



Gli spaghetti all'assassina arrivano a Bologna, nella variante "di mare" firmata dallo chef **Peppe Guida**

18 Novembre 2024 

BOLOGNA – **Peppe Guida** porta la "sua" pasta assassina a Pescara: il "Papa della Pasta", come è stato definito nella puntata di *Chef's Table* a lui dedicata su Netflix, omaggia e reinventa il famoso piatto barese.

Dal 15 novembre da Pescara è arrivata una nuova interpretazione degli spaghetti all'assassina, piatto iconico barese, nella variante "di mare" arricchita con il polpo, firmata dallo chef di Pescara **Peppe Guida**.

Questo piatto, risalente agli anni Sessanta e divenuto popolare in particolare negli ultimi anni, è una vera istituzione che sta conquistando fama internazionale. Ora, grazie all'interpretazione di **Peppe Guida**, Pescara – insegna nata in Puglia, a Polignano a Mare – propone una versione inedita e marinara di questo classico, con l'aggiunta di polpo, omaggiando la tradizione barese e valorizzandola attraverso la qualità delle materie prime e l'originalità che contraddistingue l'insegna.

L'assassina di mare è disponibile nei locali di Polignano, Roma, Trani, Milano (via Solari), Bologna, Torino. Pescara a Bologna è in via Nazario Sauro, 12 ed è aperto tutti i giorni.

"Stiamo riscrivendo una storia con attenzione, una storia che da 10 anni ha rivoluzionato il modo di gustare il pesce, sia crudo che cotto. Il nostro servizio è rapido, ma sulla qualità non facciamo compromessi: investiamo tempo e risorse per offrire sempre il meglio", dice **Domingo Iudice**, founder Pescara.

Il "Papa della pasta" e l'assassina di mare

Lo hanno definito così, nella puntata di *Chef's Table* a lui dedicata su Netflix: il "Papa della pasta". Quando **Peppe Guida** ha viaggiato per conoscere meglio la Puglia (e il progetto Pescara, che ha sede principale e gli uffici amministrativi a Polignano a Mare), ha scoperto anche tutti i piatti e i prodotti tipici del posto: le orecchiette, i calzoni di sponzali, le polpette di pane, le carote di San Vito, il crudo mare e – appunto – l'assassina.

Questa rivisitazione è la naturale evoluzione di un incontro: **Peppe Guida** ha reimmaginato questo piatto con un tocco marinaro, unendo le sue conoscenze sull'arte della preparazione della pasta secca al prodotto principale di Pescara, il primo locale in Italia a proporre panini



di mare in formula fast casual, con una forte attenzione alla sostenibilità e una rete di nove punti vendita in Italia (due a Milano, Bologna, Roma, Torino, Verona, Trani, Lecce) e diverse nuove aperture in programma.

Il format sta lavorando sempre più nella direzione di una proposta attenta alla qualità e alla sostenibilità della materia prima. Negli ultimi mesi, infatti, Pescaria ha investito nella formazione interna, con masterclass tenute dallo stesso Peppe Guida e destinate ai responsabili di cucina di tutte le sedi. Questo percorso formativo garantisce che l'esperienza culinaria e la qualità dei piatti restino uniformi in ogni punto vendita.

Espansione e innovazione sostenibile

Per supportare la crescita, l'azienda è impegnata nella creazione di un hub formativo dedicato, volto a preservare l'artigianalità e a sostenere un modello di formazione costante.

“Stiamo realizzando la nostra visione permeando l'azienda di quella cultura della formazione che rappresenta il nostro modo di essere e lavorare in Pescaria,” afferma **Leonardo Volpicella**, amministratore delegato di Pescaria. “Abbiamo già organizzato diverse giornate di formazione per il nostro team, con masterclass tenute dal nostro chef e incontri con esperti del settore. La nostra assassina di mare, ad esempio, è nata proprio da una di queste masterclass a Vico Equense, nei luoghi del cuore del nostro chef, dove lui stesso e i nostri responsabili di cucina hanno studiato e cucinato, confrontandosi per calibrare il piatto al meglio e portarlo in tutti i nostri locali d'Italia”.

La storia di Pescaria

Pescaria propone piatti di mare in formula fast casual (frittture, insalate, tartare, crudo mare) ma è famosa per essere stata la prima insegna a proporre panini di mare in Italia. Uno dei best seller, il panino con tartare di tonno, stracciatella, pomodoro fresco, olio al capperi e pesto al basilico, è stato definito il “secondo panino più buono al mondo” dalla rivista *Time Out*.

Dal 2015 a oggi, Pescaria è diventata un punto di riferimento per gli amanti del mare grazie alla sua formula innovativa di panini di mare in stile fast casual. A fine 2023, l'agenzia di marketing Brainpull (fondatrice del progetto) è diventata interamente proprietaria di Pescaria con l'obiettivo di managerializzare il business e l'azienda. Il board è composto da Domingo Iudice, chairman e co-founder Pescaria, **Claudio Matarrese**, vice-presidente del cda (entrambi cofondatori di Brainpull, azienda di consulenza e servizi marketing che ha segnato la storia del marketing enogastronomico italiano), e Leonardo Volpicella, Amministratore

www.virtuquotidiane.it Gli spaghetti all'assassina arrivano a Bologna, nella variante “di mare” firmata dallo chef Peppe Guida



Delegato di Pescaria.

Peppe Guida, chef autodidatta che ha guadagnato la stella Michelin con l'Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense nel 2007, ha una sua filosofia: "le mani nella terra e gli occhi verso il mare". Unendo l'alta cucina alla semplicità delle ricette tradizionali, la cucina di Guida enfatizza l'uso di ingredienti mediterranei e stagionali, promuove la riduzione dello spreco alimentare in modo naturale, senza fronzoli, è infatti un nome simbolo della "cucina di recupero". Autore di diversi libri, volto televisivo e di videolezioni di cucina seguitissime su YouTube, ha recentemente vinto il premio per la miglior comunicazione digitale del Gambero Rosso. Dei prodotti di terra e mare presenti sul territorio, dice: "non c'è scarto, tutto è materia". È l'unico chef italiano protagonista della nuova stagione della serie di Netflix, Chef's Table: Noodles.