

Il Baccio, il 31 marzo in piazza Piazza Baccio Pontelli di Jesi apre un ristorante marchigiano a km 0

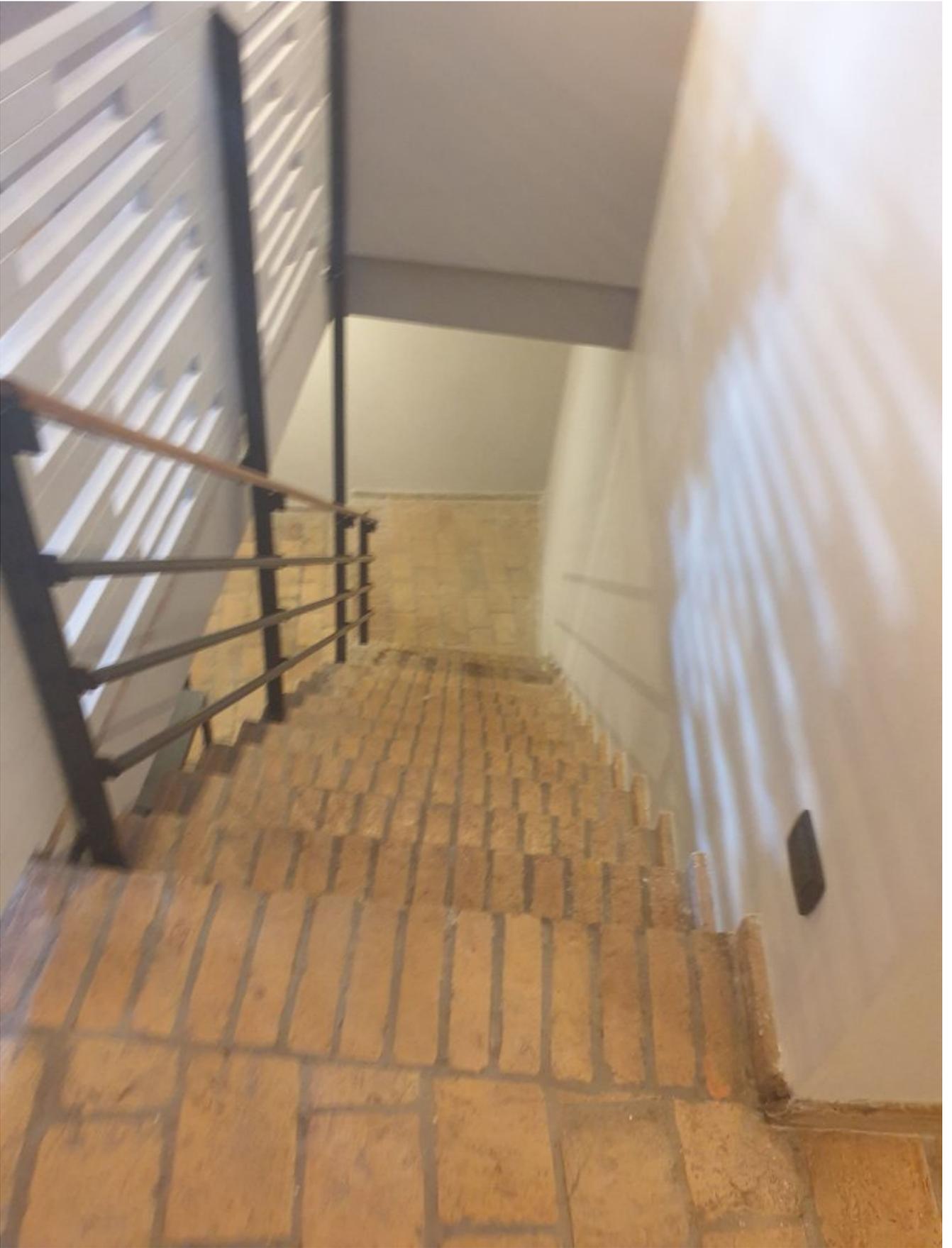
Si è tenuta in Piazza Baccio Pontelli di Jesi, la conferenza stampa di presentazione del nuovo ristorante tipico "Il Baccio". Il sole di primavera, questa volta non tradisce e "bacia" con un benaugurale benvenuto l'inaugurazione del nuovo ristorante "Il Baccio" che ha come obiettivo quello di differenziarsi dai locali già esistenti, per la proposta di un menù a base di prodotti tipici marchigiani.

Un momento della presentazione del ristorante Il Baccio a Jesi

Dopo anni di locali fortemente generalisti, Il Baccio, intende focalizzarsi esclusivamente sulle ricette marchigiane, ereditate dalla tradizione culinaria della nostra regione.

Al perché di questa scelta ha risposto, uno dei due soci del locale, Ibrahim Alì, giordano di origine, ma fortemente legato al nostro territorio. “Sono titolare di un altro ristorante qui a Jesi, evidenzia, e la qualità della cucina marchigiana mi ha sempre entusiasmato”. Con questo progetto Alì, ha voluto “chiudere il cerchio”: “le persone mi chiedevano un locale dove poter mangiare specialità del posto”.









Questa è un'esigenza, non solo per chi viene da fuori, ma degli stessi jesini: in città manca un locale legato al territorio.

La cucina Marchigiana, esige anche che i piatti siano accompagnati da vini di ottima qualità. A questo ha pensato il noto barman jesino Damiano Tamellin, anche lui socio, jesino, molto conosciuto, perché per anni ha servito e fatto degustare vini in uno dei più importanti locali della cittadina di Federico II.







” I piatti e le specialità gastronomiche che presentiamo, necessitano di essere accompagnati da vini di ottima qualità e nelle marche ce ne sono tantissimi. La nostra carta dei vini, continua Tamellin, è ricca di proposte di micro aziende che sono in grado di esprimere parametri qualitativi elevati. Damiano, è uno jesino, doc, anche se il cognome tradisce le sue origini venete, di Soave per l'esattezza. Anche qui, in ogni caso, patria di un ottimo vino. ” Buon sangue..





La proposta de Il Baccio, non si limita solo al pranzo e cena, ma la proposta si allarga anche agli aperitivi, che tanto sono graditi al pubblico. Anche qui, tutto rigorosamente marchigiano.

Tutte le sere dalle ore 19,00 Il Baccio, proporrà aperitivi e ed “apericena” a base di prodotti esclusivamente marchigiani e di altissima qualità.

Un brevissimo inciso, legato alla location, circondata dalle mura imponenti progettate dall'Architetto Baccio Pontelli, che rendono il locale unico per la forte suggestività della location.

In questo contesto si sono mossi i due bravissimi architetti Moreno e Barbara Vallini, che hanno saputo sapientemente incastonare il non facile lavoro di arredo e design della location, rendendo unica la sensazione che si respira nei locali.

Inutile ricordare che un buon progetto di design è destinato ad essere uno degli elementi principali che fanno la differenza.

Oggi le persone, hanno necessità non solo di degustare prodotti di qualità, ma di essere immersi in ambienti che completino l'esperienza sotto il profilo sensoriale ed in questo caso bisogna dire che gli architetti sono perfettamente riusciti nell'intento.

L'apertura ufficiale de "Il Baccio"è fissata per il 31 marzo.