

# IL DATTERO DI MARE, LA NUOVA “BOUTIQUE” DEL PESCE FRESCO CHE HA APERTO A L’AQUILA

*di Daniela Braccani*



3 Febbraio 2020

L'AQUILA – Si chiama Il Dattero di Mare la nuova “boutique” del pesce fresco che ha aperto i battenti a L'Aquila, nel quartiere Torrione, su via Fiore Paris al civico 3, la traversa all'angolo con la farmacia comunale.

Quella di **Valerio Di Loreto**, 27 anni, non è una pescheria qualunque ma come il frutto proibito del famoso dattero marino, il mollusco che giunge a maturazione dopo decenni di cui è addirittura vietata la vendita, è un vero e proprio “atelier” del pescato.

“Quando una cosa piace è illegale oppure immorale, una metafora come quella del dattero di mare che descrive al meglio la mia concezione del pesce, un alimento che deve appagare tutti i sensi, il gusto, il tatto e la vista. Come la cultura giapponese dell'Umami che individua nel ‘saporito’ il quinto gusto percepito dalle cellule orali”, dice a *Virtù Quotidiane* Valerio mentre frigge una porzione di frittura mista da asporto.

Un gustosissimo “vizio” da soddisfare in tutte le salse perché se il pesce è un alimento base della dieta mediterranea per alcuni è una irrinunciabile ossessione da inserire nel menù in ogni golosa occasione.

Non a caso, nell'elegante e moderna pescheria, oltre al banco classico con il pesce fresco proveniente ogni giorno dai pescatori della costa abruzzese, c'è anche la gastronomia di mare.

Si può infatti chiedere al momento una selezione di tartare con i crudi a disposizione oppure teglie di orate, spigole, rane pescatrici, cozze gratinate già condite e cotte al forno del locale, solo per fare qualche esempio, così come la frittura di paranza o di scampi da asporto, preparata all'istante.

“Una ricchissima selezione per soddisfare anche i palati più esigenti”, spiega il titolare mentre mostra una cassa di mazzancolle ancora vive, “pronto crudo e pronto cotto, a seconda delle esigenze del cliente che può anche prendere una teglia di pesce già condito per poi infornarlo direttamente a casa e fare magari una bella figura con gli ospiti”.

“I crudi sono la mia passione, per questo ho deciso di preparare su richiesta porzioni di tartare e crudi a scelta per i clienti che, in alternativa al ristorante, possono gustare direttamente a casa il loro antipasto o piatto preferito”.

Un menù completo di crudi può comprendere un’insalata di mare, alici marinate, tartare di tonno, pesce spada oppure salmone, scampi abbattuti e qualsiasi richiesta fantasiosa che l’utenza propone.

In negozio sono in vendita anche la pasta artigianale Masciarelli fatta con i grani del Gran Sasso e della Maiella e una selezione di vini della cantina Castelsimoni.