

LO STORICO LIDO SABBIA D'ORO DI MONTESILVANO TRA SPECIALITÀ DELLA CASA E VINI ABBINATI

di Rosa Anna Buonomo



22 Giugno 2021

MONTESILVANO - Una bella avventura che parte dalla fine degli anni Cinquanta per volontà di **Peppino Di Giuseppe**. Il lido Sabbia d'Oro di Montesilvano (Pescara) è uno degli stabilimenti storici della città, gestito con entusiasmo e dedizione dai fratelli **Elio** e **Paolo**.

Sabbia d'Oro quest'anno ha accolto i suoi clienti con novità legate alla ristorazione. L'ultima

settimana di giugno partirà la formula dell'apericena, con specialità da abbinare a vini, cocktail e bevande. È già attivo dalla fine di maggio, invece, il servizio ristorante a pranzo.

“In origine la concessione balneare apparteneva a mio zio **Moreno**, già proprietario di due stabilimenti: Tamanaco e Airone. Lo diede in gestione a mio padre, che lo riscattò nel 1957. A quei tempi c'erano bandi annuali a cui non partecipava nessuno, non si credeva molto nelle concessioni demaniali. Il lavoro era risicato, si concentrava in un mese, un mese e mezzo. Durante l'anno mio padre lavorava come rappresentante della Olivetti” racconta Elio a *Virtù Quotidiane*. “Il lido si è chiamato Sabbia d'Oro dalla nascita. La struttura era più piccola, in legno. Prima non c'era l'esigenza di avere le cucine: inizialmente si vendevano soltanto caffè e bevande, poi arrivarono i gelati”.

Negli anni la struttura si è ampliata e sviluppata. I fratelli Di Giuseppe gestiscono lo stabilimento dal Duemila.

“Io mi occupo della parte amministrativa e della ristorazione, mio fratello della spiaggia. Ci intercambiamo, fino al 2011 ero io a occuparmi della spiaggia, anche se ho sempre gestito la parte amministrativa”.

La ripresa, quest'anno, sottolinea Elio, è stata migliore rispetto a quella del 2020, con tante richieste.

“La riapertura l'anno scorso è stata traumatica, perché abbiamo avuto un grosso vuoto fino agli inizi di luglio. Quest'anno è andata molto meglio, abbiamo iniziato ad avere prenotazioni numerose da marzo. Per quanto riguarda il distanziamento previsto dalla normativa anti-Covid, non abbiamo dovuto stravolgere nulla né quest'anno né l'anno scorso, poiché le nostre distanze erano già superiori a quelle stabilite dai protocolli. In spiaggia ci sono 150 ombrelloni e 70 palme”.

Lo stabilimento ha riaperto i battenti il 20 maggio. Il 29 è ripartito il servizio di ristorazione a pranzo. L'apericena, in partenza a fine giugno, consentirà al cliente di comporre il proprio aperitivo cenato, scegliendo tra le proposte del menù. Si potrà mangiare sulla suggestiva

terrazza con vista mare.

“L’apericena sarà a base di pesce o di affettati. Proporremo un aperitivo stile wine bar. Si potrà scegliere cosa mangiare tra hamburger di tonno, fish and chips, piatti della nostra cucina, poker di antipasti e ci sarà una selezione di vini studiata in abbinamento. A fine gennaio 2020 ho preso il diploma da sommelier, per essere ancora più preparato. Abbiamo una ricca cantina con vini sia locali che nazionali. Proporremo anche cocktail, sia alcolici che analcolici. Ci sarà, infine, la possibilità di ordinare il classico aperitivo con gli stuzzichini”.

Il servizio ristorante è aperto a pranzo con un menù completo di primi e secondi, a base di pesce e vegetariani, e piatti freddi. Tra i piatti tipici targati Sabbia d’Oro ci sono la tagliata di tonno con crema di basilico e granella di pistacchio e gli gnocchi di pesce con tartufo.

L’animazione si è fermata a causa del Covid, ma lo stabilimento offre la possibilità di dedicarsi allo sport utilizzando i campi da beach tennis, su prenotazione, utilizzabili per un’ora. Sabbia d’Oro è, inoltre, tra i lidi che aderiscono a Cerasuolo a mare, la manifestazione organizzata da Confesercenti Pescara che unisce i sapori del mare ai profumi del vino.

Numerosi i turisti che ogni anno tornano nella struttura dei fratelli Di Giuseppe. Principalmente provenienti dalla Lombardia, dall’Emilia-Romagna, dal Piemonte, ma anche da Inghilterra e Belgio.