

“ALCYONE”, MAURO DEL PIZZO PORTA LA SUA TRATTORIA METROPOLITANA SUL MARE

17 Aprile 2021

di **Marcella Pace**



PESCARA – La stagione estiva 2021 inizia nel segno del cambiamento per lo storico stabilimento balneare Alcyone. Questa volta la novità porta la firma di **Mauro Del Pizzo**, chef e titolare della trattoria metropolitana Casamatta, in via Venezia a Pescara, che ha deciso di raddoppiare la sua presenza in città proprio sul mare.

Appena un anno fa, lo stabilimento al centro della riviera del capoluogo adriatico, di proprietà di **Luca Cardano** dal 2015, aveva visto subentrare per la ristorazione la gestione di **Riccardo Ferrara** e **Mauro Biase**. Causa Covid, però, il progetto che da ottobre doveva vedere la conduzione dello chef **Matteo Iannaccone**, di fatto non è mai decollato.

L'estate alle porte riparte con il pescaresissimo Del Pizzo che in Alcyone porterà lo stile della sua trattoria metropolitana, ma in versione mare.

Quello sul litorale è un ritorno per Mauro, classe 1969, che per una decina d'anni ha gestito l'intrattenimento serale del Jambo, a un paio di lidi di distanza proprio da Alcyone e poi con Salus, dove invece ha consolidato un'offerta del mare più incentrata sul food and beverage.

“In questi giorni stiamo facendo un piccolo maquillage nel locale – anticipa a *Virtù Quotidiane* -. Andiamo a ripristinare la pizzeria che era stata rimossa nelle gestioni precedenti. Seguendo la mia filosofia, la cucina che andremo a proporre sarà concreta, nel pieno rispetto della territorialità e quindi, come Casamatta, sarà una trattoria raffinata di mare”.

In base alle regole in materia di contenimento del virus che verranno stabilite, il progetto di Mauro, che partirà non appena il governo riaprirà i locali pubblici, prevede una formula sia per il pranzo che per la cena. Per il giorno sarà attivo un beach bar per colazioni, snack, pizze.

“Il ristorante sarà coadiuvato da un bistrot – continua – dove alcuni piatti in carta vengono riproposti in maniera veloce, informale e poco impegnativa. Il servizio sarà strutturato anche in spiaggia, sia sotto le palme che allo stabilimento. Il mio stile è sempre quello di far stare bene in un ambiente in cui non si creano distanze”.

La cena, con la carta del ristorante, si svilupperà all'interno, sul terrazzino adiacente e nel bistrot e in alcune occasioni anche con i piedi sulla sabbia. “Tutti gli spazi utilizzati in maniera diversa di giorno sono unificati per il ristorante – pizzeria la sera”, specifica Mauro.

A colmare l'inspiegabile carenza di Pescara, città di mare che non ha mai creduto nell'aperitivo di mare, Mauro Del Pizzo ha deciso, invece, di puntare su questa formula.

“Dalle 18 in poi – annuncia – nel lounge bar, attualmente in fase di restyling, faremo aperitivi con degustazioni di vari prodotti, non solo del beverage, ma anche gastronomici e organizzeremo una rassegna culturale in ambito jazz”.

