

BERARDO E CAMPLONE, FINE DI UN'EPOCA: COME CAMBIA UN ANGOLO SIMBOLO DI PESCARA

16 Febbraio 2021



PESCARA – Cambia completamente la fisionomia gastronomica di corso Umberto, nel suo ultimo tratto che guarda dritto il mare. Lì dove un tempo due pasticcerie/gelaterie, Camplone e Berardo, che hanno fatto la storia di Pescara, l'una di fronte all'altra, si sfidavano come i protagonisti di un duello, oggi tutto è diverso.

Dopo la chiusura di Camplone nel 2014 e una parentesi durata qualche anno della catena di fast food anni '50, American Graffiti, quegli stessi locali ora accolgono due nuove realtà. La prima, già occupata da qualche tempo è Bar Basso, degli stessi proprietari di Berardo (gli ultimi, con la gestione dal 2005) che si è trasferito di fronte e ha chiuso negli storici locali di palazzo Verrocchio, sotto l'hotel Esplanade, dove entro pochi mesi sorgerà una nuova cioccolateria di **Federico Anzellotti**.





La seconda novità deve ancora arrivare e viene direttamente da Silvi (Teramo). Il mese prossimo, restrizioni anti Covid permettendo, aprirà i battenti Baraonda Pescara. A portarlo sulla costa del capoluogo adriatico, raddoppiando la fortunata esperienza cominciata nella

contrada Piane Maglierici, tra Silvi e Atri, è **Danio Traini**.

Ventinove anni, iniziando dal 2012 a gestire il primissimo Baraonda, all'epoca un semplice bar, con il tempo, ampliando il locale, nel 2017 ha creato un'hamburgeria, cotoletteria e birreria da 140 coperti dall'unione di due stabili.

L'idea da cui è partito Danio, affiancato dalla sorella **Noemi**, è stata di "offrire un panino di qualità elevata a prezzi economici - spiega a *Virtù Quotidiane* -. Usiamo ingredienti di tutti i tipi, per rivedere il concetto di panino con abbinamenti nuovi e diversi dal solito. Niente pane o carne congelati. Tutto è freschissimo, 100 per cento italiano. In estate ad esempio facciamo gli Sweet burger, dei burger dolci con disco di fiordilatte e varie farciture e il pane è tipo quello di un maritozzo".

Baraonda è anche una cotoletteria. "Tanti anni fa ho lavorato a Trento e lì c'era un locale che serviva grandi cotolette farcite. Era il 2010. Ho deciso di provare a esportare anche da noi quel tipo di locale. E oggi credo che siamo gli unici nel centro sud Italia. Facciamo cotolette da 250 grammi battute, panate a mano e poi farcite. Anche sulla birra abbiamo creato un metodo di spillatura solo in Co2 naturale, che abbassa notevolmente la pressione e abbiamo una collaborazione con la birreria italiana Forst, la più genuina tra tutte le birrerie industriali".

Il successo crescente, con clienti che si muovono dalle province di Teramo, Chieti e anche da Pescara per raggiungere Baraonda Silvi, ha spinto Danio a fare il bis e approdare in città. Dopo aver visto diversi locali, la soluzione giusta gli si è presentata, in piena pandemia, con la chiusura di American Graffiti e senza farsi scoraggiare dall'emergenza Covid è andato avanti.

"Vedo in questo periodo tante occasioni per continuare a investire e per rischiare - rivela -. Con i lavori dovremmo essere pronti per il 10 al massimo 15 di marzo. Vogliamo vedere però se sarà possibile aprire di sera, vista la natura del nostro locale. In caso contrario, pensiamo di fare il debutto a pranzo, più ovviamente il delivery".

LE FOTO DI BARAONDA



























