

RISTORANTI SOLO ALL'APERTO, TRA PESCARA E FRANCAVILLA C'È CHI NON RIAPRE

24 Aprile 2021

di **Marcella Pace**



PESCARA – Da lunedì i locali potranno ripartire con il servizio al pubblico sia a pranzo che a cena. Ma solo all'aperto. L'obbligo di allestire gli spazi all'esterno crea non poche difficoltà per i gestori, sia per l'area effettivamente a disposizione, ma anche per le temperature fredde degli ultimi giorni che specie di sera diventano quasi proibitive per poter godere tranquillamente di una cena.

Ed è proprio per questa ragione che alcuni locali hanno deciso di temporeggiare ancora un po'. È il caso del ristorante Les Paillotes, che lunedì continuerà a restare chiuso al pubblico.

“Siamo sempre stati abituati a far stare bene il cliente – commenta **Vera D'Arcangelo**, responsabile della struttura – e far sostare la clientela sul mare in questo periodo in cui fa ancora troppo freddo non ci permette di assicurare una buona esperienza. In tempi normali lo switch della struttura all'esterno avveniva a metà giugno. Non siamo un locale in pieno

centro, dove c'è riparo. L'aria di mare è decisamente più frizzante. Lunedì non ripartiremo, ma stiamo ipotizzando una possibile ripartenza per il weekend successivo, ma sempre valutando attentamente le previsioni meteorologiche”.

Stessa decisione per Prospettive, il ristorante gourmet di **Tiziano Paolini** a Francavilla al Mare (Chieti). La posizione in alto, con vista mozzafiato, è particolarmente ventilata. Una condizione che persino in piena estate vede la temperatura di qualche grado inferiore rispetto alla costa.

“Fa ancora troppo freddo, dal momento che siamo troppo esposti – ammette a *Virtù Quotidiane* lo chef e proprietario insieme alla compagna **Simona Evangelista** – . La sera non è neanche da prendere in considerazione, ma anche per il pranzo è ancora troppo fresco per far stare il cliente, una/due ore seduto con questo tempo. Non vediamo l'ora di poter riaprire e ci piacerebbe davvero tanto, ma non è il caso. Siamo costretti ad attendere la riapertura dei ristoranti all'interno”.

Intanto Tiziano però lavora a nuovi progetti. Da qualche settimana Paolini ha rilevato la gestione del ristorante sul lungomare sud di Pescara che un tempo ospitava Cala di Ponente (trasferitosi dalla scorsa estate sul lungomare nord).

“Abbiamo intenzione di creare un laboratorio di Prospettive, ovvero trasferire tutto il progetto che ci ha visto impegnati durante il Covid con la produzione di panettoni, colombe e uova di Pasqua in quella nuova sede. Sempre lì andremo a creare una bakery, alta pasticceria e un locale per pranzi veloci e aperitivi, proseguendo al tempo stesso il progetto di Prospettive a Francavilla al Mare”.

Visti i tempi stretti in una prima fase Paolini aprirà da giugno nel nuovo locale un secondo ristorante, per poi a settembre avviare i lavori per realizzare il suo nuovo laboratorio e aprirlo a novembre prossimo.