

Scritto da Donato Liotto
Martedì 07 Gennaio 2014 19:25

di Donato Liotto -



Continua il "viaggio" nei locali della nostra zona e stavolta vi segnaliamo un "posto" speciale: Pedros. Ci sono posti o, per meglio dire, locali nella nostra zona, dove cenare o pranzare, diviene davvero un aspetto importante e speciale, specie poi, se ciò, avviene in contesti dove: le luci sono soffuse e distribuite con dovizia, luci che creano atmosfere e che inducono a rilassarsi. Posti, dicevamo, dove si può pranzare o cenare sempre a lume di candela. Mangiare in un posto così è davvero un valore aggiunto. Ovviamente, le pietanze, vengono servite e, nel mentre, i camerieri attraversano la sala, esse, rilasciano un profumo inebriante che, investe i commensali, facendo loro assaporare anzitempo le portate che ancora devono essere loro servite. Da Pedros, si mangia così! Un locale posto ai confini con Aversa in Trentola – Ducenta, si trova a pochi metri dalla sede dell'Asl, da 17 anni, è condotto con passione dai proprietari la Signora Antonietta di grazia e il marito Nicolo Massimo Santoro di origini italo - venezuelane ma, aversano acquisito e più diritto. Con loro, la figlia Beatrice a dargli un



concreto ed importante aiuto nella conduzione del locale. Ciascuno è affidato ad un compito di rilievo, e tutto improntato, affinché i commensali abbiano a gradire ogni istante della loro permanenza. Pedros, ha una lunga tradizione culinaria alle spalle, una cucina semplice e, se richiesto, "sofisticata" per palati fini. Quando si accede al ristorante, un'accogliente saletta con camino, sempre acceso, ad accogliere gli avventori. Si ha subito, ed è netta la sensazione, di essere capitati nel posto giusto. Cordialità, disponibilità e accoglienza, vanno a completare un "menù" dedicato a chi, vuol trascorrere un momento da incorniciare mangiando di gusto e rilassarsi tra cotanta gentilezza, la quale, traspare e vi avvolge con garbo. Siete da Pedros, e lo staff è dedito a voi per tutto il tempo che vorrete. La cucina propone una vastissima scelta e si va dagli antipasti: Antipasto di mare alla Pedros,



affettati, all'italiana, insalate di polipo, soute misto, caprese e, a seguire, i contorni; melanzane grigliate, puparuole e ciumme (del fiume) salsiccia sott'olio, formaggi di ogni tipo, friarielli,

funghi orecchioni e, ancora, insalate verdi e con pomodori, olive etc. La rosticceria, anch'essa vasta e, per ogni gusto; bruschette al pomodoro, crocchè, arancini, tequeno, fagottini, chele di granchio, frittele alle alghe marine, patate fritte. Ora vediamo l'offerta di Pedros riguardo i primi piatti e, ne citiamo solo alcuni, ne sono davvero tanti; Gnocchi al tegamino, spaghetti alle vongole, rigatoni alla norcia, linguine agli scampi, o ai frutti mare, tortelli panna e prosciutto, ravioli in salsa di carne, fettuccine alla boscaiola, gnocchi alla pescatora, e non finisce qui! Ora i secondi; Bistecca di vitello, entrecote al pepe verde, fagioli alla messicana, gamberoni e non solo ma, ogni tipo di pesce, rigorosamente arrostiti. E ancora, zuppe di cozze al limone o "comme vulite vuje," parrilla mista e per ogni gusto, zuppetta mista, sasicce e friarielle. Poi il Pub, con i panini, si parte con l'americano, il saporito, il marinaio, il mexicano, il bruciacelli. Sono solo alcuni nomi, solo nomi di panini "anonimi" ma, prelibatissimi e per scoprire il loro sapore, dovete necessariamente andare da Pedros e scegliere il vostro panino "personalizzato" se richiesto. Che possiamo aggiungere ancora se non spingervi e, senza forza ma, semplicemente, con l'acquolina in bocca, a recarvi al più presto in questo magnifico pub ristorante, adatto sia per le famiglie e sia per i giovani. Da Pedros tutti sono uguali e tutti magnene a sazieta'. Se pave (paga) il giusto e anche qui sarete soddisfatti. Pagherete, ringrazierete ed esclamerete - "c'è verimme a prossima vota" Pedros..si lascia e non si dimentica, pertanto, è obbligatorio : s'addà turnà!!