

il Giornale

C I B I
D I V I N I

Grandi vini e gran pesce sul mare di Pescara

Paolo Marchi

nostro inviato a Pescara

● Ventiquattr'ore a Pescara per deliziarmi con due ristoranti di mare (e sul mare) e due fratelli di cacao, nel senso che **Massimo** e **Maurizio**, con il cognome che portano, **Tavoletta**, o diventavano autisti o cioccolatieri. Buona la seconda, nel laboratorio in via Battisti, 085.4429501. Tornerò a scrivere di loro così come del **Blumarine** nella vicina Francavilla, telefono 085.4917920, ora mi preme applaudire **Diego Porrini**, il patron della **Vongola**, che sulla spiaggia pescarese, do-

ve le autorità impazzano con i controlli sulle strutture più o meno fisse e rispettose dell'ambiente, ha messo tutto se stesso in un locale che d'estate deve sgomitare con tanti altri gazebo per farsi notare, ma che ora brilla perché tra i pochi sempre aperti anche di inverno.

Entri e rimani colpito dalla straordinaria varietà di vini in bellavista al fresco. Non solo Abruzzo e tutto scelto con passione e voglia di dimostrare che non ci si sta per accomodare in

LA VONGOLA

Lungomare Matteotti, 54

PESCARA

Telefono: 085.374236

Chiusura: mercoledì

Prezzi medi: antipasti 12,
primi 12, secondi 20
e dessert 7 €

Coefficiente di difficoltà:
sufficiente, cucina di mare

uno sfamificio qualsiasi che sfrutta la posizione, la città alle spalle e il mare davanti, per riempire i tavoli e poi quello che verrà servito *chissene frega* tanto la gente cade lo stesso dentro.

Diego è un patron vigile e sornione e se gli chiedi un rosso, io il Montepulciano d'Abruzzo 2005 di **Cataldi Madonna**, non ti guarda male, però ti fa presente che «a questo punto cibo e vino saranno due esperienze separate», che è un po' un invito a non lamentarsi se poi alcuni momenti di pesce sa-

ranno penalizzati. Troppo vivo per gli antipasti, crudo di baccalà e poi di tonno, alici e sgombrò marinati, i gamberi con pomodorini, i totani scottati, decollerà con gli scampi al rosmarino, gli spaghetti vongole, broccoli e peperoncino, la coda di rospo alla cacciatora (di nuovo il rosmarino, perfetto) e il rombo al forno con patate, carciofi e melanzane prima di concludere con bonet e millefoglie panna e frutti rossi. Una sana cucina di mare.

E-mail: paolo.marchi@ilgiornale.it