

FISH MARKET, DAL BANCO AL PIATTO IL PESCE È FRESCHISSIMO

22 Maggio 2020



PESCARA - Il pesce freschissimo è esposto in un banco a vista, dal quale scegliere la tipologia e farselo cucinare sul momento. Fish Market a giugno compirà tre anni. Aperto nel 2017, nel centro di Pescara, è una fusione perfetta tra una pescheria e una gastronomia d'asporto o dove potersi fermare per consumare un aperitivo, un pranzo o una cena veloci.

“Pescara è una città di mare e noi avevamo in mente questo progetto di fare una gastronomia sia d'asporto che con tavoli all'interno. Abbiamo elaborato un menù ristretto a cui si affianca la possibilità di far scegliere il pesce fresco a vista per consentire al cliente di richiederne anche la cottura a loro piacimento o sotto nostro consiglio”, racconta **Luca Verrigni**, di 37 anni socio insieme a **Ionel Oprica** di 43.

“Siamo entrambi cuochi e proveniamo da esperienze in diversi ristoranti in Italia e all'estero e tre anni fa abbiamo creato questo posto, pensando a una formula diversa”. Formula che lo

scorso anno hanno riportato direttamente sul mare, prendendo in gestione la ristorazione di uno degli stabilimenti del centro città. L'esperienza si è poi interrotta, ma il progetto è rimasto nella mente di Ionel e Luca che sognano di replicarlo in un'altra struttura balneare.

In un ambiente minimal, il verde acqua di alcuni rivestimenti abbraccia un'esposizione di pesce crudo ricchissima, ma anche invitanti piatti già pronti.

Ogni mattina Luca e Ionel si riforniscono direttamente da un peschereccio di Ortona, per portare il pescato del giorno nel locale con 30 posti a sedere a pieno regime, dimezzati dalle nuove regole legate all'emergenza coronavirus.

“Essendo in centro, i nostri clienti sono abituati a venire e scegliere direttamente il pesce, guardandolo dal banco. Questo non lascia spazio alle sorprese. Si mangia davvero ciò che si vede”.

Punto di passaggio per turisti e per le persone in città per lavoro, Fish Market ha deciso di rinviare il servizio al tavolo nei 30 posti a sedere a pieno regime, dimezzati dalle regole della fase 2, alla prossima settimana. “Abbiamo ricominciato con le consegne a domicilio e poi l'asporto da dopo Pasqua. Ci siamo presi questa settimana per prendere dimestichezza con le nuove regole”.

LE FOTO















