

PESCARA: APRE LE PORTE KOSE, PRIMO RISTORANTE DI CUCINA COREANA IN ABRUZZO

29 Novembre 2025



PESCARA – “Gusto, eleganza e conoscenza”. Sono questi gli elementi che contraddistinguono Kose, il nuovo ristorante di cucina coreana che ha aperto i battenti ieri. Kose si trova nel cuore di Pescara, nella centralissima Piazza della Rinascita.

L’idea è di Andrea Caldora e sua moglie Ha Jung Kim già fondatori di peasfood.it, un sito e-commerce dove i coreani possono acquistare una selezione dei miglior prodotti made in Italy.

Andrea, terzo figlio della famiglia Caldora che opera nell’edilizia da tre generazioni, ha sempre avuto una grande passione per la cucina e il buon bere. Già 10 anni fa aveva aperto, all’interno del mercato coperto in via Battisti, Baccalà.

Ha Jung che in Corea è molto seguita sui social per il settore food, cura in prima persona la parte gastronomica insieme al resto della brigata.

Oggi con Kose inizia per loro una nuova avventura imprenditoriale.

“Kose in coreano indica ‘il momento presente’ – ha spiegato Andrea Caldora – l’attimo che nasce dal passato e apre la strada al futuro. È una parola che racchiude l’essenza del nostro ristorante e, più in generale, dello spirito profondo della cucina coreana. Una cucina che vive nel presente perché sa custodire la propria storia e, nello stesso tempo, anticipare ciò che verrà”.

Il nome Kose è anche un rimando a tutte le “cose” che si portano a tavola, tratto tipico della cultura gastronomica coreana. Le linee curve del font, create ad hoc per l’occasione, riprendono gli arredi e gli spazi del ristorante che ripercorrono la tradizione della Corea unita alla raffinatezza contemporanea. Il colore celadon della palette del locale è un richiamo alle ceramiche tradizionali usate in cucina che il cliente ritrova anche nella mise en place. Andrea e Ha Jung per la realizzazione del locale si sono affidati allo studio SummitLab di Pescara che gli ha curato tutto il progetto stilistico e gli arredi.

L’Idea di SummitLab nasce dal concetto di armonia come ritorno alla semplicità e si sviluppa plasmando lo spazio con forme e colori che sintetizzano la gestualità coreana. I materiali e i dettagli come i teli bojagi sottolineano il cibo protagonista. Il locale ha 25 coperti interni e una vasto spazio esterno sulla piazza da sfruttare nella bella stagione.

In cucina ci sono 4 collaboratori, una barlady per la preparazione dei cocktail e un ragazzo in sala. Uno spazio importante di Kose è proprio quello dedicato al bere con la classica carta dei vini affiancata ad una drink list esclusiva di cocktail signature firmata La Gintoneria Creativa di Pescara che ha realizzato dei cocktail unici proprio per Kose.

Il ristorante è anche aperto per l’aperitivo dalle 18.30 e propone ai clienti un cocktail o un calice di vino con un’offerta gastronomica più easy.

Questo angolo nominato Kosine, si sviluppa anche su una parte esterna in modalità bancone. Anche qui la cucina asiatica è protagonista con qualche contaminazione italiana/abruzzese come le pallotte cacio e ova.

“La tradizione gastronomica della Corea è tra le più antiche dell’Asia – ha aggiunto Ha Jung Kim- La cucina dei sovrani non era distante da quella del popolo, a cambiare erano soprattutto la qualità e la rarità degli ingredienti, non la struttura dei sapori né la filosofia che li animava. Questa continuità testimonia una verità essenziale: la cucina coreana è radicata nella memoria, ma non è mai rimasta immobile. Oggi, più che mai, essa appare sorprendentemente moderna. È una cucina che valorizza verdure, radici, fiori, erbe spontanee, ingredienti semplici che attraverso marinature, conservazioni e soprattutto fermentazioni rivelano complessità aromatiche inattese. Materie prime talvolta umili o poco apprezzate vengono trasformate in preparazioni eleganti e profondissime: un processo che anticipa le più avanzate ricerche della gastronomia contemporanea, dove la fermentazione è tornata protagonista nelle cucine sperimentali e stellate di tutto il mondo”.