



“ARDITO”, NEL CUORE DI PESCARA IL FORNO, BAR E CUCINA DALLO STILE NORDICO

15 Marzo 2022 

PESCARA – Il laboratorio è a vista con i banconi, dove sedersi e mangiare, appoggiati proprio sulle vetrate perimetrali, in un ideale patto di fiducia tra cliente e artigiano. Le pagnotte tonde e i filoncini ogni giorno freschissimi compongono, come i tasselli di un puzzle, una delle pareti dietro il bancone. Intorno tavolini e un salotto, e fuori il profumo fragrante che pervade l'intero isolato. Nel pieno centro di Pescara, in via Cesare Battisti, da quasi due mesi ha aperto Ardito. Forno, bar, cucina. Sono molteplici le declinazioni di questo luogo dall'aspetto nordico.

In 200 metri quadrati che in un passato molto lontano, accoglievano una vecchia saponeria, ma poi praticamente sempre rimasti sfitti, **Antonio Palombo** 34 anni di Pescara, **Giulio Tiberti**, 37enne pescarese ma cresciuto tra Verona e Roma, e **Lisa Fortunato** originaria di Bari, hanno creato il loro format. Uno spazio aperto dalle colazioni fino alla cena, dove gustare pani di tutti i tipi, cornetti, bombe, maritozzi, dolci e salati, e pizza al taglio.

“Ho cominciato accademicamente con **Niko Romito** – racconta a *Virtù Quotidiane* Antonio – e ho fatto le prime esperienze in giro come cuoco. Avevo il pallino del pane che cresceva e così ho deciso di fare un'esperienza di panificazione”. È a Torino nel mercato centrale che inizia a lavorare alle lievitazioni. Poi il Covid.

“Avevo da tanto il desiderio di aprire qualcosa di mio – continua – e il fermo dovuto al Covid ha rappresentato la scintilla, quel momento di pausa per potermi fermare a pensare e mettere nero su bianco il progetto”. Amici fin da bambini, Antonio coinvolge Giulio. E dopo Lisa, che aveva condiviso con lui l'esperienza di Torino. La spinta definitiva arriva con un bando europeo.



“Il pane è la base di tutto – dice Antonio -. La cosa che ci piace è di essere presenti durante tutto il giorno. Per disegnare la nostra idea, è stato anche molto importante trovare un locale che fosse una tabula rasa, in modo da tirare su il laboratorio con tutti i macchinari”.

Tutto parte con il lievito madre. Il resto lo fanno l'artigianalità di Antonio, Giulio e Lisa, e le farine biologiche prese dal Molino Agostini nelle Marche, “che segue i grani dal campo e per tutta la filiera – chiarisce Antonio -. Scegliamo solo farine molite a pietra, per fare un prodotto



estremamente digeribile. I grani sono antichi e quindi hanno un minore contenuto di glutine”.

Da Ardito – il cui nome attinge a una delle pale dell’Accademia della Crusca, che indicano in genere un motto e una immagine e che in questo caso raffigura, un cane che ruba una pagnotta a un fornaio – in un mese di attività il pane di segale, 100 per cento integrale, con lievito madre e quello al cacao con gocce di cioccolato sono diventati già simbolo indiscusso. Per la pizza hanno scelto la farina semintegrale “con metodo indiretto – entra nel dettaglio Antonio – che la rende particolarmente digeribile”.

Per l’aperitivo ad accompagnare l’offerta gastronomica, vini e birre “biologici, naturali e che hanno un forte legame con la terra – dice -. Tutte le materie prime e i prodotti che abbiamo scelto rispondono a un concetto: la selezione sulla base della qualità, non fine a se stessa, ma collegata alla genuinità e all’etica a tutto tondo nel mondo del food”.

LE FOTO

