

A PESCARA RIAPRE SOMS E PORTA L'ANGOLO D'ABRUZZO DI CARSOLI

6 Agosto 2020



PESCARA - La sensazione è di entrare in un raffinato hotel a 5 stelle, con un bancone dorato che segna l'accoglienza in un ingresso in marmo lucidissimo. Basta poi voltarsi sulla sinistra per accedere in un ampio salone, color petrolio che, con le misure Covid, contiene una quarantina di coperti.

Si presenta così l'ultima novità della gastronomia pescarese che domenica 9 agosto riaprirà ufficialmente i battenti.

In quella che un tempo era la Società operaia di Mutuo Soccorso, nella centralissima via Piave, sorge la nuovissima Soms. Il progetto porta la firma di giovani, ma consapevoli imprenditori della ristorazione.

A segnare il nuovo passo sono **Valerio D'Amico** - già presente in via Piave con Botanico (gestito dal fratello **Silvio**), dove un giardino segreto accoglie per gustare sushi e pizza di qualità - insieme a **Eugenio Casalena**, alla prima esperienza nella ristorazione, che hanno scelto di affidare la cucina a **Valerio Centofanti**, dello storico Angolo d'Abruzzo di Carsoli.

“Quando si è creata l’opportunità di prendere questo locale – rivela a *Virtù Quotidiane*, Valerio D’Amico – avevo già chiara in mente l’impostazione da dare al ristorante. È così che ho contattato Valerio Centofanti, dello storico ristorante di Carsoli, di cui intendiamo mantenere la filosofia di base, rinnovandola”.

Centofanti, affiancato da un altro chef, **Moreno D’Antuono** e da **Pietro Di Giammarco** porterà a Pescara la cucina selvatica del territorio. Con agnello bio di Scanno, maialino nero e poi funghi, tartufo, la cucina agropastorale che contraddistingue da sempre l’Angolo d’Abruzzo arriva a Pescara in una veste “più ruffiana e contemporanea – racconta Centofanti – variando il menù il più possibile a seconda delle materie prime disponibili”.

“Una proposta che faremo sarà anche quella dei dolci al carrello – annuncia D’Antuono -. Saranno dessert moderni, ma presentati come si faceva nei ristoranti della tradizione di un tempo”.

Soms in una prima fase aprirà solo a cena, per poi puntare “per il pranzo che verrà – aggiunge Centofanti – a un menù più easy, per i lavoratori che hanno fretta”.

Per il beverage non si sono risparmiati. Soms esordirà con una cantina da 560 etichette, fatta di tanto Abruzzo, ma anche Francia e una vasta scelta di Champagne.

Per l’inaugurazione di domenica, hanno scelto di puntare a una formula finger food, per far assaggiare i piatti che caratterizzeranno poi il menù.



