Street food: pesce e prodotti pugliesi per il successo di Pescaria

pescaria-milano-450x300-5a8f1d8a

Accoppiare il pesce fresco della Puglia ai prodotti della terra, come pomodori, burrata e ricotta e presentarlo all'interno di un panino. Insomma, lo street food in salsa pugliese. E' questa - spiega il sito azfranchising.it - la ricetta dietro la successo di Pescaria, giovane realtà imprenditoriale che da pescheria di provincia a Polignano a Mare è sbarcata a Milano (nella foto, il locale meneghino) e capace di fare gola a molti. Tanto da avere già incassato centinaia di richieste in franchising dall'Italia e dagli Stati Uniti.

I protagonisti sono lo chef Lucio Mele, Domingo Iudice, esperto di comunicazione e autore del concept, e Bartolo L'Abbate, titolare di una delle più importanti pescherie di Polignano, da dove proviene il pesce proposto da Pescaria.

Le proposte più classiche sono la tartaruga con tartare di tonno, burrata pugliese, pomodorini freschi e pesto di basilico, quella con polpo fritto, cicoria, mosto cotto, ricotta e alici sott'olio, oppure con tonno, bufala, friggitelli, pesto ai capperi e pomodoro. Ma, in base ai prodotti del giorno, il menu viene variato di continuo.

Dopo quest'altro anno di prova, il 2017, si vedrà se il progetto è pronto al lancio in franchising. Per ora le proposte, tutte rifiutate, sono arrivate da New York, Berlino, Londra, Dubai e ancora Firenze, Pescara, Cortina.