

PASSERI IN CENTRO: “PANE, PASTA, PIZZA, LIEVITATI. CUCINA VERA E FATTA BENE. SIAMO QUELLO CHE NON C’ERA”

23 Ottobre 2020

di Jolanda Ferrara



PESCARA – Passeri in Centro riparte in grande stile. **Luciano Passeri**, patròn del nuovo format gastronomico in centro città, ha voluto al suo fianco l’ambito **Vito Pastore**, chef dalla sensibilità non comune. Due outsider pronti al futuro supportati da uno staff di professionisti “che non temono rivali”.

Luciano Passeri, con Vito Pastore Passeri in Centro decolla. Pizzeria, ristorante e pasticceria in un unico format. Quale la definizione ideale per il rinnovato spazio in via Trento?

Passeri in Centro è un format in totale rinnovamento a due anni dall’apertura, realtà che va a completare la mia proposta metropolitana con Foconè Osteria Contemporanea e Milù, entrambi sulla Tiburtina tra Pescara e Sambuceto. Nè bakery nè bistrot, Passeri in Centro è quello che non c’era. Il nostro è un laboratorio gastronomico incentrato su pizza e lievitati. Cucina vera e fatta bene, evolutiva, contestualizzata, divertente. Rivisitiamo l’Abruzzo con gusto moderno, parliamo la stessa lingua della clientela, vogliamo emozionare con una

polpetta “cacio e ovo”, un crostone di grande qualità, una crocchetta indimenticabile, un piatto di pecora alla callara riproposto in chiave metropolitana e salutare. Vogliamo portare di nuovo sulla nostra tavola piatti identitari diventati tabù nella ristorazione moderna, lo faremo con piglio evolutivo e gusto contemporaneo, sarà un percorso emozionante per i nostri clienti. Non fiori nei piatti ma una cucina di cuore, immediata e sincera.

Vito Pastore, dal Castello Chiola sua residenza artistica per diverso tempo a executive nelle grandi cucine, ora la rinascita come alter ego di un maestro della panificazione qual è Luciano Passeri. Cosa l'ha spinto ad abbracciare la nuova avventura?

Ero alla ricerca di qualcosa di nuovo, emozionante, diverso che mettesse in discussione quanto fatto fino a quel momento. Non sapevo bene cosa, era tutto indefinito nella mia mente. Ho rifiutato proposte molto importanti, fatto i conti con me stesso e alla fine ho accettato la proposta di Luciano, la più vera, più emozionante, la più dura. Una scommessa, una collaborazione, un nuovo inizio! Un po' di stanchezza mentale dopo le ultime collaborazioni, un po' la nostalgia di cucinare con il cuore, un po' la voglia di conoscere veramente da dentro il mondo della panificazione e della pizza in generale. Così i primi servizi, il nuovo amore per una cucina relativamente più semplice caratterizzata dai grandi numeri in un brevissimo lasso di tempo del servizio. Sono piacevolmente tornati i dolori alle ginocchia, le mani sudate e i rientri a casa a notte inoltrata. Mi ero stancato di una routine sistemica e ibrida. Volevo ricominciare tutto dal principio, rinascere in un certo senso. Ho rimesso a punto le mie ricette del “cacio e ovo”, rifatto dopo dieci anni una crocchetta di patate filante, ma ho anche portato la mia tecnica ed esperienza sul topping delle pizze. Ho nuovi obiettivi e obblighi verso questa nuova e grande famiglia. Sto approfittando del benessere e dell'esperienza di Luciano per scrivere un altro capitolo della mia vita.

Passeri, in un post di benvenuto, “Vito c'è” , dichiara grande ammirazione nei confronti di Vito Pastore e allude ad ancor più grandi aspettative. Come funziona la vostra alchimia?

Vito ha la cazzimma giusta e le stesse mie caratteristiche, grinta e passione, ed è molto esperto nell'organizzazione della brigata. La crisi da covid mi ha provato pesantemente, come a tutti del resto. Ma l'incontro con Vito, per caso e per fortuna, e la forza dello staff presistente mi hanno dato nuova carica per continuare a investire nel locale e decidere di promuovere un nuovo format conviviale, trendy e ricco di sapori veri. L'ingresso di un professionista della sua portata, così tanto preparato sull'arte bianca e sulla panificazione, e la nostra comune visione della materia viva, l'impasto, faranno sì che tutto partirà dal pane, il cibo che ha sfamato le generazioni prima della nostra.

Pastore, il messaggio è basta con i fiori nei piatti. Più concretezza, e arte bianca a tutto tondo. Come si traduce nel nuovo menu?

Si tratta di un menu a quattro mani studiato a tavolino, dove le nostre esperienze si incontrano in un'unica visione del gusto. La farina è protagonista, pronta a diventare identità predominante del nuovo Passeri in Centro. C'è il nostro pane, le nostre paste fresche, i nostri grandi lievitati e ovviamente le nostre pizze. Un racconto che non rinnega l'omaggio dovuto alle nostre origini, le nostre mamme e qualche vissuto da trasformare in un dolce morso. Dai primi di novembre Passeri in Centro è pronto a mostrarsi in una nuova veste.

Cambia la pizza di Luciano Passeri?

Non cambia. E una pizza più pensata nell'impasto e nel topping, ad ogni pizza la sua storia. Restano le classiche, ci sono le stagionali, rilanciamo la mia copiatissima pizza cotta al vapore personalizzata dall'impronta di Vito, che diventa la specialità di Passeri in Centro. E' l'unione delle nostre competenze a fare la differenza.

pubbliredazionale