PESCARA: IL CAFE' LES PAILLOTES SI RINNOVA, LE NOVITA' IN ANTEPRIMA

4 Aprile 2012

PESCARA – Personale e piatti tutti rinnovati da scoprire e un nuovo chef, Davide Pezzuto, il quale, come il suo predecessore, proviene dalla scuola di Heinz Beck, uno dei più grandi chef del mondo.

Queste le principali novità della revisione, quasi totale, del "Cafè Les Paillotes" di Filippo De Cecco, l'unico ristorante di pesce d'Abruzzo ad avere acquisito l'ambita stella Michelin.

Novità presentate in anteprima ieri sera durante la "serata zero", come l'ha definita il nuovo direttore, Andrea La Caita, punto di partenza della nuova stagione che inizierà questa sera, dopo tre mesi di chiusura.

Oltre l'eccellente accoglienza e l'arredamento curato che da sempre definisce il "cafè Les Paillotes", le portate della serata sono state caratterizzate da una profonda varietà, passando da piatti insaporiti da diverse spezie ad altri dal sapore delicato e raffinato, amati, quindi, dai palati più disparati.

"Il mio obiettivo – ha commentato ad *AbruzzoWeb* Pezzuto – è puntare su una grande varietà di portate, proponendo piatti sempre nuovi, per soddisfare gusti diversi e prediligere i prodotti del territorio. Per questo motivo, prima di arrivare qui ho attraversato l'Abruzzo per due mesi, per scoprire i sapori della tradizione di questa terra".

"In alcune delle mie prossime creazioni – ha continuato lo chef – curerò, oltre che la qualità, anche l'aspetto scenografico, cercando di ricreare e rappresentare l'ambiente marino di un'isola tropicale, come una barriera corallina, incastonando pesci e molluschi adagiati su diverse salse".

"Sono soddisfatto di questa serata – ha concluso Pezzuto – perchè, girando per i tavoli per ricevere consigli e pareri dai clienti, ho ricevuto molti commenti positivi e questo è un ottimo punto di partenza".

Soddisfatto anche il direttore La Caita, che ha dichiarato che "questa serata, la serata zero, è stata molto utile non solo per mostrare la nostra nuova offerta ma soprattutto per sperimentare e per proporre eventuali modifiche; per questa ragione abbiamo selezionato, per questa sera, un pubblico scelto e composto da giornalisti qualificati e gatronomici e dai clienti più abituali".

"Anche per la stagione estiva – ha aggiunto il direttore – stiamo pensando a un parziale rinnovo; cercheremo di trasformare le serate da discoteca in spiaggia per avvicinarci più a un lounge bar all'aperto, in cui poter chiacchierare, bere un drink e ascoltare musica fino a tardi".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli