

La cucina di Don Evandro ha finalmente la giusta cornice nel centro di Popoli

8 Febbraio 2024

di Redazione



POPOLI – La cucina di Don Evandro, che partendo da prodotti per antonomasia considerati poveri crea piatti di alta cucina, ha finalmente la giusta cornice. A sei anni dalla prima apertura, il ristorante di **Pierluigi** ed **Eugenia Antonucci** ha una nuova sede nel cuore di Popoli (Pescara).

In via Garibaldi a ridosso della centralissima Piazza della Libertà e della scenografica via Cavour, un locale piccolo e accogliente in cui proseguire il cammino intrapreso dallo chef autodidatta con un passato da pittore, passione che continua a coltivare e che troverà spazio anche nel ristorante dove non mancherà il dialogo tra la cucina e l'arte anche offrendo l'opportunità ad altri artisti di esporre le proprie opere.

Dopo una laurea all'Accademia di Belle Arti di Bologna e una carriera come pittore a Milano, Pierluigi decide di tornare nella sua Popoli dove – innamorato della cucina – nel 2018 apre il

locale dedicato al nonno Evandro, di una famiglia di pescatori di gamberi. Pochi anni, in un luogo difficile, sono bastati per affacciarsi con forza sulla scena gastronomica abruzzese, tanto da meritare già una forchetta dal Gambero Rosso.

Il pezzo forte della cucina di Don Evandro, che resta impresso per cui merita una visita, sono le ricette realizzate con pesce d'acqua dolce. Il menù è un viaggio tra sapori e consistenze inedite, un autentico elogio a trota e anguilla, ma anche a frutti della terra come la poco valorizzata cipollina bianca di Popoli servita caramellata, il topinambur o il porro.

Dopo l'inaugurazione di ieri, il ristorante sarà aperto regolarmente da domani, venerdì.

LE FOTO (di *Andrea Straccini*)













