più impegnativo e, come il (già sentito) gioco di parole suggerisce, contempla un **assoluto di pesce** suddiviso in 6 portate al costo di 80 euro a persona.

C’è un dato di **estremo interesse** nella cucina di Alessandro Rinaldi, ossia la capacità (acume, forse) di **valorizzare il prodotto in forme diverse** e senza un filo rosso tecnico; esempio ne sia la forte differenza concettuale tra due piatti coraggiosi e di grande effetto come il “***tortello con ventricina teramana, gamberi e caviale***” e l’antipasto “***pisello, rabarbaro e acqua acidulata***”: nel primo, due elementi iconici dell’opulenza esaltano un ripieno povero, popolare; nell’antipasto, invece, il verde dell’elemento centrale primeggia in forme e consistenze diverse e, pur essendo elemento “povero”, non è impreziosito ma, anzi, è stemperato dall’acqua acidula e dal rabarbaro. Non è confusione: **la verità è che non ci sono verità** ed ogni piatto è una partita a sé.

Tortello con ventricina Teramana, gamberi e caviale Oscietra (Foto © Gabriele Pasca).

Pisello, rabarbaro e acqua acidulata (Foto © Gabriele Pasca).

Club sandwich di triglia (Foto © Gabriele Pasca).

Ricciola marinata e affumicata, crème fraìche, cetriolo e lamponi (Foto © Gabriele Pasca).

Il servizio e la nostra opinione su YOLO Restaurant

Tecnica non solo in cucina (a vista, tra l'altro, e con una brigata ordinatissima e ben vestita anche in pieno agosto) ma anche in **sala**, dove il **servizio** è una danza composta di **accortezze** e **discrezione** e al maître, anzi, alla maître (**Valeria Sanduleac**, bravissima!) basta uno sguardo per comprendere l'esigenza del cliente.

Luogo, **cucina** e **sala**: un "combinato disposto" di **impatto** che colpisce per **capacità** e **voglia di innovare** in un territorio ancora troppo legato alla tradizione integrale. I presupposti per una strada lunga e piena di ottimi traguardi ci sono tutti.

Fusillone di grano duro, tonno e frigitelli (Foto © Gabriele Pasca).

Agnello pressato, tonnetto essiccato, topinambur e cicoria (Foto © Gabriele Pasca).

Ricordi d’infanzia – Pane, olio e cioccolato (Foto © Gabriele Pasca).

YOLO RESTAURANT
Lungomare Roma, 16 c/o Lido La Bussola – Roseto degli Abruzzi (TE)
Sito web – Facebook – Instagram

Data di creazione
06/09/2022
Autore
gabriele-pasca