



240 RICETTE DI PESCE, LA LAMPARA DI LINO E ANNA È ANCHE FINGER FOOD E RISTORANTE A DOMICILIO

18 Novembre 2017 

L'AQUILA – La lampara è quel lumicino che rompe il buio in alto mare e che accompagna i pescatori sulle barchette di legno per la pesca notturna di stagione, acciughe, sarde, sgombri, quello che la natura offre a seconda del momento.

È con lo spirito del sapiente pescatore e una buona dose di innovazione che **Pasqualino Di Giulio**, detto Lino, e la sua compagna **Anna Gasparini**, sono diventati un punto di riferimento per la gastronomia del pesce da asporto, offrendo una cucina ricercata, attenta e anche sperimentale nella preparazione di succulente pietanze a base di pesce fresco, proveniente tutti i giorni dalla costa adriatica e da quella tirrenica.

Oltre 240 ricette per antipasti, primi e secondi piatti anche cucinati al momento. Non ci troviamo in una delle località della riviera abruzzese ma a L'Aquila dove La Lampara, al civico 15 di via Colombo Andreassi, nel quartiere Santa Barbara, prima e brulicante periferia cittadina, offre anche il servizio catering e di chef a domicilio.

 Tante le proposte offerte come quella del Finger food, di pesce naturalmente, da assaporare fino in fondo, nel vero senso della parola, come i cestini di pasta brisè con cocktail di gamberetti e insalata di mare a base di seppia e polpo.

Il piattino oramai è superato, dalle cerimonie più importanti agli aperitivi più cool, con una mano si tiene il calice e con l'altra si mangia.

“Ho seguito le orme dei miei genitori che fanno ristorazione dagli anni Ottanta – racconta Lino a *Virtù Quotidiane* – Quattro anni fa abbiamo deciso di offrire un servizio completo alla città in fatto di gastronomia ittica. Il menù è giornaliero e segue la stagionalità dei prodotti. Oltre al banco c'è la cucina 'express' per i primi piatti preparati al momento”.

 Tra le centinaia di ricette che abbiamo scoperto ci sono quella dello strudel di salmone e spinaci, spettacolare anche a livello scenografico, gli strozzapreti con pesto di pistacchi fatto a mano con le vongole e le telline quando si trovano, le orecchiette con broccoli e cozze, il filetto di pesce San Pietro con la provola, le polpette di baccalà al sugo. Non basterebbe un calendario per elencare tutte le pietanze firmate La Lampara.

Il pesce arriva dai porti di San Benedetto del Tronto e Porto San Giorgio. I pesci da carrello,



da servire al catering, dentici, spigole, tonno, spada, arrivano invece dal mar Tirreno.

“Abbiamo rivisitato molte ricette – spiega lo chef – calibrato la preparazione ed i tempi di cottura del pesce per garantire a chi lo prende da asporto il sapore della pietanza appena cucinata. Con la collaborazione dei clienti affezionati offriamo un menù sempre diverso. Molte ricette sono il frutto di idee e proposte arrivate proprio dai loro palati”.

Il venerdì, giorno del menù di pesce per eccellenza, la gastronomia “Lampara” propone un banco di assaggi agli avventori che possono testare, prima di ordinarle, le specialità proposte.

Il catering è invece un servizio completo, celle frigo, camion cucina, camerieri, accessori, arredi e corredi, si cucina sul posto. Un ristorante a domicilio, insomma, frutto non solo di anni di esperienza ma anche di creatività e capacità di rivedere la forma.

“Non posso proporre per un catering le mezze maniche all’astice” ironizza il titolare, “si parte con l’entrèe e l’antipasto a buffet ‘scenografico’ per arrivare alla sezione finger food. Le esigenze sono cambiate, il piattino in mano è superato. Noi siamo andati oltre il bicchierino di plastica studiando il cestino di brisé che finisce nello stomaco insieme al suo contenuto. Il pesce San Pietro con la provola affumicata in crosta di patate è una squisitezza che piace molto. Per primo il mio pesto ‘pestato’ è fatto a mano oppure con attrezzature in ceramica che ne mantengano il sapore originale, basilico fresco, parmigiano Reggiano e vongole nostrane”.