

## PESCARA: IL SUCCESSO DEL "CORALLO", PESCE CON LA FILIERA CORTA

27 Dicembre 2011

---

PESCARA - È la "filiera corta" ossia il consumatore che mangia direttamente il pesce appena pescato, la chiave del successo del ristorante lido Il Corallo di Pescara, entrato quest'anno nella guida delle migliori osterie d'Italia.

"Siamo una famiglia di pescatori - spiega Ennio Pacchione, figlio del titolare - che ha sempre avuto un peschereccio. Dal 2002 oltre a comprarne uno nuovo in acciaio abbiamo aperto un'attività sempre legata al mare sia per la balneazione che per la ristorazione".

Una volta che il peschereccio arriva in porto dopo una giornata di pesca a strascico nel mare Adriatico con a bordo i membri della famiglia Pacchione, "oltre a essere in parte venduto, il pescato viene anche selezionato per la ristorazione. Il pesce - prosegue il titolare - viene lavorato, pulito e cucinato dalle donne e dai ragazzi della nostra famiglia con una cucina tipica della marina pescarese".

"Il Corallo - snocciola Pacchione - ha gli inconfondibili crudi di pesce, antipasti caldi e freddi, i primi particolari ma i piatti forti sono il brodetto pescarese accompagnato da un vino 'Nemir' di Cantina Tollo, le spigole pescate con reti da posta di fronte lo stabilimento fatte in crosta di sale, i gustosissimi bucatini con il tonno e le linguine con il ragù di pesce".

Quanto all'attività svolta nel lido-ristorante, Ennio spiega che "il periodo più intenso di lavoro va dal periodo di Pasqua fino a tutta l'estate, visto che curiamo sia la balneazione che la ristorazione. In inverno - sostiene - ci dedichiamo solo alla cucina, mentre l'unico periodo di chiusura è il periodo di Natale nel quale ci ritroviamo e festeggiano insieme a tutta la famiglia".

In conclusione Ennio sorridendo ricorda che "il nostro locale ha avuto un'ottima risposta anche da parte degli aquilani dopo il sisma del 6 aprile 2009. Con molti di loro - conclude - sono rimasto in amicizia sono ancora colpito dall'educazione, dalla forza e dalla semplicità delle persone che ho conosciuto".