



Pescaria continua a crescere: due nuove aperture nel 2022

A ottobre è stato inaugurato il nono locale a Verona a cui seguiranno, nei prossimi mesi, le inaugurazioni a Trento e Padova. È quanto anticipato dall'AD Bartolo L'abbate



Panini gourmet, il pezzo forte dell'offerta di Pescaria (Foto © Ufficio stampa).

Pescaria, il primo fast food di pesce in Italia, continua a crescere. Dopo la recente inaugurazione del nono locale a Verona, lo scorso ottobre, a breve l'insegna aprirà altri due punti di somministrazione a Trento e Padova. È quanto anticipato in questi giorni da **Bartolo L'abbate**, amministratore delegato e co-founder dell'insegna nata nel 2015 a Polignano a Mare (BA).

Pescaria: dalla provincia di Bari al resto d'Italia

Dal primo locale aperto nel cuore della provincia barese, con l'idea di rilanciare in chiave gourmet il panino dei pescatori, di strada ne hanno fatta parecchia Bartolo e i suoi due compagni di avventura, lo chef **Lucio Mele** (Bib Gourmand nel 2012 a soli 32 anni) e **Domingo Iudice**, co-fondatore e CMO di Pescaria. Tra il 2016 e il 2018, infatti, conquistano Milano, con i due locali di via Bonnet e via Solari; poi è la volta di Torino, nella location esclusiva di via Accademia delle Scienze, in piazza Carignano. A seguire Roma, Bologna e Napoli.



Le tre anime di Pescara: da sinistra, Domingo Iudice, lo chef Lucio Mele e Bartolo L'abbate (Foto © Ufficio

Pescaria oggi dà lavoro a più di 200 persone. Anche per questi motivi è stata la prima azienda italiana a essere inserita negli **Earnings Call di Facebook**, i rapporti trimestrali interni di Facebook redatti dai top manager, per aver dato valore all'economia territoriale creando posti di lavoro. A ottobre 2019 è stata nominata da **Forbes** tra le 50 aziende italiane più influenti su Facebook.

Nove locali tra tradizione marinara e sostenibilità

Lo stile dei locali è informale, richiama le trattorie di mare di una volta, e soprattutto è **plastic free**, anche nel delivery. Da dicembre 2018 Pescara ha scelto infatti di **rinunciare alla plastica monouso** risparmiando 7 tonnellate di plastica al mese per punto vendita. Le posate e i bicchieri utilizzati sono in PLA, materiale derivato dal mais al 100% biodegradabile e compostabile.

«Nel locale di Polignano a Mare – racconta Bartolo – solitamente regaliamo un panino gourmet a chi ci consegna un sacco pieno di rifiuti raccolti dalle spiagge limitrofe. Un modo per sensibilizzare sul rispetto dell'ambiente».



Gli interno di Pescaria a Torino (Foto © Ufficio stampa).

Il menu di Pescaria è “amico del mare”

La stessa attenzione verso la sostenibilità si ritrova anche nel menu, che tende a privilegiare i **pesci stagionali e locali**. I fondatori infatti hanno aderito al **Sustainable Restaurant Program** e ottenuto la [certificazione Friend of the Sea](#), che prevede la promozione di buone pratiche di consumo ecosostenibile del prodotto ittico, sostenendo attività di pesca e acquacoltura certificate. Nel nuovo menù ci sono infatti ombrina, orata del golfo di Manfredonia (Puglia), spigola, ricciola e pesce bianco di altissima qualità allevato in ambienti privi di stress e senza ormoni, coloranti e pesticidi, e conseguentemente sostenibile.

Se è vero che il cavallo di battaglia della proposta “street food” di Pescaria sono i panini gourmet – imperdibile quello di **polpo fritto** – nel leggere il nuovo menu c’è solo l’imbarazzo della scelta: dal **Mare Crudo** (ostriche del Gargano, cozze pelose, tagliatelle di seppia, noci, gamberi e tanto altro) alle **Tartare** (salmone, tonno e gamberi), passando per le Insalate, il Pesce Cotto, le Fritture (Fish & Chips, paranza, alici, polpette di crostacei, frittura mista).



il panino con polpo fritto, uno dei grandi successi del format (Foto © Ufficio stampa).

Le ultime novità della carta

Una delle novità di questo autunno sono le **friselle di Altamura al caciocavallo silano**, e le **friselle con tonno, maionese di basilico e stracciatella**. Tra le nuove proposte in menù, anche alcuni piatti tipici della Puglia, come [riso patate e cozze](#), la focaccia barese con condimenti di mare (tonno, gambero, salmone), il baccalà con patate e prugne (da provare, lo abbiamo assaggiato per voi!), la lasagna di mazzancolle e la parmigiana di pesce. E naturalmente, come in ogni menu inclusivo che si rispetti, non mancano anche le **proposte vegetariane**, come il panino con melanzane, zucchine e pomodoro fresco, stracciatella, rucola, maionese al basilico e salsa al peperone arrosto, oltre ad alcuni piatti light, come il filetto di ombrina servito con melanzane, mandorle e pane.

Data di creazione

20/12/2021

Autore

silvia-fissore