Inaugurazione

«La Paiottina» primo Sushi Bar della città

UN angolo di oriente in riva all'Adriatico, dove un grande tappeto rosso copre la spiaggia, delineato da gazebo color avorio e soffici divani, dove le golose miniature che dal Giappone hanno conquistato l'Italia si preparano a vista, proposte all'istante dallo chef Nestor in un raffinato buffet. È "La Paiottina", la nuova proposta del Lido delle Sirene, il primo Sushi Bar della città presentato sabato sera con una inaugurazione salutata da circa duecento invitati. Con il sottofondo musicale dei "2 in 2" di Assunta Arnese e Biagio Di Carlo, gli ospiti del locale sono stati accolti dal direttore Andrea Zana ed hanno gustato sushi sashimi, nigiri, maki, delicatezze nipponiche a base di pesce crudo, riso e alghe, ostriche al naturale, oppure con perle di caprino, in gelatina di acqua di pomodoro e dragoncello, accompagnati da champagne Mum, Franciacorta Cà del Bosco, e i dissetanti Rucolini e Carotini. Il Sushi Bar si pone come un'alternativa all'aperitivo tradizionale ed è aperto tutti i giorni dal martedì alla domenica (escluso il venerdì) dalle 20 alle 23.

Anche il prefetto Lalli e l'assessore Enrico Paolini (sotto) alla festa per l'apertura del sushi bar la Paiottina

FESTE D'ESTATE

Sapori d'oriente: apre il sushi bar delle Paillote

Un angolo di oriente in riva all'Adriatico. E' "La Paiottina", la nuova proposta del Lido delle Sirene, il primo sushi bar della città presentato sabato sera con una festa per duecento invitati. Con il sottofondo musicale dei "2 in 2", Assunta Arnese e Biagio Di Carlo, il direttore Andrea Zana ha predisposto per gli ospiti un menù a base di sushi sashimi, nigiri, maki, delicatezze nipponiche a base di pesce crudo, riso e alghe, ostriche al naturale, oppure con perle di caprino, in gelatina di acqua di pomodoro e dragoncello, accompagnati da champagne Mum, Franciacorta Cà del Bosco, e i dissetanti Rucolini e Carotini. Tra i presenti, il prefetto di Pescara Giuliano Lalli, Enrico e Raffaella Paolini, Moreno Di Pietrantonio, Michael Reale, il soprano Aleksandra Lazic, Aldo Di Cosmo, Enzo Tessitore, Stefano Sajeva, Piero Menoni con la moglie Laura Di Russo. A metà serata, fugace apparizione del procuratore della repubblica Nicola Trifuoggi. Si è visto anche il cantante Piero Mazzocchetti, in compagnia di Nando Barbarossa, titolare della catena Acqua e Sapone e della fidanzata Francesca.

Alla Paiottina anche Michael Reale

Sushi bar in spiaggia, i vip presi per la gola

Sulla spiaggia c'è anche un tappeto rosso per non disturbare la camminata delle signore eleganti con l'abito di pailletes e i tacchi a spillo. E' il sushi bar La Paiottina inaugurato con una parata di vip.

Si chiama **La Paiottina** il nuovo sushi bar del lido delle Sirene che ha già stregato il jet set pescarese a colpi di sushi sashimi, nigiri e maki a base di pesce crudo, riso, alghe e ostriche. Anche **Piero Mazzocchetti** è stato preso per la gola, oltre al prefetto **Giuliano Lalli** e i politici **Enrico Paolini** e **Moreno Di Pietrantonio**. All'appuntamento mondano non sono mancati l'attore **Michael Reale** *(nella foto)*, abituato ai flash dei fotoromanzi, il soprano **Aleksandra Lazic**, gli imprenditori **Giovanni Di Persio** e **Aldo Di Cosmo**. Si è fatto vedere anche il procuratore **Nicola Trifuoggi**. Ad accogliere gli ospiti, il direttore **Andrea Zana** con il sottofondo musicale dei **2 in 2** di **Assunta Arnese** e **Biagio Di Carlo**.

La cucina del Sol Levante approda a 'La Paiottina'

Il primo sushi bar del capoluogo adriatico è stato presentato sabato scorso alla presenza di 200 invitati

PESCARA – Accogliente come il salotto di casa e ricercato come un appartamento di design con vista mare, corredato di un grande tappeto rosso che copre la spiaggia, soffici divani ed eleganti gazebo color avorio.

La cucina del Sol Levante approda a Pescara, a "La Paiottina", primo Sushi Bar del capoluogo adriatico e nuovissimo suggerimento del Lido delle Sirene, presentato sabato scorso con una ricercata inaugurazione salutata da circa duecento, selezionati invitati che hanno gustato le ghiotte miniature proposte dallo chef giapponese Nestor.

Con il sottofondo musicale dei "2 in 2" di Assunta Arnese e Biagio Di Carlo, gli ospiti del locale sono stati accolti dal direttore Andrea Zana ed hanno gustato sushi sashimi, nigiri, maki, delicatezze nipponiche a base di pesce crudo, riso e alghe, ostriche al naturale, oppure con perle di caprino, in gelatina di acqua di pomodoro e dragoncello, accompagnati da champagne Mum, Franciacorta Cà del Bosco, e i dissetanti Rucolini e Carotini.

Tra i presenti, il prefetto di Pescara Giuliano Lalli, il vice presidente della giunta regionale ed assessore al turismo Enrico Paolini insieme alla moglie Raffaella, l'assessore comunale ai grandi eventi Moreno Di Pietrantonio, l'attore Michael Reale, il soprano Aleksandra Lazic, il costruttore Giovanni Di Persio, l'imprenditore delle assicurazioni Aldo Di Cosmo, l'odontoiatra Enzo Tessitore, il commercialista Stefano Sajeva. A metà serata, fugace apparizione del procuratore della repubblica Nicola Trifuoggi e si è visto anche il cantante Piero Mazzocchetti, terzo classificato a San Remo, in compagnia dell'amico Nando Barbarossa, titolare della catena Acqua e Sapone e della fidanzata Francesca.

Un momento della serata co il direttore Zana e alcuni ospiti

Vista la presenza di sabato e l'alto gradimento dei piatti, il Sushi Bar di piazza Le Laudi si candida a diventare meta privilegiata di vacanzieri e pescaresi per l'estate 2007.

Luogo ideale in cui abbandonarsi ad una chiacchierata con gli amici o ad un romantico spuntino dal sapore orientale; insomma l'alternativa trendy all'aperitivo tradizionale.

Aperto tutti i giorni dal martedì alla domenica (escluso il venerdì) dalle 20 alle 23.

Francesca Piccioli