

LIDO BEACH, LA TERRAZZA CHE SVETTA SULLA NAVE DI CASCELLA

21 Maggio 2021

di **Marcella Pace**



PESCARA – Il bianco della struttura in legno baciata dal sole diventa ancora più brillante. Dall'alto della terrazza, la vista sulla spiaggia, sul mare e sulla Nave di Cascella è impagabile. Lido Beach è uno degli stabilimenti balneari storici di Pescara. Creato nel 1969 in una posizione più che privilegiata, lo chalet della famiglia **Tiberi**, prima con **Asniano** e poi con il figlio **Fabio** (ex calciatore), è punto di riferimento per i pescaresi, ma anche per i turisti.

Tra gazebo con tende in prima fila, palme e palmette, anno dopo anno famiglie e comitive di ragazzi trascorrono l'estate in questo luogo. Complice la sua collocazione nel cuore della riviera pescarese, le convenzioni con strutture alberghiere e i bed and breakfast, un paio di file vengono lasciate per gli avventori giornalieri, local e turisti.

Da due estati, Lido Beach è sotto la direzione di **Leo Sfamurri**, negli ultimi 15 anni titolare del ristorante Chiodo Fisso, a Pescara vecchia, ora chiuso. Con un passato nella direzione della Fabbrica, la discoteca simbolo di Pescara degli anni '90- 2000, ma anche del Gattopardo

ad Alba Adriatica (Teramo), Sfamurri ha diverse esperienze anche tra i grandi alberghi di Montesilvano e in altri stabilimenti balneari del capoluogo adriatico.

“Lido Beach è uno stabilimento balneare molto versatile – racconta a *Virtù Quotidiane* – dove riescono a stare a proprio agio persone di ogni età, sia in spiaggia che nella zona ristorazione”. Con più di 40 coperti all’interno e oltre 250 all’esterno, tra la terrazza e gli spazi raso spiaggia, da due anni Lido Beach ha potenziato la cucina di pesce, affiancandola alla pizzeria, un tempo prevalente. In cucina, lo chef **Manuel Santilli**, 30 anni originario di Isernia, e con esperienze in altri lidi della città, punta sul pescato giornaliero, elaborato sia in preparazioni più tradizionali, che piatti frutto della sua creatività.

“La poliedricità di questo luogo lo rende adatto ad aperitivi, cene, ma anche banchetti – dice Sfamurri -. In cucina abbiamo voluto portare le nostre idee, ma senza rivisitazioni eccessive. Lavoriamo molto sugli aperitivi cenati, sia a base di pesce che di carne. Questa estate, come l’anno scorso il giovedì sera proporremo una serata dedicata al karaoke, format che mi porto dietro da tantissimi anni. Un ambiente musicale c’è sempre nel mood di questo stabilimento”.

LE FOTO

