

PASSERI IN CENTRO, CON VITO PASTORE SI RILANCIA IN GRANDE STILE PER VINCERE

9 Ottobre 2020

di Jolanda Ferrara



PESCARA – “Vito mi ha letto dentro, mi sono rivisto nei suoi 37 anni, per me una sferzata di energia. E poi è smisuratamente bravo, concreto, vero come quello che fa”, ammette senza esitazioni **Luciano Passeri**.

Dal canto suo **Vito Pastore** dichiara: “Spero di diventare come Luciano, come professionista e come uomo. Ho sempre amato conoscere storia e psicologia dei miei grandi maestri, viverne pregi e difetti, aiutarli ad amplificare la loro creatività con la mia energia e curiosità. Anche la storia personale va raccontata perchè è parte integrante dell’esperienza a tavola. Ora con Luciano ho cominciato la mia opera di stratificazione sentimentale, ho messo in moto

il ricordo di esordi inaspettati. Si riparte dal Dolceforno, dal bambino che giocava a fare il pasticciare diventato il Peter Pan del gusto, come lo chiamano oggi i colleghi”.

Luciano Passeri e Vito Pastore sono i protagonisti della nuova grande avventura gastronomica in arrivo a Pescara, da “Passeri in centro”.

Virtù Quotidiane presenta il nuovo format gastronomico sulla centralissima via Trento, strada del pret à manger nel cuore della movida pescarese. Pizza&Cucina di tradizione, abruzzese, evolutiva, contestualizzata, contemporanea. Sarà la sintesi dell'alchimia tra due outsider dei fornelli. Due mondi che hanno voluto incontrarsi, contaminarsi, fondersi.

Luciano Passeri, vulcanico imprenditore pescarese, esperto e pluripremiato pizzachef “naturalmente creativo” (è il suo slogan) ha un curriculum che parla da solo. Maestro degli impasti – alta idratazione, lunga lievitazione, farine esclusivamente italiane o meglio “agricole” – campione del mondo pizza classica, direttore nazionale Accademia nazionale pizzaioli, istruttore e consulente certificato.

Vito Pastore chef, consulente, formatore, originario della provincia di Bari, vanta un curriculum importante. Spirito inquieto, pronto a riavvolgere il nastro, la mente aperta a nuove esplorazioni alla “ricerca della verità”, Vito non ci ha messo molto a decidere di voler ricominciare tutto daccapo “con un pugno di farina , un'affettatrice sempre accesa e una pezza per pulire”.

“Sta diventando un piacere” continua sul suo profilo *instagram*, “sedersi per terra e ridisegnare tutto dal principio”.

Lo staff, giovane e professionale, è pronto. Alla direzione della sala c'è **Federica Pacifico**, location manager esperta con una ventennale esperienza nel mondo della ristorazione. In cucina Vito, che dà grinta ai piatti e prima ancora alla oramai sua brigata, in testa **Saverio Massari**, nuova promessa da tenere d'occhio. Sul tutto vigila con lo sguardo di chi non teme rivali patròn Luciano: “Si riparte per vincere”.

pubbliredazionale