

FABRIZIO SACCO PORTA ZIETTA AL MERCATO, IL NUOVO BISTROT DI PIAZZA MUZII

3 Febbraio 2021



PESCARA - Ogni mattina di signore a fare la spesa ne sono di certo tante nel mercato coperto di piazza Muzii, ma di Zietta al Mercato da ora ce n'è una sola nella bagheria del centro di Pescara e porta la firma di **Fabrizio Sacco**.

Ingegnere pescarese, Fabrizio dal 2005 ha deciso di assecondare la sua grande passione per la cucina. Da allora ha aperto L'Oasi di Morgan, a Silvi Marina (Teramo), oggi Loasi, progetto maturo dove non mancano mai ricerca e sperimentazione. Negli anni, Sacco ha affinato la sua cucina, frequentando l'Accademia Niko Romito Formazione e attraverso esperienze stellate all'estero.

Ora ha deciso di affiancare al suo progetto del cuore, Loasi (ora fermo per la pausa invernale, pronto a riaprire a Pasqua), una nuova avventura, dando vita, in uno dei box del mercato

coperto di Pescara, al bistrot Zietta al Mercato, realizzato dall'architetto **Sabina De Deo**, dello studio Summit Lab, e che da oggi (3 febbraio), apre i battenti.

“Ho sempre avuto interesse per il contesto del mercato. A fine estate scorsa mi si è presentata questa opportunità e ho voluto coglierla - anticipa Fabrizio a *Virtù Quotidiane* -. In principio pensavamo di avere orizzonti più sereni davanti. Poi le cose si sono complicate, ma ci piace guardare le crisi come momento di opportunità. Ora siamo in sofferenza tutti, anche emotivamente, ma penso che seguiranno momenti più belli e ci faremo trovare pronti”.

E in effetti Sacco non si è fatto trovare impreparato e nella prima settimana di ritorno in zona gialla ha deciso di accendere i motori di questa nuova avventura.

Zietta al Mercato sarà un bistrot, in una prima fase incentrato esclusivamente sul pranzo. “Cercherò di valorizzare quello che il contesto propone, lavorando sulle verdure e sui prodotti della terra che sono all'interno del mercato. Vogliamo vivere insieme al mercato la vita del mercato, ascoltando umori, odori e quello che succede in un contesto che è punto di riferimento per una città”.

Core business sarà quindi la fascia 12-15, ma appena sarà possibile l'apertura dopo le 18, Sacco aggiungerà anche la formula aperitivo, “con quegli ultimi odori e colori che il mercato ha da proporre a fine giornata - dice -. Ci sarà un'attentissima selezione di vini e dei drink a cura della barlady **Maddalena Bosio**. Giocheremo con il pairing, come già facciamo a Loasi, istituzionalizzando questa esperienza anche all'interno del bistrot”.





