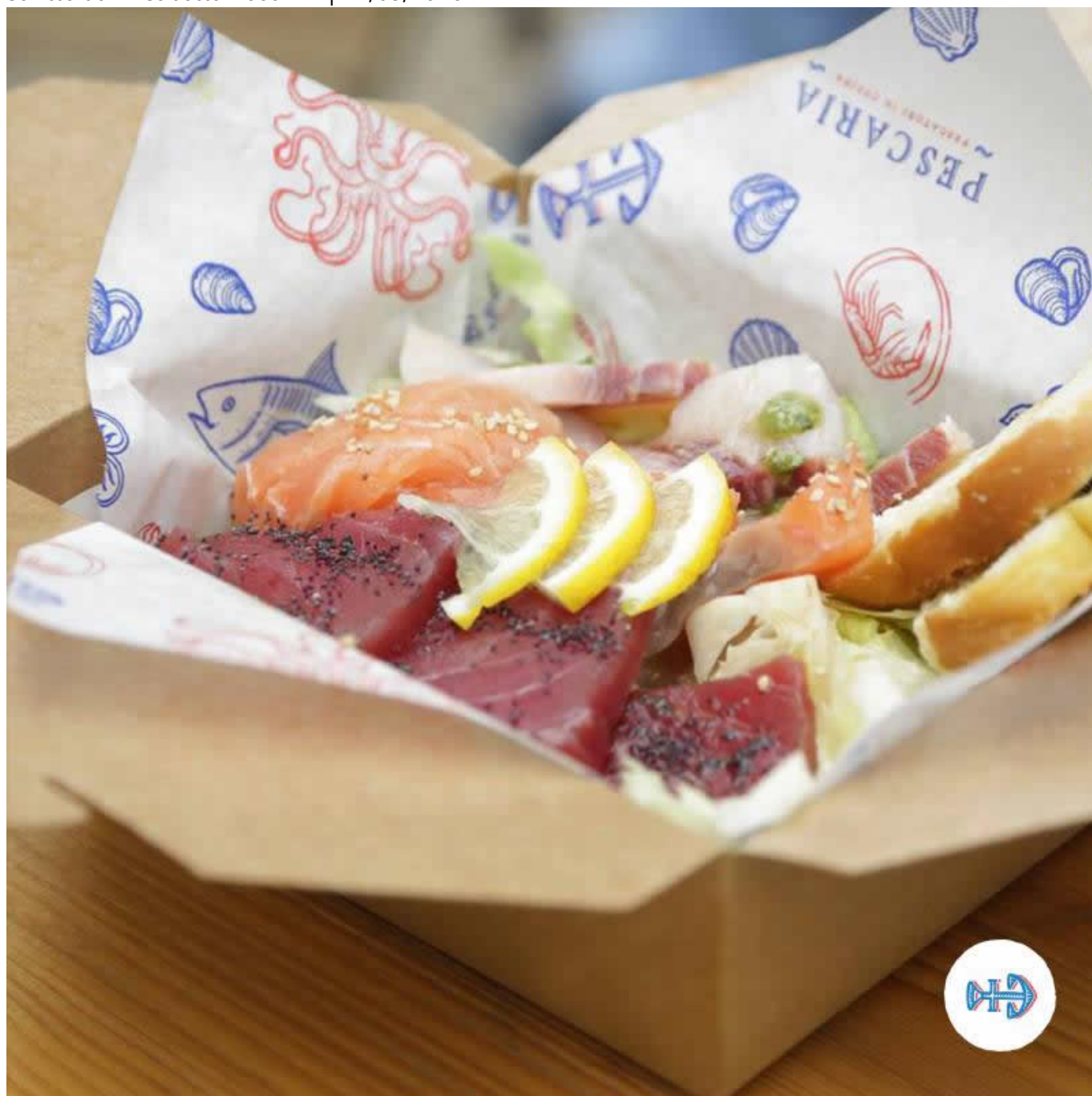


Pescaria Milano, arrivano i panini di mare direttamente da Polignano

scritto da Elisabetta Lecchini | 17/09/2016



Dopo lo straordinario successo pugliese riscosso a Polignano a Mare, apre Pescaria Milano in zona Garibaldi. Uno street food gourmet dove il pesce fresco e crudo è protagonista di mille rivisitazioni

creative.

Il 7 settembre a Milano, zona Corso Como/Garibaldi, è stato inaugurato **Pescaria**, uno **street food gourmet** il cui principale e indiscusso protagonista è il pesce. Il locale è piccolo con una quarantina di posti a sedere, organizzati in tavoli e banconi da condividere con altri avventori perchè l'idea è quella di gustare il proprio cartoccio e lasciare posto alle innumerevoli persone in coda.

Il primo locale è stato aperto in Puglia, a **Polignano a Mare (BA)** nel maggio 2015 e in pochi mesi è diventato famoso anche grazie ai social network. Solo la pagina Facebook ha registrato oltre ottantamila follower e l'azienda viene menzionata dal social network come "*Case History*" del Made in Italy.

Spesso quest'estate leggevo post di amici diretti in Puglia, zona Bari, che chiedevano consigli su luoghi imperdibili dove mangiare. La risposta più frequente che rilevavo era: "**Pescaria a Polignano!**".

L'idea di questo locale è di riproporre l'usanza pugliese di mangiare **pesce crudo in una versione street food** e senza l'uso dei piatti ma servito in pratici confezioni di carta. Dalle 12 a mezzanotte, si possono gustare panini, tramezzini, brioche, insalate, pesce crudo, mare crudo, pesce cotto, tartare e frittura di pesce.

Dopo lo strepitoso successo a Polignano, dove i fondatori dicono di aver servito anche mille clienti in un solo giorno, è nata l'idea di tentare anche Milano, una piazza importante per il mercato ittico, una sfida in una delle città più grandi del Paese dove le tendenze e le ultime novità sono all'ordine del giorno.

La degustazione del menù di Pescaria Milano

Da Pescaria Milano, pesce e latticini arrivano ogni giorno direttamente da Polignano grazie a un accordo con i fornitori. Lo stesso discorso vale per l'olio e per alcuni vini con un'attenzione particolare alla filiera e alla produzione, passaggio a cui i fondatori tengono particolarmente.

Veniamo al menu preparato dallo **chef Lucio Mele**, classe 1980 e pugliese doc che ha lavorato con Alfonso Iaccarino e Claudio Sadler. Amanti del pesce vi troverete in difficoltà, serissima difficoltà. Onestamente avremmo desiderato assaggiare un po' di tutto perchè, già dal bancone si intravedevano delle prelibatezze molto molto invitanti. Il **menù è stampato sulle pareti del locale** e si può leggere mentre siete in coda e preparatevi perchè la coda è da comprendere nell'esperienza culinaria.

Prendiamo il **panino con il polpo fritto cicoria aglio olio, mosto cotto, ricotta e pepe, salsa al profumo di alici!** Già il nome è tutto un programma; ottimo, perfettamente equilibrato, nessun sapore prevale sugli altri prevaricando e, per chi teme l'aglio, state tranquilli perchè non è invasivo. Un'altra nota di merito è l'abbondanza del panino che è sufficiente per un pranzo o una cena.

Altri panini che esploreremo a breve: con le alici fritte, con la bistecca di spada e tartare di tonno. Nel menù è disponibile anche un panino vegetariano ma onestamente è un sacrilegio prenderlo in questo tempio del pesce!

Assaggiamo le **cozze fritte**, eccellenti per la freschezza e la frittura appena fatta, asciutta e croccante. Non manca anche la frittura di paranza, di alici fritte e due proposte particolari: le **polpette di crostacei** e il **baccalà con patate fritte e maionese al cipollotto**.

Per gli amanti del **pesce crudo** troverete un'ampia scelta fra tonno, spigola, cozze, scampi, gamberi e anche l'assortito che vi permette di assaggiare diversi pesci insieme. Altri piatti che solleticano la nostra curiosità sono il tataki di tonno con insalata lollo, rucola, pomodorini, cipolla frita e salsa mediterranea; il fish burger e il polpo arrosto alla caprese con mozzarellona. Esistono anche **piatti del giorno e proposte per l'aperitivo**. La **carta dei vini è discreta** con parecchie etichette e, anche in questo caso, troverete accanto alla cassa sul muro l'elenco delle bottiglie.

Consigliamo caldamente questo nuovo locale con pesce fresco di qualità servito in molteplici salse, se avete tempo evitate gli orari dei pasti canonici, una frittura è ottima anche alle tre del pomeriggio!

Il sito è in costruzione www.pescaria.it ma il menu è già presente sulla pagina di anteprima, se siete incuriositi dalle varie portate e volete cominciare a sognare prima di recarvi in Via Bonnet 5.

PESCARIA MILANO

Milano, via Bonnet 5

www.pescaria.it