

PESCARA: LA CUCINA AUTENTICA DI “PRIMO PASSO”, IL NUOVO LOCALE DI VIA PIAVE

6 Febbraio 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Piatti semplici e tradizionali, ma anche stuzzichini veloci da accompagnare con ottimi vini. “Primo Passo”, il ristorante aperto il 7 dicembre scorso, a Pescara, nella centralissima Via Piave, propone una cucina autentica, grazie allo chef **Ermanno Kausch**, che si avvale della collaborazione di **Andrea Bosich** e **Luca Di Marco**.

A dirigere il tutto **Alessandro Iovacchini**, noto maestro di tennis della città, con una grande passione per il cibo e i vini di qualità. L’idea di aprire un locale carino ed elegante nel cuore di

Pescara nasce un anno e mezzo fa, quando, a Monaco di Baviera, in Germania, Iovacchini crea una società, che si occupa della vendita di vini on line, chiamata "Primo Passo", proprio come il ristorante.

Un nome che potrebbe facilmente far pensare al legame con il tennis, primo amore di Alessandro, da affiancare, come ci spiega, "alla grande passione per il vino".

"A me piace molto questo tratto di Via Piave, così ho colto al volo tale opportunità. Abbiamo una trentina di posti, l'ideale per il tipo di ristorante che immagino da tempo. Un progetto, divenuto concreto, grazie anche ai preziosi consigli di Marcello Spadone, al quale mi lega una profonda amicizia", dice Iovacchini.

Aperto dal martedì al sabato, 'Primo Passo' propone tre formule: pranzo, cena, ma anche aperitivo. Nel menu, sono inseriti i piatti della tradizione, non solo abruzzese. Tra i principali: pasta con le vongole, amatriciana, sagne e fagioli, chitarrina alla teramana, agnello, pollo arrosto e pescato del giorno. "Una cucina molto semplice", ribadisce, "abbinata a una vasta selezione di vini".

Il locale, curato nei minimi dettagli, si presta anche per festeggiare compleanni o altri eventi particolari. "La mia idea è quella di creare un posto dove i clienti possono sentirsi a proprio agio e credo che la strada intrapresa finora sia quella giusta. Non è un periodo facile per le attività legate alla ristorazione e al food and beverage in generale, ma stiamo lavorando bene e chi è venuto a trovarci, ha apprezzato molto sia i nostri piatti, che il locale".

Per il futuro Iovacchini non esclude l'idea di aprire, come già aveva programmato un anno e mezzo fa, un locale in Germania, Paese in cui è nata la società che ha di fatto lanciato "Primo Passo". **Sara Del Vecchio**

LE FOTO

