

TONGA CLUB RESTAURANT, L'ESTATE DI JAMBO TRA CUCINA FUSION ED EVENTI È UNO SPIN OFF DI REGINA ELENA

14 Giugno 2022



PESCARA - Una cucina fusion che parte dall'Italia e si contamina di influenze giapponesi, spagnole, messicane, per tornare in riva al mare della costa adriatica. Parla tante lingue Tonga, il nuovo progetto di ristorazione del Jambo.

Dal primo giugno, la ristorazione dello stabilimento balneare nel pieno centro di Pescara porta la firma di un gruppo già rodato al ristorante Regina Elena di Pescara nel pieno centro, con **Andrea La Caita**, proprietario del ristorante romano, una stella Michelin, Acquolina (in passato nella squadra del Cafè Les Pailletes a Pescara), e poi **Andrea Perfetti** chef del ristorante di pesce di Pescara - che ha alle spalle esperienze importanti come quella con **Gualtiero Marchesi** - , **Luca Morra**, restaurant manager di Regina Elena che assume la direzione manageriale di entrambi e l'account manager **Valentina Di Gregorio**.



E poi ancora nel team di Tonga **Erminio Febi** maître e **Aldo Matricardi** pr del club. Tonga infatti è fusion per la parte gastronomica, ispirata alla cultura polinesiana, ma è anche un luogo dove più anime convivono insieme.

Quella della ristorazione seguita da **Francesco Perfetti** (fratello di Andrea), quella della mixology a cura di **Ettore de Salvia**, esotica e tropicale, come l'atmosfera che si respira data dal design e dagli arredi scelti, e quella degli eventi, con live show che durante l'estate vedranno ospiti artisti come **Jerry Calà**, già in calendario per il 24 giugno e **Cristiano Malgioglio**.

“Abbiamo voluto dare una nuova identità alla ristorazione del Jambo, chiamandolo Tonga, ma abbiamo cercato di essere coerenti con l'ambiente - racconta a *Virtù Quotidiane* Andrea La Caita - . Alla cucina fusion, con un menù che varia dal sushi al classico spaghetti con le vongole o al calamaretto alla pescarese, abbiamo affiancato l'intrattenimento, con dj set tutte le sere, spettacoli artistici e la domenica il beach party Mama Sunday che ci accompagnerà fino alla fine della stagione. Puntiamo a un target giovane, di gente abituata a un'atmosfera più internazionale”.



