

Ad Azzate apre una pescheria che diventa bistrot

Pubblicato: Mercoledì 9 Giugno 2021



Un po' di profumo di mare ad Azzate. Lo porterà **Giuseppe Di Leo**, catanese di origine, azzatese di adozione, che **sabato 12 giugno inaugurerà una pescheria in via Piave**. In realtà non si tratta solo di un punto per la rivendita del pesce fresco, ma di un negozio che verso sera si trasforma in un **bistrot**, un luogo in cui si potrà degustare un aperitivo a base di pesce fresco sorseggiando vini siciliani.

«L'idea mi è venuta in questi mesi – spiega Di Leo – Mia moglie è originaria di Azzate ed è per questo che anni fa mi sono trasferito qua. Mi sono sempre occupato di pesca: io sono un subacqueo e avevo due centri di immersione. Poi la decisione di venire nel paese di mia moglie e aprire un locale: all'inizio doveva essere una piccola attività commerciale, poi in questi mesi di lockdown ci ha preso un po' la mano ed ora è diventato qualcosa di diverso, un luogo di ritrovo in cui sarà possibile anche mangiare».

L'**Officina Ittica Enogastronomica**, questo il nome del locale, sarà aperta da martedì al sabato dalle 8.30 alle 21 e la domenica dalle 8.30 alle 13. Sarà possibile mangiare a pranzo e fare "apericena", tutto naturalmente a base di pesce.

«Il negozio, che abbiamo ricavato da un vecchia officina ristrutturandola completamente, ha **una zona per la vendita del fresco**, la **cucina a vista** con un chef che preparerà ogni giorno piatti da consumare sul posto o da asporto e una **vetrina con il pesce crudo**. La materia prima arriva da Catania tranne i mitili che vengono dal Veneto. La **cantina** offre oltre al Prosecco di Valdobbiadene, vini siciliani dell'Etna e liquori particolari, come ad esempio un gin tipico delle nostre zone».

Quindici tavoli, tra interno ed esterno, che potranno anche essere prenotati. Sabato 12 giugno alle 10.30 si “aprono le danze”: che l’avventura abbia inizio.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it