

“DA LUCIANO”, GLI ARROSTICINI CHE CONQUISTANO I MONTESILVANESI DAL 1984

di Rosa Anna Buonomo



MONTESILVANO - Un punto di riferimento dove gustare uno dei piatti tipici della tradizione gastronomica regionale. Dal 1984 il locale “Da Luciano”, a Montesilvano (Pescara), conquista anche i palati più esigenti. I clienti arrivano da diverse città d’Abruzzo, ma anche da fuori

regione. Impossibile, per gli amanti della buona cucina che vivono in città, non averne mai sentito parlare.

Da una decina di anni, il locale, in via Verrotti, è gestito dalla famiglia **Manes**, che porta avanti la tradizione con un pizzico di innovazione. Gli arrosticini sono il piatto forte, ma è possibile gustare anche diversi tipi di antipasti e di pizze. Negli ultimi anni, il menù è stato arricchito con una sezione speciale dedicata alla pizzeria, continuando a prediligere ingredienti di qualità.

Dopo la chiusura dovuta all'emergenza Coronavirus, seguita dalla ripresa delle attività con consegne a domicilio e asporto, il locale ha riaperto i battenti il 18 maggio, "in piena sicurezza", in base a quanto previsto dall'ordinanza firmata dal governatore **Marco Marsilio**.

La famiglia Manes ha raccolto il testimone da Luciano, nel 2010, scegliendo di proseguire nel segno della continuità. A partire dal nome.

"Siamo originari di Cappelle sul Tavo. Abbiamo rilevato la proprietà a livello familiare, dopo alcuni mesi di affiancamento fatti con Luciano. Gestiamo il locale io, mio fratello **Aurelio** e i miei genitori **Rita e Pasquale**", racconta a *Virtù Quotidiane* **Alessio Manes**. "Gli arrosticini sono rimasti quelli di sempre, ci rivolgiamo allo stesso fornitore. L'unica modifica riguarda un'aggiunta: oltre ai classici e a quelli di filetto, si possono ordinare gli arrosticini di filetto piccante, con peperoncino tritato. Una variante che piace molto alla nostra clientela".

Ad essere ampliato, è stato anche il menù delle pizze. "Abbiamo aggiunto alle nostre proposte una sezione speciale: una selezione di pizze un po' più particolari, da affiancare a quelle classiche".

Nella sezione speciale del menù della pizzeria, figurano la "Zucca versione ribelle", con crema di zucca, mozzarella, salsiccia di fegato e grana fuori cottura, la "Nocina", con crema di noci, mozzarella, misto funghi, rucola e speck, la pizza con radicchio e asparagi, la "Genovese", con pesto, stracchino, mozzarella e bacon rosolato, per citarne solo alcune.

“Sono tutte molto richieste. Piace molto anche la ‘Bufalina’, a base bianca, con mozzarella di bufala e pachino in cottura” aggiunge Alessio.

“Siamo sempre alla ricerca del prodotto migliore, al centro mettiamo la qualità”.

Oltre agli arrosticini e alle pizze, i clienti possono ordinare il classico antipasto all’italiana, bruschette, patatine, focacce e contorni di vario tipo.

“La nostra clientela è molto varia: si va dagli adolescenti che festeggiano il compleanno agli anziani. Numerosi sono i clienti storici e quelli che fanno tappa in Abruzzo per lavoro, oltre ai turisti che tornano ogni anno. Siamo un punto di riferimento anche per chi viene da fuori regione e questa cosa ci riempie di orgoglio. Sicuramente questa nuova fase è particolare, tutti ci siamo adeguati a questa nuova situazione. Non sappiamo ancora bene cosa aspettarci, vedremo strada facendo. Le consegne a domicilio, dopo il periodo di chiusura dovuto all’emergenza, ci hanno consentito di restare vicini ai nostri clienti prima della riapertura del 18 maggio”.

Una tappa immancabile per gli amanti del gusto. “Da Luciano nel 1984 proponeva solo arrosticini e da asporto. Si è, poi, ingrandito, dedicandosi anche alla pizzeria. Abbiamo voluto proseguire per quella strada, arricchendo il menù ma non stravolgendolo”. Rimanendo, dunque, fedeli alla tradizione, seppur innovandola.