

“COCE”, IN CENTRO A PESCARA IL RISTORANTE, PIZZERIA E BRACERIA NATO COME SPIN OFF DEL LIDO AURORA

2 Maggio 2023



PESCARA - La voglia di proporre un progetto nuovo alla città, che guarda anche oltre per estendersi al di fuori dei confini regionali con facce diverse, e che comincia dalla seconda generazione di una famiglia da più di 35 anni nel settore dell'accoglienza e dell'ospitalità. Comincia da qui Coce, il nuovo locale di Pescara centro, aperto lo scorso dicembre.

Dietro questo ristorante, pizzeria, braceria ci sono quattro ragazzi tra i 27 e i 32 anni: **Fabiana Di Marco**, classe 1991 insieme ai fratelli **Pierluigi** di 29 anni e il più piccolo **Gianmarco** del 1996, e al marito **Elio Di Donato**, 32enne. Fabiana, Gianmarco e Pierluigi, pur avendo lavori diversi, sono cresciuti nel settore, con l'attività di famiglia, il Lido Aurora, lo stabilimento balneare al fianco della Nave di Cascella dove l'estate si punta molto sulla ristorazione, con un'osteria sul mare in cui si mangiano pesce, pizza e arrosticini.

“Coce è nato in continuità con il Lido Aurora – racconta a *Virtù Quotidiane* Fabiana – sia in relazione all’esigenza e alle necessità legate a tutto quello che sta accadendo con le concessioni balneari, ma anche per il desiderio di creare un progetto tutto nostro. Il sogno di puntare su prodotti abruzzesi e portarli anche fuori Pescara”.

Coce, che significa scotta in dialetto, scelto “individuando una parola semplice da ricordare, per rappresentare la brace e l’Abruzzo”, dice ancora Fabiana, è solo il primo passo di un progetto ambizioso che punta alla creazione di format differenti da poter portare fuori l’Abruzzo, “in una versione più street food”.

Intanto nel ristorante del centro, i quattro giovani imprenditori, si sono affidati alle mani della cuoca **Catia**, originaria di Calascio (L’Aquila), proponendo “le ricette delle nonne, un menù di piatti semplici e tradizionali con materie prime buone e che cambierà almeno due volte l’anno per l’autunno-inverno e per la versione primavera-estate. Abbiamo fatto una ricerca approfondita per creare una rete di fornitori di qualità. Per i formaggi e l’agnello biologico ad esempio ci siamo affidati alla Porta dei Parchi. Abbiamo il maialino nero d’Abruzzo. In una grande brace a vista, cuociamo tanti tagli di carne, tutta di manzetta abruzzese e per le verdure ci riforniamo al mercato ortofrutticolo che abbiamo di fronte. Gli arrosticini sono gli stessi che proponiamo al Lido Aurora, così come anche l’impasto della pizza e la scelta di usare il forno elettrico. Per accompagnare al meglio i nostri piatti, abbiamo strutturato una carta dei vini interamente abruzzese, con scelte più commerciali e prodotti di nicchia”.

Per dare vita al loro progetto la scelta è ricaduta sul pieno centro, in via Curtatone, in un luogo che storicamente è simbolo di ristorazione in città. Lì per anni e anni c’è stata la trattoria di pesce da Sisto. “Volevamo un luogo informale, dallo spirito autentico per creare un ristorante alla portata di tutti. Ci è sembrata una bella opportunità anche per dare continuità in qualche modo a un luogo storico di Pescara, di buon auspicio per iniziare il nostro percorso”.

LE FOTO



















