Pesce fresco e tanti piatti già pronti da gustare: ad Andora c'è "Pescato&Mangiato"

di **Pubbliredazionale**

16 Dicembre 2022 – 8:00

Non solo **pesce freschissimo** proveniente dal nostro mare, ma anche **tantissimi piatti già pronti** che uniscono ai sapori della **cucina ligure** influenze della **tradizione campana e toscana**. Sono i punti di forza della **pescheria-gastronomia "Pescato&Mangiato"** che dal 1958 si trova in **via Andrea Doria 30** ad **Andora** e di recente si è rifatta il look. Il negozio, infatti, dal primo di novembre, è stato preso in gestione da **Laura Iannotta** che già da due anni lavorava dietro al bancone insieme allo storico titolare della pescheria.

E' stata proprio Laura a **dare impulso alla parte di gastronomia**, un servizio già presente quando ha iniziato a lavorare nella pescheria andorese, ma che negli ultimi anni è cresciuto sempre di più: "In accordo col vecchio gestore ho puntato molto sull'**ampliamento dell'offerta** di piatti pronti per i nostri clienti e la scelta ha pagato" spiega la neo titolare di "Pescato e Mangiato" che aggiunge: "Con questo lavoro **unisco le due cose che amo di più: stare in cucina ed a contatto col pubblico**. Quando qualche mese fa è arrivata l'occasione di portare avanti l'attività da sola non ci ho pensato due volte e ho scelto di iniziare questa avventura".

guarda tutte le foto
11

-
-
-

Pesce fresco e tanti piatti già pronti da gustare: ad Andora c'è "Pescato&Mangiato"

Qualità, genuinità e un'ampia scelta di pesce fresco, ma anche di piatti che devono soltanto essere scaldati sono **i punti di forza** attraverso i quali Laura Iannotta punta alla **soddisfazione della clientela**: "Per me è fondamentale riuscire ad andare incontro alle esigenze dei clienti e la principale è quella di poter trovare in negozio **piatti già pronti**. Molti proprietari di seconde case lo richiedono anche perché non hanno le attrezzature in cucina per preparare determinati piatti. Magari entrano in negozio e scelgono un'orata dal banco e noi la prepariamo al forno con le patate per il pranzo o la cena. Cerchiamo sempre di soddisfare ogni richiesta che ci arriva e **su ordinazione eseguiamo qualsiasi tipo di preparazione**".

Un altra peculiarità di **"Pescato&Mangiato"** è la **lotta allo spreco**: "Se il pesce fresco, che arriva tutto dal mercato di Imperia, non viene venduto in giornata lo sfruttiamo per preparare qualche piatto pronto per la gastronomia. Ci teniamo anche a questo aspetto" racconta **Laura** che **ha origini campane** (è nata in provincia di Benevento), ma è **cresciuta in Toscana ed è ormai ligure di adozione**: "Ad Andora venivo sempre in vacanza quindi sono molto legata a questo territorio, ma non dimentico nemmeno le mie origini: per questo nelle nostre ricette ci sono anche **influenze extra regione**".

Tra le proposte del bancone della gastronomia, oltre a tantissime **ricette di mare** (antipasti, sughi, secondi, frittura), ci sono anche **proposte di carne e terra**: "Per esempio facciamo il **coniglio alla ligure**, la trippa, il cinghiale, la peperonata, ma di recente ho fatto anche la **ribollita**" precisa la titolare di "Pescato&Mangiato".

In occasione delle **feste natalizie** ogni giorno ci sarà un menù ricchissimo ed ovviamente la possibilità di richiedere anche **piatti su prenotazione**: "Cucino da quando sono piccola, è sempre stata una mia grande passione e nei miei piatti cerco di mettere tutta genuinità di quelli preparati a casa. Ispirata da questa filosofia sono pronta a coccolare i nostri clienti per i **pranzi e le cene di Natale e San Silvestro**" conclude Laura.

Per **informazioni e prenotazioni**, oltre che presentandosi direttamente in negozio, è possibile anche telefonare al **numero 0182 85148**.