

Al Ristorante Granseola di Teramo il 19esimo Triglia Day, il primo senza Pasquale Cordoni

23 Novembre 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – Alla Granseola, nel cuore di Teramo, il Triglia Day 2025 si è svolto quest’anno con un’emozione diversa, profonda e condivisa. Per la prima volta, la grande festa dedicata alla regina dei mari si è tenuta senza il suo ideatore e anima instancabile: **Pasquale Cordoni**, scomparso improvvisamente nel dicembre scorso. Eppure, proprio in sua assenza, la sua presenza è sembrata più forte che mai.

L’atmosfera del ristorante, a pochi passi dal Duomo, era carica di attesa e affetto. Da oltre 18

anni Cordoni era il cuore pulsante della Granseola e, più recentemente, della vicina braceria-pizzeria Condito. Il Triglia Day, nato dalla sua fantasia e da quella dell'avvocato **Lucio Del Paggio**, storico amico e co-ideatore dell'evento, è cresciuto negli anni diventando un appuntamento imprescindibile per gli amanti del buon cibo e della convivialità.



Pasquale Cordoni

Quest'anno, il ricordo del suo entusiasmo e della sua inconfondibile capacità di trasformare un "pesce povero" in piatti ricchi di personalità ha guidato ogni scelta, ogni preparazione, ogni gesto della brigata. E quando l'avvocato Del Paggio ha presentato una targa commemorativa dedicata a Pasquale, un momento di commozione ha attraversato la sala.

Sulla targa, le parole che hanno fatto brillare gli occhi dei presenti: “A ricordo del più abile e fantasioso acconciatore di triglie, Pasquale Cordoni. Chef provetto, ospite cortese, incomparabile propugnatore di valori dell’amicizia vera e dell’amabile convivialità, interprete appassionato della nostra tradizione gastronomica, di mare e di terra”.

Un tributo sincero a un uomo che, per la comunità teramana, non era soltanto un ristoratore, ma un maestro di vita.

Come da tradizione, il Triglia Day ha celebrato la triglia in tutta la sua versatilità. Diciotto portate per onorare il suo fondatore, ognuna pensata con cura quasi affettuosa, come un dialogo continuo con la memoria di Pasquale.



Tartare e carpaccio di triglia

Il percorso gastronomico si è aperto con una tartare di triglia e un carpaccio delicatissimo, per poi proseguire con una triglia in “saor”, omaggio sapientemente rivisitato alla tradizione

veneta. Sono seguiti i quadrucci in brodo di triglia, ideali per riscaldare la frizzante giornata, e l'audace ma perfettamente riuscita linguina con triglia e guanciale, dove terra e mare si incontrano in un equilibrio sorprendente.



Linguina con triglia e guanciale

I secondi piatti hanno continuato a esplorare nuove forme e sapori: dalla triglia beccafico alla abbottonata, fino alla curiosa e amatissima triglia laureata, impreziosita da una foglia di alloro.

A chiudere il pranzo, la tradizionale pizza dolce teramana, sigillo di un appuntamento che anche quest'anno ha conquistato tutti.

Il successo dell'edizione 2025 è il risultato della dedizione della famiglia Cordoni e della sua squadra. **Piero** e **Federica**, i figli di Pasquale, guidano oggi la Granseola con la stessa passione ereditata dal papà. Con loro, gli chef **Federico Peca** e **Renato De Santis**, insieme

a uno staff preparato e affiatato, hanno portato in tavola oltre duemila triglie, valorizzate in ogni ricetta.

Particolarmente apprezzata la scelta di semplificare il pesce a chi solitamente lo evita: solo un paio delle tantissime portate contenevano spine, mentre tutto il resto era preparato con filetti perfettamente puliti, un lavoro straordinario a dir poco.

Pasquale Cordoni ha lasciato un segno indelebile nella gastronomia teramana e nel cuore di chi lo ha conosciuto. Il suo modo di accogliere gli ospiti, passando tra i tavoli con un sorriso, un aneddoto e un calice da alzare, è diventato parte integrante dell'identità della Granseola.

Oggi, grazie alla sua famiglia e al team che ha formato, il Triglia Day continua a essere non solo una festa della cucina di mare, ma un inno alla convivialità, all'amicizia e alle tradizioni che Pasquale ha amato e difeso per tutta la vita.

Anche senza di lui, il suo spirito resta vivo in ogni piatto, in ogni brindisi, in ogni risata condivisa.

E così, anche quest'anno, alla Granseola si è sentito forte e chiaro il messaggio che Pasquale ha lasciato in eredità: la buona cucina è soprattutto un atto d'amore.