

Fez and Fezzino: a Pescara bistrot e ristorante in un luogo in cui si esplora l'arte del Clap Museum

18 Ottobre 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – La cucina è un'arte ed è proprio nei luoghi dell'arte che sta per aprire Fez & Fezzino. Due proposte culinarie e un cocktail bar con musica di sottofondo al pianoforte, in linea con l'atmosfera del locale, pronto ad accogliere i clienti da giovedì 19 ottobre, all'interno dello stesso edificio che ospita il Clap, polo museale dedicato al fumetto, inaugurato a Pescara l'8 dicembre 2022. Gli spazi sono di proprietà della Fondazione Pescarabruzzo, ma a gestire l'attività adiacente saranno **Luca Corneli De Vincentiis** e **Alessandro Farroni**.

La stessa struttura, sita in Via Nicola Fabrizi e dunque nel cuore della città, ha ospitato per anni l'ampio negozio di abbigliamento, di **Paride Albanese**, chiuso nel 2011. All'interno delle mura in cui sta per aprire il nuovo locale, quindi nella parte adiacente allo store prima e al museo ora, ce n'era un altro, chiamato semplicemente Fez.

“L'idea di base è proprio quella di riportare, in centro, un punto di ritrovo capace di coniugare la buona cucina e l'intrattenimento”, spiega Luca. “Ci piace l'idea di una musica d'ascolto che accompagni il momento dell'aperitivo o di una cena in compagnia”.

La zona non è quella della movida, così come viene considerata da circa dieci anni l'area di Piazza Muzii e vie limitrofe, ma ci troviamo in una delle strade principali della città, particolarmente frequentata durante il giorno e meno nelle ore serali.

Le proposte di Fez & Fezzino sono due perché al piano inferiore c'è il bistrot, dove sarà possibile anche concedersi un drink dopocena, e al superiore il ristorante. In cucina lo chef pescarese **Fabrizio Sacco**, ex allievo dell'Accademia di **Niko Romito**, con una lunga esperienza nel campo e una passione che lo ha spinto, in passato, ad abbandonare il percorso da ingegnere.

Lo stabilimento balneare Oasi, a Silvi Marina, è il suo quartier generale, ma la nuova stagione autunnale comincia con questo progetto. Assieme a lui la stessa brigata e in particolare **Stefano D'Andrea** e **Anna Danila Mariana**. I piatti del menu, sia al bistrot che al ristorante, sono sempre quelli che si ispirano alle specialità della cucina tradizionale italiana con delle rivisitazioni.

Prosciutto al coltello, tartare di manzo e alette di pollo piccanti tra i piatti proposti per la cena meno formale e più veloce, da consumare al bistrot. Altre ricette tradizionali, in cui però non mancano le contaminazioni, frutto delle esperienze dello chef all'estero e che arricchiscono il sapore degli stessi piatti, contraddistinguono il menu del ristorante. “Preferisco non svelare nel dettaglio le varie opzioni. I clienti le conosceranno pian piano, a partire da giovedì”, precisa Sacco. “Di sicuro ci saranno delle novità, come la zuppa di cipolle francese o dei dolci come la crema pasticcera al parrozzo”. Particolarmente variegata la carta dei vini.

“Prima ancora di un locale rivolto alla ristorazione è un progetto per la città. Lo stile della cucina sarà in linea con una forte identità, dove si vivranno delle esperienze”, spiega Farroni.

Il locale sarà aperto tutte le sere, ad eccezione del martedì, giorno di riposo.

Si comincia giovedì, a partire dalle 18,30. Non è prevista una vera e propria inaugurazione,

ma il bistrot e il ristorante sono pronti ad accogliere i clienti in uno spazio che rivive anche grazie alla nona arte.

LE FOTO





