

FRANCAVILLA AL MARE: GIOVANE CUOCO SFIDA LA PANDEMIA E APRE RISTORANTE

2 Novembre 2020



FRANCAVILLA AL MARE - Ha sfidato la pandemia e ha deciso di avviare un'attività di ristorazione in un momento complicato a causa del coronavirus.

Lui è Mirko Colasante, 28 anni, cuoco di Guardiagrele (Chieti), con un immenso amore per i fornelli.

“Passione di vita – dice – quella della cucina”. E così nei giorni scorsi ha aperto, in contrada Foro a Francavilla al Mare, il ristorante “Baccalamanzo”, dove baccalà e pesce, ma anche carni di qualità, sono i protagonisti.

“Assieme alla mia famiglia – spiega Mirko – ho lavorato alacremente tutta l'estate per preparare il locale, che ho voluto personalizzare con arredi fatti da artigiani locali. E poi, nel rispetto delle regole anti Covid-19, qualche settimana fa, c'è stata l'inaugurazione. L'idea era di rimboccarsi le maniche e lavorare duro, ma la situazione, nel frattempo, è diventata ancora più complessa”. Con i Dpcm che si sono susseguiti a raffica e che hanno imposto sempre maggiori restrizioni, tra cui la chiusura dei locali alle 18. “Siamo partiti nonostante le difficoltà del periodo”.

Personale assunto tempo indeterminato, con a capo lo chef Luciano Marinelli e i suoi deliziosi manicaretti.

“Il decreto di Conte, quello del 26 ottobre – conclude Mirko – è stato un colpo duro, soprattutto per noi che siamo ai nastri di partenza. Abbiamo attivato il servizio di asporto. In questa situazione è davvero difficile andare avanti, ma ora ci siamo e

teniamo duro”.