

## APRE “PACHAMAMA”, LA CUCINA TEX-MEX ARRIVA NEL CUORE DI PESCARA

*di Marcella Pace*



PESCARA - Un vento che proviene dall’America latina sta per spirare a Pescara. A portarlo sono i pescaresissimi **Simone Giammarusto** e **Giuseppe Diodati**, inseparabili amici e soci, amanti della cultura centroamericana.

Lunedì 9 dicembre un nuovo locale nel cuore di Pescara aprirà le sue porte, dall’aperitivo in poi.

Si chiamerà Pachamama, “che nel linguaggio Inca pre colombiano significa Madre Terra - spiega Simone a *Virtù Quotidiane* - un termine ricorrente nei testi di diversi artisti musicali che apprezziamo particolarmente, una parola che ci ha incuriosito sempre parecchio”.

Dopo un’esperienza di quasi due anni come gestori di Limonaia, cocktail bar in via Piave, dal sapore venezuelano, Simone e Giuseppe decidono di spostarsi ancora di più nel pieno della movida, dando vita al loro personalissimo locale, in piazza Muzii, alle spalle del mercato coperto, continuando a puntare “su un genere che ci è sempre piaciuto”.

“Abbiamo creato uno spazio secondo i nostri gusti - dice ancora Simone -. Ci siamo ispirati alle mezcalerie del centro America, che fanno cucina Tex-Mex - (che fonde la gastronomia statunitense con quella messicana, *ndr*). Faremo, grazie a un cuoco venezuelano, burrito, tacos, guacamole. L’avocado la farà da padrone-. Sullo sfondo colori, lucine, bandierine”.

Con i loro venti coperti, Simone e Giuseppe copriranno un’offerta dall’aperitivo, per la cena e poi come cocktail bar. “Sul beverage abbiamo puntato molto su una selezione di birre un po’ più particolari. Prodotti alla spina o in bottiglia meno comuni. Non mancheranno cocktail e vini, nazionali e non”.

