

Gli Ostinati: nati osti durante il Covid. A Pescara l'enoteca dei legami

6 Ottobre 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Una chiacchierata tra amici, al mare, sotto la palma, in piena pandemia. È nata così l'idea di aprire un'enoteca, a Pescara, non nella centralissima zona di Piazza Muzii e aree limitrofe, ma in Viale Kennedy, nei pressi di Piazza Duca degli Abruzzi. "Il nostro quartiere", spiega **Alessandro Di Francesco**, operatore turistico con la passione per il buon vino e "l'ottima compagnia".

Due anni lo scorso luglio per Gli Ostinati. Questo il nome del locale che Alessandro condivide con il socio e amico **Giuseppe Tollin**, per tutti Pino. "Un gioco di parole: nati osti, ma anche

ostinati, caparbi nell'affrontare una nuova avventura in un momento veramente duro", spiegano entrambi.

Una scommessa vinta? "Sì", confermano. "Volevamo creare un posto, distante dal cuore della città, per una clientela adulta. Un punto di riferimento per il quartiere in cui siamo nati e cresciuti. Un luogo in cui ritrovarci assieme ai coetanei, ad amici e conoscenti. In questi due anni abbiamo avuto una buona risposta, anche se il locale è piccolo e dobbiamo ancora predisporre una copertura all'esterno per il periodo invernale. Negli ultimi mesi abbiamo lavorato e non possiamo lamentarci. Organizziamo anche serate a tema".

Domani, sabato 7 ottobre, Oktoberfest: beer party e menu ad hoc con stinco di maiale, brezel e birra alla spina Viola, di Cattolica.

Da Gli Ostinati, infatti, oltre al vino, è possibile bere dell'ottima birra, da accompagnare con pinse, taglieri, verdure ripiene, mini burger. Formula aperitivo, dunque, ma per le serate a tema vengono scelti determinati piatti, dalla porchetta al sushi, da accompagnare alle varie etichette di vino regionali, nazionali e francesi, o alla birra.

Prossimamente verranno preparati anche i cocktail, così come richiesto dai clienti più affezionati.

Altri eventi verranno organizzati nella stagione autunnale. Una replica dell'Oktoberfest, vino Novello e castagne, l'impiccato, ossia caciocavallo alla brace con bruschetta. Previste, inoltre, delle iniziative in sinergia con le cantine del territorio.

Le idee da parte di Alessandro e Pino non mancano, anche se entrambi provengono da settori diversi dall'enogastronomia: turismo per il primo e commercio di abbigliamento per il secondo.

"La mia anima da viaggiatore ben si lega a questo mondo", precisa Alessandro. "Basti pensare che l'enoturismo in questo momento è alla ribalta. Non escludo la possibilità di abbinare le due cose, creando anche gruppi interessati a visitare le cantine della nostra terra".

Per il momento Gli Ostinati è aperto dal lunedì al sabato, dalle 17 alle 23, ma per la stagione invernale si prevede una novità, con l'aggiunta del brunch domenicale. "Spesso le proposte arrivano dai nostri clienti, perché il luogo che abbiamo inaugurato due anni fa sta diventando, poco a poco, il posto ideale in cui poter consolidare i vecchi legami e crearne nuovi", conclude Alessandro.

LE FOTO





