VirtùQuotidiane

MIZZICA SPECIALITÀ SICILIANE, IN ABRUZZO PER SAN VALENTINO UN MENÙ TUTTO SICILIANO

9 Febbraio 2023

PESCARA – La passione insita nelle ricette tipiche siciliane per celebrare il giorno degli innamorati. È un menù dai sapori del sud quello che Mizzica-Specialità siciliane proporrà per la cena di San Valentino.

Nei ristoranti del format che ha portato dal 2015 i sapori catanesi in Abruzzo, il 14 febbraio gli innamorati potranno festeggiare con piatti tradizionali siciliani, come tentacolo di polpo su hummus di ceci, busiate al ragù di tonno fresco, filetto di tonno ai semi di papavero, ma anche ostriche e bollicine, perle di baccalà su polvere di olive, risotto al caviale in cocotte, gamberoni in salsa di zafferano e una torta al cioccolato bianco e fragole.

L'evento è riservato a due dei 4 locali (Montesilvano e Pescara) del progetto ideato e realizzato da **Claudio Paratore**, insieme a **Salvo Pignataro** e che oggi conta almeno una quarantina di dipendenti. Tutto comincia nel 2015, quando Paratore, attivo con un'agenzia pubblicitaria che segue clienti in tutta Italia, trova l'occasione di aprire un primo locale a Francavilla al Mare (Chieti).

“È iniziato come un gioco, un hobby da affiancare al mio lavoro da pubblicitario – racconta Paratore a *Virtù Quotidiane* -. Ho saputo di questo locale che si vendeva a Francavilla al Mare e ho deciso di aprire una pasticceria e rosticceria siciliana”.

Con il tempo le specialità di Mizzica cominciano a conquistare gli abruzzesi, e i due soci decidono di allargare il progetto anche agli aperitivi, sempre rigorosamente siciliani e alla piccola ristorazione.

Da lì la crescita sembra inarrestabile. Nel 2018 Mizzica si sdoppia con un secondo locale in piazza Unione a Pescara, “dove la ristorazione si allarga sempre di più – dice – con pranzi e cene”. Le materie prime arrivano direttamente dalla Sicilia, tra farine, mandorle, pistacchi, e vini che compongono una cantina tutta isolana. E come i prodotti anche i sette pasticceri, che lavorano nel laboratorio di produzione di Chieti scalo, trasferiti in Abruzzo solo per il progetto.

A giugno 2020 arriva un corner aperto a Chieti, nel centro commerciale Megalò, operativo come gelateria, pasticceria e rosticceria. Da giugno scorso, un quarto locale ha arricchito il format, a Montesilvano, lungo corso Umberto e il progetto è in ulteriore espansione. “Quello di Montesilvano è un ristorante grande, che conta una sessantina di posti a sedere all’interno dove la ristorazione, come nel locale di Pescara, rappresenta il core business”.

In tutti i punti vendita l’artigianalità, la freschezza e la varietà di prodotti che parlano siciliano, hanno saputo convincere. “Per la colazione abbiamo almeno una ventina di prodotti diversi – continua Paratore – . Poi abbiamo 12 tipi di arancini, le cartocciate siciliane, cioè calzoni con pomodoro, mozzarella e prosciutto e poi dentro pistacchio, melanzane, salsicce e altre specialità”. Immancabili cannoli e granite, come da tradizione. Nei locali, Mizzica propone persino la vendita delle ceramiche di Caltagirone, per riportarsi a casa anche accessori e complementi di arredo siciliani.

LE FOTO

pubbliredazionale