VirtùQuotidiane

Creare l’intimità dell’home restaurant in un bar: a Pescara l’idea di una cuoca autodidatta

11 Gennaio 2024

di Sara Del Vecchio



PESCARA – La cucina è da sempre la sua passione. Ama sperimentare e provare ricette nuove, dai piatti tradizionali a quelli gourmet. Aperitivi sfiziosi, pranzi e cene a base di pesce o carne.

Laura Imprescia, 47 anni, cuoca autodidatta, nata all’Aquila ma residente a Montesilvano (Pescara), riesce a trasformare, per amici o per i clienti che lo desiderano, il suo bar in un ristorante, che somiglia un po’ all’home restaurant. E così, capita che il Tangerine Bistrot di

Via Nicola Fabrizi, a Pescara, di cui Laura è proprietaria assieme al compagno **Mariano Agostinone**, il sabato sera diventi un luogo in cui assaggiare piatti particolari.

Il menu cambia di volta in volta, in linea con le proposte di Laura e con i gusti del cliente che sceglie di cenare al bar, per trascorrere una serata intima con gli amici o per festeggiare una ricorrenza particolare. Tutto viene studiato nei minimi particolari, per dare alle persone un servizio adeguato e allo stesso tempo diverso da quello offerto dalla ristorazione classica.

“Mi piace realizzare piatti particolari, ma non avendo molto tempo a disposizione per via del lavoro quotidiano al bar, ho cominciato a studiare da sola. Tra vari libri e corsi on line, mi sono documentata cercando di perfezionare alcune ricette e di sperimentarne di nuove”, racconta Laura a *Virtù Quotidiane*. “Così, nei mesi scorsi è nata l’idea di organizzare delle cene private nel periodo invernale, su prenotazione, qui nel nostro bistrot, per gruppi di massimo dieci persone”.

“Avete presente l’home restaurant? Più o meno simile, ma cambia la location. Non è la mia casa, ma il mio bar. Generalmente si sceglie il sabato. Quando organizziamo questo tipo di cene, il locale chiude alle 18.00 perché devo allestire la sala e dedicarmi alla cucina. Finora ne abbiamo fatte poche, siamo solo all’inizio, ma credo siano momenti magici per noi e per i clienti”.

In cucina Laura è sola, mentre in sala c’è Mariano.

Tra i vari piatti che solitamente vengono preparati da Laura per un’occasione del genere, finger food, tacos di parmigiano con tartare di filetto di manzo, burrata e rucola, primi a base di pesce o carne, zuppe di legumi e cereali con guanciale croccante, tortello verde (fatto da Laura) agli spinaci farcito con ricotta e parmigiano, ravioli di branzino, stracotto al Montepulciano d’Abruzzo. Il tutto accompagnato dai vini del territorio e non solo.

Oltre alle cene su prenotazione, ogni giorno, al bar Laura prepara apertivi e dei piatti veloci a ora di pranzo, che cambiano di continuo anche in base alle stagioni.

LE FOTO





