

IL DATTERO DI MARE, ALL'AQUILA LA GASTRONOMIA DI PESCE CHE STRIZZA L'OCCHIO ALL'ALTA CUCINA

23 Gennaio 2023

di Redazione



L'AQUILA - Una pescheria con la cucina che guarda più alla ristorazione che alla gastronomia, dove non si esita a osare e a uscire dalla monotonia anche nella ricerca delle etichette di vini - bolle e fermi - che non guasta mai in un noioso panorama fatto di carte tutte simili tra loro.

Il Dattero di Mare, in via Fontesecco n.6 all'Aquila, rappresenta la naturale evoluzione della pescheria che **Valerio Di Loreto** aveva aperto al quartiere Torrione. Trent'anni, figlio d'arte - il padre **Maurizio** è da sempre nel commercio ittico - si è affidato alle sapienti mani della vulcanica **Floriana Cordeschi**, di quattro anni più grande, con in tasca un diploma all'Alberghiero e nel cuore una smisurata passione per la cucina che l'ha portata a fare

esperienze dentro e fuori dall'Abruzzo.

“Il primo bottone che lego sulla mia giacca è quello dal lato del cuore”, dice sicura la chef, in cucina affiancata dal giovanissimo **Lorenzo Carratelli**, “al Dattero ho costruito un menù che non si trova da nessuna parte. Valerio mi ha permesso di spaziare e offrire una originalità alla nostra proposta”.

La passione gliel'ha trasmessa la nonna sin da piccola, racconta, tanto che per le scuole superiori aveva preso seriamente in considerazione di spostarsi a Rieti ma nel frattempo, era il Duemila, grazie a un visionario come il prof **Domenico Evangelista**, anche all'Aquila aveva aperto l'Istituto Alberghiero. “Dopo diciotto classi che si sono susseguite alla mia, nessuna donna svolge questa professione”, rileva Floriana in un misto tra orgoglio e rammarico.

Scelta dalla Federazione italiana cuochi (Fic) per guidare il coordinamento delle Lady Chef della provincia dell'Aquila, per il Dattero di mare ha studiato un “menù stravagante, molto colorato”. Cucina espressa, prodotti freschi con possibilità per i secondi di scegliere direttamente dal banco cosa farsi preparare, una propensione a selezionare vini fuori dagli schemi sono i tratti salienti di questa insegna dalle grandi ambizioni.

Dagli antipasti dove trionfano i battuti di gambero e il carpaccio di ricciola ai secondi in cui prevalgono il tataki di tonno rosso e la frittura di baccalà in tempura profumata allo zafferano, passando per i primi, la proposta è originale e fuori dal comune.

“Dopo l'esperienza della pescheria volevo ampliare l'offerta”, racconta Valerio, “con un format rivolto soprattutto ai giovani come me, infatti oltre a pranzo e cena prepariamo anche aperitivi a base di pesce, un'offerta piuttosto rara in città”.

In un ampio locale dove è possibile pranzare o cenare o semplicemente consumare un frugale, ma non per questo banale aperitivo, Il Dattero di Mare è aperto tutti i giorni tranne il lunedì.

LE FOTO



pubbliredazionale