

## LA BRESCIANA SI RIFÀ IL LOOK, MA CONTINUA A FAR SENTIRE A CASA I PESCARESI

31 Maggio 2022



PESCARA – Il pavimento beige ha fatto spazio a un moderno ed elegante parquet. Il lungo bancone con le gustose specialità è rimasto lì nella sua posizione, arricchito da luci al led, che rendono ancora più invitanti i dolci in esposizione. Attorno ai tavolini panche dai cuscini blu notte e sedie che riprendono le tinte del parquet. Il gioco sul soffitto di riquadri che circondano i faretti riprende quello che esisteva un tempo, solo rinfrescato e reso più arioso grazie alle tinte chiare. Sul retro il cortile è diventato un vero gioiello. Qui è il verde, riposante e che sa di natura, a dominare.

La Bresciana di Pescara ha cambiato volto. **Uno dei luoghi per eccellenza del cuore e del palato dei pescaresi** nei mesi scorsi è stato oggetto di un restyling. Una operazione delicata, come sempre accade quando si tocca un'istituzione gastronomica di una città, ma perfettamente riuscita.

“L'ultimo restyling profondo – racconta **Pietro Bucciarelli** a *Virtù Quotidiane* – risaliva al 1982. Dopo 40 anni era necessario dare una rinfrescata”.



La storia della cremeria, che con i suoi maritozzi con la panna ha letteralmente pasciuto generazioni di pescaresi, ha origini lontane. È il 1948 quando **Noemi Cornali**, signora originaria di Rovato, cittadina della provincia di Brescia apre nel capoluogo adriatico una

macelleria in via Firenze che trasforma ben presto in latteria. Dal 1963 si trasferisce in via Trento che diventerà la sede definitiva del tempio del maritozzo. L'anno successivo **Vincenzo Bucciarelli**, papà di Pietro, acquista la latteria da Noemi e comincia una nuova era per l'attività.

Per il restyling Pietro Bucciarelli insieme alle due socie, la figlia 31enne, **Veronica Bucciarelli**, new entry, e la storica **Alessandra Di Simone**, cugina di Pietro, hanno scelto di affidarsi a Mdc Contract & Design, di **Giandomenico Berarducci** con la moglie **Moira Di Cecco**, e agli architetti **Antonio Dentico** e **Francesco Monacelli**.

“Abbiamo portato avanti questo progetto per più di un anno – confessa il titolare della cremeria – perché la vera sfida era di dare un volto nuovo, ma senza stravolgere l'identità del locale. Trovare un punto di incontro tra la modernizzazione e il far sentire le persone a casa. E ci siamo riusciti. Chiunque in questi giorni, dall'inaugurazione il 22 maggio, è entrato nel locale, si è dimostrato contento del fatto di rientrare nella cremeria e trovare l'ambiente che ha sempre vissuto, solo un pochino ammodernato”.

## LE FOTO













