



Da Pescaria, gli “spaghetti all’assassina”

Gli spaghetti all’assassina arrivano a Bologna, nella variante “di mare” firmata dallo chef Peppe Guida

Dal 15 novembre da **Pescaria** è arrivata una nuova interpretazione degli spaghetti **all’assassina**, piatto iconico barese, nella variante “di mare” arricchita con il **polpo**, firmata dallo **chef di Pescaria Peppe Guida**. Gli spaghetti all’assassina, risalente agli anni Sessanta e divenuto popolare in particolare negli ultimi anni, è una vera istituzione che sta conquistando fama internazionale. Ora, grazie all’interpretazione di Peppe Guida, **Pescaria propone una versione inedita e marinara di questo classico, con l’aggiunta di polpo**, omaggiando la **tradizione barese** e valorizzandola attraverso la qualità delle materie prime e l’originalità che contraddistingue l’insegna.

L'assassina di mare è disponibile nei locali di Polignano, Roma, Trani, Milano (via Solari), Bologna, Torino.

Pescaria a Bologna

via Nazario Sauro, 12 ed è aperto tutti i giorni.

*“Stiamo riscrivendo una storia con attenzione, una storia che da 10 anni ha rivoluzionato il modo di gustare il pesce, sia crudo che cotto. Il nostro servizio è rapido, ma sulla qualità non facciamo compromessi: investiamo tempo e risorse per offrire sempre il meglio.” – conferma **Domingo Iudice, Founder Pescaria***

Il “Papa della pasta” e l'assassina di mare

Lo hanno definito così, nella puntata di Chef's Table a lui dedicata su Netflix: il **“Papa della pasta”**. Quando Peppe Guida ha viaggiato per conoscere meglio la Puglia (e il progetto Pescaria, che ha sede principale e gli uffici amministrativi a Polignano a Mare), ha scoperto anche tutti i piatti e i prodotti tipici del posto: le orecchiette, i calzoni di sponzali, le polpette di pane, le carote di San Vito, il crudo mare e – appunto – l'**assassina**.

Questa rivisitazione è la naturale evoluzione di un incontro: Peppe Guida ha reimmaginato questo piatto con un tocco marinaro, unendo le sue conoscenze sull'arte della preparazione della pasta secca al prodotto principale di Pescaria, il **primo locale in Italia a proporre panini di mare in formula fast casual**, con una forte attenzione alla sostenibilità e una rete di nove punti vendita in Italia (due a Milano, Bologna, Roma, Torino, Verona, Trani, Lecce) e diverse nuove aperture in programma.

Il format sta lavorando sempre più nella direzione di una proposta attenta alla qualità e alla sostenibilità della materia prima. Negli ultimi mesi, infatti, Pescaria ha investito nella formazione interna, con masterclass tenute dallo stesso Peppe Guida e destinate ai responsabili di cucina di tutte le sedi. Questo percorso formativo garantisce che l'esperienza culinaria e la qualità dei piatti restino uniformi in ogni punto vendita.

Espansione e innovazione sostenibile

Per supportare la crescita, l'azienda è impegnata nella creazione di un hub formativo dedicato, volto a preservare l'artigianalità e a sostenere un modello di formazione costante.

*“Stiamo realizzando la nostra visione permeando l'azienda di quella cultura della formazione che rappresenta il nostro modo di essere e lavorare in Pescaria,” **afferma Leonardo Volpicella, Amministratore Delegato di Pescaria**. “Abbiamo già organizzato diverse giornate di formazione per il nostro team, con masterclass tenute dal nostro chef e incontri con esperti del settore. La nostra assassina di mare, ad esempio, è nata proprio da una di queste masterclass a Vico Equense, nei luoghi del cuore del nostro chef, dove lui stesso e i nostri responsabili di cucina hanno studiato e cucinato, confrontandosi per calibrare il piatto al meglio e portarlo in tutti i nostri locali d'Italia”.*

Data di creazione

2024/11/19

Autore

redazione