

LIDO ITACA, OASI DI PACE E DI GUSTO ALL'OMBRA DELLA TORRE DEL CERRANO

9 Agosto 2021

di Redazione



PINETO – Mare, paesaggio e acqua pulita. Secondo **Roberto Pellicciotti** sono solo questi gli ingredienti del successo del suo Lido Itaca, l'ultimo stabilimento di Pineto prima del confine con Silvi (Teramo), ma a giudicare dalle presenze e dalla provenienza dei clienti la cucina ha sicuramente il suo ruolo da protagonista.

All'ombra della torre del Cerrano, una delle tante torri che costituivano il sistema difensivo, di avvistamento e di comunicazione del Regno di Napoli, oggi cuore dell'omonima Area marina protetta, lo stabilimento fu rilevato da Roberto alla fine degli anni Ottanta.

Le giornate più belle sono quelle nella bassa stagione, quando si affaccia la primavera o l'avvento dell'autunno regala piacevoli tepori, ma l'ambiente incontaminato di questo tratto di costa abruzzese e una gestione familiare oramai al 32esimo anno di attività conferiscono al Lido Itaca le caratteristiche di un'accoglienza mediterranea d'altri tempi.

Aperto da marzo – quando i primi clienti arrivano soprattutto per mangiare – a ottobre, per lo stabilimento nessun contraccolpo dal Covid, tanto che Itaca non ha avuto alcuna flessione nella stagione 2020 e si conferma positiva anche quella in corso.

“Abbiamo fatto la prima stagione nel 1989, da allora non ci siamo mai fermati”, racconta a *Virtù Quotidiane* Roberto, che gestisce il lido con la moglie **Raffaella Di Cuonzo**. Con emozionato orgoglio sciorina tutti i vip, soprattutto del mondo dello sport, che sono transitati per il suo stabilimento, di molti dei quali custodisce gelosamente fotografie o cimeli.

“In trent’anni abbiamo avuto tanti personaggi famosi, come **Antonio Cabrini**, abbiamo avuto sceneggiatori, **Christian De Angelis**, **Franca De Angelis**, abbiamo avuto **Williem Dafoe**, il pilota **Gabriele Tarquini**, **Gianfranco Mazzoni**, **Manuel Estiarte**, sono venuti politici.... Il nostro segreto? Il mare, il paesaggio, l’acqua pulita”, dice, ma è quando parla della cucina che gli occhi si illuminano. “Abbiamo cucinato da sempre, ma da un certo punto in poi abbiamo implementato”, spiega Roberto, “perché trent’anni fa non c’era la moda di mangiare al ristorante, erano in pochi a farlo, quindi facevamo solo panini e insalate”.

Da Inghilterra, Svezia, Francia e ultimamente Russia arriva la gran parte della clientela, mentre “stiamo perdendo i tedeschi”, racconta Roberto, “che ultimamente si dirigono più verso Croazia e Spagna”.

Da una cucina minuscola escono a volte anche decine di piatti tutti insieme, performance invidiabili anche per ristoranti blasonati. “Con una buona organizzazione si può fare” rileva, “dalla mattina alle sei siamo qui, pochi piatti ma buoni. Non c’è un segreto”.

Materie prime freschissime, anche grazie a qualche cliente negli anni diventato amico, come **Fabio**, che dall’Aquila porta a Itaca il raccolto dei contadini della zona, e pesce dell’Adriatico completano l’opera. “L’approvvigionamento avviene tutti i giorni”, rivela Roberto, con il solo rammarico di non potersi rifornire ai piccoli pescatori locali che troppo spesso non riescono a garantire le quantità necessarie.

Lido Itaca dà lavoro a dieci persone, che aumentano nel mese di agosto. Molti collaboratori sono storici e diventati ormai veri punti di riferimento sui quali i gestori possono contare sempre. Ma Roberto conferma le difficoltà denunciate dal settore a trovare personale: “Il reddito di cittadinanza ha inciso molto – dice – tanti ragazzi preferiscono percepire poco ma senza far nulla. Se lo sfruttamento da parte dei datori di lavoro fa la sua parte? No, il nero è praticamente scomparso, è troppo rischioso”.

“Se l’inverno ci riposiamo? No”, dice sorridendo, “siamo sempre qui per la manutenzione e i

vari lavori che non mancano mai!”. Lido Itaca è aperto solo a pranzo, “perché a cena non ce la facciamo iniziando all’alba e gestendo circa cento ombrelloni”, conclude Roberto, nato e cresciuto al Motel Boston di Silvi Marina, all’epoca gestito dai genitori, dove ha appreso le doti di gestione e i segreti della cucina. *(m.sig.)*

LE FOTO

