

IVG

Del Piero apre il primo ristorante in Italia e “scende in campo” con i savonesi Albani, Herrero e Noberasco

di **Redazione**

11 Aprile 2019 - 8:06



Se fosse una formazione di calcio potremmo dire che Alessandro Del Piero, indimenticabile bandiera juventina, ha scelto di avere un tridente “savonese” tra i soci della sua seconda avventura culinaria, la prima in Italia.

Dopo Los Angeles, dove ha aperto l’anno scorso, adesso è l’ora dell’Italia e più precisamente di Milano: in viale Monte Grappa, all’ombra del grattacielo Unicredit, a giugno aprirà i battenti “Numero 10”. Ma la notizia è che nella compagine societaria che accompagnerà ADP in questa avventura si parlerà molto savonese visto che tre dei suoi sei soci arrivano dalla nostra provincia e un altro si può considerare savonese d’adozione.

“E’ incredibile come tutto sia successo velocemente - dichiara Mattia Noberasco, Ad dell’omonimo gruppo - avevamo in mente di aprire un ristorante da tempo e devo dire che con Alex ci siamo trovati subito d’accordo”.

Oltre a Noberasco, il dream team sarà composto dai savonesi Alessio Albani e Santiago

Herrero, COO di Parodi Group, azienda che dal 1918 è leader nella produzione di miele per uso alimentare, cosmetico e farmaceutico con sede al VIO di Vado Ligure. Assieme a loro, da Mondovì, ci sarà Giacomo Caramelli (Mondovicino), il marchigiano Massimo Guzzini, vicepresidente del gruppo famoso per i suoi prodotti di design e smartliving, ed infine anche un noto ristoratore milanese.



Un piccolo assaggio di cosa sarà “Numero 10” si è avuto in queste serate di “Fuori Salone” in una Milano ricca di eventi. Non è passato inosservato il vernissage fuori dal locale, ancora in fase di allestimento: ieri sera, tra un cocktail e un assaggio di pasta, a seguire la partita tra Ajax e Juventus oltre ai molti invitati c’era anche Alex Del Piero, che non si è sottratto a strette di mano, selfie e abbracci davanti al televisore che trasmetteva il match valido per i quarti di finale di Champions League.

“Speriamo di aprire il 10 di giugno - spiega Noberasco - e il 10 di ogni mese come ovviamente si può immaginare sarà un giorno speciale, il locale, aperto da pranzo fino a tarda notte avrà due anime a piano terra il ristorante mentre al primo piano ci sarà una pizzeria gourmet in partership con Ferrari Spumanti”.