

Ricette con prodotti dell'orto e una gestione familiare tra le novità di Primo Passo

18 Luglio 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Prodotti a chilometro zero provenienti dall'orto, piatti più estivi e una gestione familiare. Sono le principali novità di **Primo Passo**, il ristorante aperto il 7 dicembre scorso a Pescara, in Via Piave.

Al timone **Alessandro Iovacchini**, noto maestro di tennis della città con una grande passione per i vini e la buona cucina, e la moglie **Valentina Pomilio**, originaria di Francavilla al Mare (Chieti). È proprio qui che si trova l'orto, da cui provengono i prodotti della terra, alla

base delle ricette proposte nel menu.

In cucina, da quattro mesi, la cuoca **Elena Balasoiu**, con una lunga esperienza al Sea Reaver, storico ristorante di Pescara. Ad aiutarla, in questo periodo, uno studente dell'Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco. Poi ne arriverà un altro, a rotazione.

“In sala ci siamo io, mia moglie e nostro figlio”, precisa Alessandro. “Non è facile reperire personale in questo periodo. Ragion per cui, negli ultimi mesi, abbiamo scelto di proseguire con la gestione familiare, senza rinunciare alla qualità. I nostri punti di forza sono la vasta selezione di vini e una cucina semplice, in grado di valorizzare le eccellenze gastronomiche del nostro territorio e non solo”.

“Dall’orto di famiglia attingiamo tantissime materie prime”, aggiunge Alessandro. “Pomodori, centrioli, fagiolini, zucchine, basilico profumato e prezzemolo alla base dei nostri piatti estivi. Tra le varie proposte il riso e le frittatine con verdure di stagione, particolarmente apprezzate dai turisti stranieri, tre linee di carne, ma anche un menu di pesce, aggiunto da poco”.

In particolare, i piatti inseriti sono cinque: tartare di tonno, gnocchetti con pomodorini e cozze, chitarrina con le vongole, tagliata di tonno e insalatina di mare.

Nei mesi estivi Primo Passo è aperto dal martedì al sabato, all’ora dell’aperitivo serale e a cena. Solitamente, per cominciare, un ottimo bicchiere di vino è accompagnato da una gustosa ciambellina fritta farcita con mortadella e stracciata di Andria.

“In questo periodo stiamo lavorando bene con gli stranieri, che arrivano grazie ai voli che collegano il nostro Aeroporto con il Lussemburgo, con Bruxelles, con Londra e altre mete. Solitamente prenotano il tavolo presto e amano assaggiare i vini e le ricette locali”, spiega Alessandro.

Nella parte esterna del locale è possibile notare la stessa cura ed eleganza che caratterizzano quella interna.

LE FOTO









