

## DON EVANDRO, APOTEOSI DEL PESCE D'ACQUA DOLCE PER I 4 ANNI DEL LOCALE E I 40 DELLO CHEF

7 Dicembre 2022



POPOLI - Non è frequente ricordare un ristorante per un piatto in particolare, capace di lasciare impressi sapori e sensazioni. Al Don Evandro, a Popoli (Pescara), ce n'è addirittura più d'uno ed è ancora più sorprendente se si pensa che sono realizzati con pesce d'acqua dolce, molto poco comune e storicamente considerato di serie b.

Per i quattro anni del locale e i quaranta dello chef, **Pierluigi** ed **Eugenia Antonucci** hanno coccolato gli ospiti con una lunga proposta che dall'entree al dessert ha condotto in un viaggio tra sapori e consistenze inedite, un autentico elogio a trota e anguilla, ma anche a frutti della terra come la poco valorizzata cipollina bianca di Popoli servita caramellata, il

topinambur o il porro.

La trota da sola merita il viaggio: affumicata, servita fredda, conserva una consistenza compatta ed ha particolare equilibrio e delicatezza anche grazie alla salsa che la ricopre e alla spolverata di elicrisio.

Un percorso lacustre in cui ha fatto incursione la migliore tradizione casearia abruzzese, con un tortello ripieno di ricotta di pecora su una crema di gambero di fiume, e una degustazione finale dei formaggi di **Nunzio Marcelli** presentati dalla figlia **Viola**, dalla ricottina mista pecora e capra al Brigantaccio, pecorino a latte crudo stagionato almeno due anni e mezzo nella crusca.

La millenaria tradizione pastorale è interpretata dallo chef anche nel dolce, Una pecora ai Tropici: ricotta, frutto della passione, cioccolato e dulce de leche. Tutto inaffiato, dopo uno Champagne di benvenuto, dai vini di **Leonardo Pizzolo** di Valle Reale.

Autodidatta, Pierluigi, dopo una laurea all'Accademia di Belle Arti di Bologna e una carriera come pittore a Milano, decide di tornare nella sua Popoli dove - innamorato della cucina - nel 2018 apre il locale dedicato al nonno Evandro, di una famiglia di pescatori di gamberi. Pochi anni, in un luogo difficile, sono bastati per affacciarsi con forza sulla scena gastronomica abruzzese, tanto da meritare già una forchetta dal Gambero Rosso. Eugenia in sala completa l'opera, in attesa dell'agognato prossimo trasferimento in un locale al centro di Popoli.

## LE FOTO































