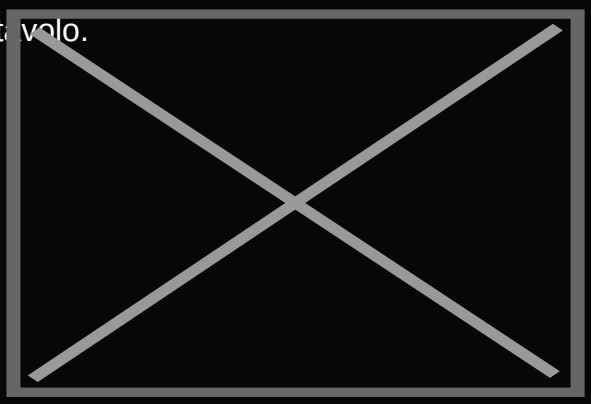
Pesce Baracca, concept innovativo: pescheria, street food e ristorante

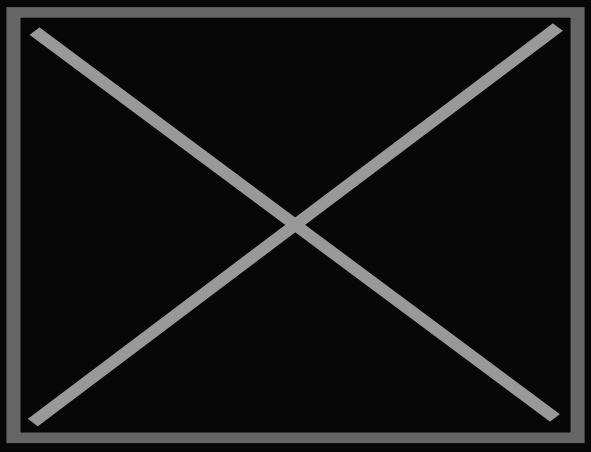
rational-pesce-baracca-1-1e7852ca

Pesce Baracca, particolarissimo locale affacciato sul mare di Forte dei Marmi, è *anche* un **ristorante** tradizionale, ma è molto più di questo: è un **mercato del pesce**, pescato di notte e poi venduto fresco al mattino; è una **gastronomia**, dove si trovano piatti gustosi pronti per essere consumati sul posto oppure portati a casa o in spiaggia quando la bella stagione lo permette; è uno **street food**, ideale per un pasto veloce, in cui i clienti scrivono il loro ordine, lo consegnano in cassa e vengono poi serviti al tavolo.



«La cosa bella è che tutte queste possibilità sono integrate tra loro», spiega il titolare **Marco Vaiani**. «Il menù lascia molta libertà e fantasia ai clienti. Infatti, oltre ai piatti tipici della nostra tradizione come spaghetti allo scoglio, frittura di pesce, acciughe fritte e focaccine farcite, i clienti possono scegliere direttamente dalla pescheria o dalla gastronomia cosa mangiare e come mangiarlo, con il prezzo che andrà in base al peso e alla disponibilità giornaliera dei prodotti pescati».

Questa formula ha permesso al locale di **differenziarsi nettamente dagli altri ristoranti circostanti**, senza contare che le fasce orarie di apertura sono più ampie e permettono quindi di sfruttare al massimo la bellissima posizione sul pontile centrale di Forte dei Marmi.



Per gestire un’identità così flessibile e un’offerta così varia, il team di Pesce Baracca deve poter contare su **ingredienti di prima scelta e su attrezzature di cucina affidabili**, che permettano una certa elasticità nella preparazione e garantiscano un’alta qualità delle pietanze servite ai clienti. «Quando ci siamo confrontati col nostro fornitore di fiducia, il signor **Giuseppe Marani**, la scelta è ricaduta oltre che sui forni combinati **Rational**, che già usavamo negli altri nostri tre locali, anche sul nuovo **VarioCookingCenter**», racconta Marco Vaiani. «Questo macchinario ha cambiato l’organizzazione della cucina e ha **abbattuto i costi legati al tempo** in modo impressionante. In un locale come il nostro, il VarioCookingCenter “vive vite diverse” in base al momento della giornata. Al mattino il gastronomo lo usa per tutte le preparazioni della gastronomia: parliamo di tutte le preparazioni bollite come polpo o calamari, delle cotture in umido, delle zuppe di pesce, il tutto in grandi quantità senza perdere nulla a livello di qualità. Una cottura che mi ha davvero sorpreso è la cottura al vapore del farro, che cuoce velocemente e mantiene una consistenza perfetta. A pranzo e a cena il VarioCookingCenter invece diventa per metà una friggitrice e per metà una brasiera su cui cuocere pesce o carne alla piastra».

Quali **progetti futuri** aspettano Pesce Baracca? «Al momento non saprei, qui è tutto in divenire», scherza il signor Vaiani. «Sicuramente se si presenteranno altre occasioni per fare buona cucina sapremo coglierle».