

Il “re” della porchetta apre un chiosco per l’estate sul litorale teramano

18 Giugno 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



MARTINSICURO – Porchetta sul mare? Perché no, se è quella “d’autore”. Così il maestro porchettaio **Viro Gallie** di Nereto (Teramo), noto per la sua innovazione nel servire il cibo di strada *ante litteram* con focaccia, cicoria o peperoni, si appresta ad aprire un chiosco per l’estate a Villa Rosa di Martinsicuro (Teramo).

Primo premio alla 52esima Sagra della Porchetta Italica a Campi, Galliè offrirà ai turisti che affollano il litorale abruzzese i suoi gustosissimi panini sospendendo per la stagione la partecipazione ai mercati rionali.

Una postazione fissa, seppur temporanea, in via Franchi n.96, in cui si cimenterà tutta la famiglia: la figlia **Gloria**, la nipote **Martina** e anche la seconda figlia **Jenny**, che si dividerà tra il bancone e gli studi garantendo l'impareggiabile calore del servizio familiare.

“Mi piace fare scelte pionieristiche”, dice il maestro porchettaio, “e adoro mettermi sempre in gioco!”.

“Credo che in una location fissa, posizionata in un buon punto, si possano ottenere dei vantaggi rispetto alla vendita ambulante”, aggiunge Viro, convinto che la posizione fronte mare incrementerà le vendite anche perché “dopo 20 anni di attività in molti paesi limitrofi, e con una presenza decennale ad Alba Adriatica, sono conosciuto anche a Villa Rosa. Posso diventare un punto di riferimento per tutti coloro che vogliono gustare un panino con la porchetta in qualsiasi giorno, senza dover aspettare che io sia presente in una specifica piazza, via o paese”.

Non solo porchetta, tuttavia: “Il chiosco è nato come frutta e verdura con il nome ‘Le Delizie’ e noi l’abbiamo ribattezzato ‘Il Chiosco’. Abbiamo mantenuto la frutta e la verdura, naturalmente delle nostre zone, e abbiamo integrato la porchetta e un po’ di gastronomia con panini farciti di vario genere”.

La postazione fissa ha richiesto alcune modifiche all’offerta gastronomica e all’organizzazione del lavoro: “Il chiosco deve avere una sua identità, un suo stile, una sua clientela estiva”, spiega. “Deve essere uno street-food abruzzese e anche un ritrovo per ragazzi, dove possono assaggiare un buon cibo di alta qualità a prezzi giusti. Abbiamo inserito mortadella Favola, miele artigianale con pistacchio macinato al momento, caprese con mozzarella fior di latte e pomodoro delle nostre zone, culatello con stracciatella locale e naturalmente la mia porchetta con e senza peperoni ed infine la succulenta focaccia con porchetta”.