

## CHIUSURE ANTICIPATE, RISTORANTI E COCKTAIL BAR DI PESCARA SI RIMODELLANO

4 Novembre 2020



PESCARA - Con le chiusure a partire dalle 18 di bar e ristoranti, il food and beverage pescarese ha deciso di rimodellarsi. Lo fanno i ristoranti che oltre a puntare molto sul servizio di delivery, provano ad attirare sempre di più la clientela per il pranzo o in altre fasce orarie, sfruttando ad esempio il momento della colazione.

Lo fanno i cocktail bar, quelli che più di tutti sono penalizzati dalle limitazioni orarie, trovando il cuore del proprio servizio solo nel dopocena.

Ecco allora che molti bartender provano a vestire i propri locali con abiti differenti.

Il risultato è che il distretto food and beverage più grande d'Abruzzo, la zona di Pescara tra piazza Muzii e le sue vie limitrofe, quella che di solito si accende al calar del sole, da una settimana circa, è viva anche di giorno.

I tavoli, in genere allestiti all'aperto all'imbrunire, arredano la piazza anche nelle ore diurne, attirando, specie nelle belle giornate e nel weekend, gli amanti dell'aperitivo e del mangiare

fuori.

Certamente non è solo una decisione oraria quella che gli esercenti hanno preso. Sono tante le novità introdotte giorno dopo giorno e che raccontano la voglia di un settore di restare a galla.

Lungo via Cesare Battisti, il cocktail bar White Cliff ha deciso di puntare sulla colazione. Alla porta accanto, solo nel weekend, anche Wild e Mirror provano ad anticipare il loro servizio già dalla mattina, con qualche estratto e i loro aperitivi. Di fronte Vinamore, braceria, solitamente aperta a cena, sceglie di affiancare al delivery anche il pranzo, puntando su pasta fresca, fatta in casa.

Puntano sul pranzo anche i sushi restaurant come Botanico che ha introdotto una pokè bowl fatta sul momento o Hiroshima Mon Amour, entrambi in genere aperti solo a cena.

C'è poi chi prova ad anticipare il momento dell'aperitivo sempre prima nel pomeriggio. Da Tropico, per celebrare il World Lemon Day, fino al 18 novembre, tutti i giorni dalle 15 alle 18, ordinando due Gin Mare Capri & Tonic, il terzo lo si paga con un limone.

Anche i ristoranti tentano nuove strade per ammortizzare la chiusura al pubblico serale. È il caso di Madre, che ha deciso di sfruttare il suo pezzo forte dei lievitati, dedicandosi anche alla colazione, proponendo piatti dolci e salati. Il pranzo, novità per Madre, diventa una formula smart e nell'aperitivo si degustano gli antipasti del menù a la carte autunnale.

Per chi invece è un po' fuori mano e non può sfruttare il passeggio che si genera nel centro città, la strada è segnata dai social.

Da Artemide, a San Giovanni Teatino, la cena per due alla riapertura si vince. Per farlo bisogna ordinare il box a domicilio "Cena per due", pubblicare una foto del box su Facebook o Instagram taggando @artemideristorantech e aggiungendo gli hashtag #salvairistoranti #ricordatidiesserefelice #artemideristorante. Ogni 50 post quello con più like vincerà una cena gratis per due alla riapertura.