

LUCIANO PASSERI LASCIA A “PENELOPE” E RIPARTE CON “MILÙ”, PIZZERIA TAKEAWAY CON QUALCOSA DI PIÙ E DI NUOVO

14 Aprile 2021



PESCARA – Ventisei anni di professione nel mondo del food, pizzeria professata davanti ai forni accesi ed ex cathedra, l’ideazione di innovativi format di ristorazione contemporanea anche in collaborazione con vip dei fornelli non hanno fiaccato il desiderio innato di **Luciano Passeri** di mettersi in gioco ogni volta cercando nuove emozioni.

Il vulcanico imprenditore pescarese, ex giocattolaio nella rinomata azienda di famiglia, pluripremiato maestro degli impasti e numero uno dell’Accademia nazionale pizzaioli, ha riattizzato il sacro fuoco dell’arte bianca puntando sul rilancio del suo primo avamposto metropolitano, Pizzeria Milù, pizzeria takeaway sulla via Tiburtina a Sambuceto (Chieti).

Spinto dalla contingenza Covid ad evitare promiscuità tra asporto e servizio al tavolo (in tempi di normalità ante-Covid e in vista dell'imminente agognata riapertura dei ristoranti) nella sua avviatissima Foconè Osteria Contemporanea, l'idea di ridare slancio al locale di fronte, Pizzeria Milù, da lui diretta. Un passaggio naturale, idea rivelatasi provvidenziale per assorbire in qualche misura la mazzata della crisi e offrire qualcosa di più e di nuovo alla clientela.

Affacciata sulla Tiburtina Valeria a poca distanza dall'aeroporto, Milù è pizzeria vocata allo street food fin dal suo debutto, nel 2004. Con il format brace-pizzeria-cucina abruzzese "Foconè", aperto successivamente nel 2012, Passeri ha chiuso il cerchio. Due realtà complementari e speculari nella proposta.

Milù è pizza da consumare per la via, o volendo appoggiandosi in veranda all'interno del locale. Una sorta di self service di nuova concezione. Non solo pizza al taglio, anche pizza fritta, arrosticini e pallotte cacio e uovo servite nella rivotica (pizza scottata nella tradizionale fersora di ferro) piegata a cartoccio e da mangiare come pane. Un repechage di schietta memoria contadina che ispira allo stesso modo tutta la proposta firmata Luciano Passeri.

Anche il pane che accompagna arrosticini e specialità alla brace, oppure condito a bruschetta, ha lo stesso imprinting. Tipo casereccio, fetta generosa, farine grezze e lievito madre, cottura in forno a legna. La mano del maestro si riconosce nella variegata pizzeria (anche pizza del mese e birra del mese), calzoni, salsicce, hamburger, patate farcite rustiche, antipasti e contorni di marca campagnola. "Tutto fatto con il cuore, la cosa che da sempre mi distingue", racconta il pizzachef a *Virtù Quotidiane*.

E tutto fatto con maestria senza lasciare nulla al caso, aggiungiamo noi. Fragranza, gusto e leggerezza sono la sua costante anche nei grandi lievitati. Colombe pasquali e panettoni da pasta madre sono realizzati nel laboratorio di Milù. Sforinati soffici vengono confezionati con cura e semplicità e venduti in breve tempo agli avventori di passaggio. Una proposta su tutta la linea, apertura sette giorni su sette, orario agile, dal far della sera fino alle ventitré, quindici posti in tutta sicurezza (in tempi di Covid) per chi vuole consumare sul posto (in tempi normali).

"Cibo a portar via è la formula del futuro in linea con lo stile di vita che cambia" afferma Passeri, "una modalità easy, poco impegnativa anche economicamente, che permette di stare all'aperto nell'intervallo dal lavoro oppure per un boccone fuori casa. Cibo senza fronzoli ma buono, sano e fatto come si deve, come da sempre sostengo con la mia squadra di validi collaboratori formati alla mia scuola e diventati pizzaioli istruttori".

“Il mio obiettivo futuro” rivela Passeri, “è di aprire un locale più grande ideale per comprendere entrambe le cose, ristorazione al tavolo e asporto takeaway. Potrò così servire più gente e alleggerire l’attesa soprattutto il sabato sera, motivo di lamentela per la mia clientela. Dove? Mi piacerebbe restare sulla piazza di Sambuceto che in tutti questi anni mi ha accolto e fatto sentire perfettamente integrato nel tessuto cittadino”.

Nel frattempo l’imprenditore pescarese non recide il legame con Pescara, la sua città. Passato di mano l’avanguardistico e per questo troppo oneroso format **“Passeri in Centro”**, rilevato dalla coppia di amici **Francesca Caldarelli** e **Vitantonio Liuzzi** (fondatori dei vari ristoranti “Penelope” tra Pescara e Milano), l’elegante locale in via Trento prenderà il nome di “Penelopina” e aprirà i battenti non appena la situazione sanitaria e i decreti governativi lo consentiranno.

Sarà, ancora una volta, un nuovo concept dove Luciano Passeri è coinvolto come consulente aziendale. Ma di questo racconteremo prossimamente.

LE FOTO



















