

Spagna e oriente si fondono nella tradizione marinara locale da Pescado a Pineto

29 Gennaio 2026



PINETO – La paella su ordinazione. I Gambas Al Ajillo, il classico spagnolo che vede i gamberoni sgusciati e cotti. E poi il Pulpo A La Gallega, però rivisitato, con una doppia cottura, al vapore (come la classica spagnola) ma ripassato in padella.

C'è tanta Spagna, pure nel nome, da Pescado Pineto, il ristorante aperto a luglio 2022 da **Edoardo Franchi** 34 anni, affiancato dalla sorella **Ludovica** e dall'amico d'infanzia, **Fabrizio Del Principe**, che guida la cucina, supportato da **Lorenzo De Fazio** e **Mamadou Konate**.



Attenzione però. Pescado non è un ristorante spagnolo, ma “un ristorante di cucina marinara, con influenze iberiche. Come le ho io”, racconta a *Virtù Quotidiane* Edoardo.

“Cinque anni fa, io e la mia ragazza **Eleonora**, siamo rientrati in Italia dopo un’esperienza di tre anni a Barcellona. Abbiamo deciso di aprire questo ristorante, riportando qui un po’ di vissuto di quel periodo”.

L’amore di Edoardo per la ristorazione arriva direttamente dalla sua famiglia, coi nonni che per una vita hanno avuto il ristorante Erasmi, sempre a Pineto.

“Mia mamma ci lavorava e io ci sono cresciuto ed è stato aperto fino ai miei dieci anni. Mi è rimasto il pallino di fare qualcosa in questo ambito. Così quando sono tornato in Italia, mi sono detto, perché no”.

Pescado Pineto, una quarantina di coperti in inverno, che arrivano a una sessantina in estate, sulla via principale della cittadina di mare nella provincia di Teramo, è un luogo “informale”, dice ancora.

“Siamo tutti giovani e quello che abbiamo voluto fare è stato di creare non il solito ristorante di pesce, dove regna la formalità, ma un luogo giovane, accogliente. Questa esperienza viene apprezzata, tanto che abbiamo una clientela molto variegata, dai ragazzi agli adulti”.



I piatti proposti cambiano molto in base al pescato, tranne che per alcuni che sono simbolo per il ristorante e che sono sempre presenti. La cucina è quella della tradizione italiana, rinnovata, ma dentro, oltre alle influenze spagnole, ci sono anche contaminazioni orientali.

Ecco che la bombetta si riempie con tataki di tonno, o il baccalà mantecato viene accolto nei cannoli di pasta di riso e ancora il locale ha a disposizione un braciere Yakitori, per il barbecue di stile giapponese dove si cuociono tutte le parti del pesce (pancia guancia filetto e costate) che vengono lavorate in cucina.



A completare la proposta gastronomica l'olio di famiglia, della campagna a Villa Bozza, "per proseguire anche questa tradizione dei miei nonni che dopo il ristorante hanno iniziato a commercializzare l'olio".

Per il beverage, curato direttamente da Edoardo, sommelier, come la sorella, la scelta si focalizza molto sul vino locale, e sui vini naturali e biologici e Triple A: "Prediligiamo cantine più piccole e ricercate, per dare una scelta più particolare nei vini".



