

Pizza Margherita a 5 euro. “Così riportiamo le famiglie al ristorante”

5 Ottobre 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



MONTORIO AL VOMANO – Ci sono luoghi in cui si va per mangiare, e altri in cui si torna perché ci si sta bene. Lo Scoiattolo, sulla strada per Cusciano di Montorio al Vomano (Teramo), appartiene da tempo alla seconda categoria. Un posto immerso nel paesaggio abruzzese, con lo sguardo che nelle giornate limpide corre dal Gran Sasso fino al mare, dove una cucina profondamente legata alla tradizione incontra oggi una nuova idea dedicata alla pizza.

La novità nasce dall’incontro tra esperienza e nuove energie. In cucina c’è **Luigi Zuccarini**, 63 anni, chef che da tempo porta avanti una proposta legata alla tradizione, affiancato da **Alessio Contasti**, 40 anni, chef e pizzaiolo di esperienza, con il quale ha trovato una sintonia che va ben oltre il semplice rapporto professionale.

I due stanno lavorando insieme per dare nuova vita anche al forno a legna dello Scoiattolo, costruendo una proposta che guarda alla pizza al piatto alla romana: sottile, fragrante,

croccante, “scrocchiarella”. Una pizza pensata per accompagnare la cucina del locale e, allo stesso tempo, per diventare una proposta autonoma a partire da giovedì prossimo, 8 ottobre, solo la sera.

Il risultato è una contaminazione particolarmente interessante: la sera, accanto agli arrostiti, alle carni e ai piatti della tradizione, si può trovare anche una focaccia fragrante cotta nel forno a legna. Un dettaglio che può sembrare semplice, ma che racconta bene la direzione intrapresa dallo Scoiattolo.

Ma la vera novità non è soltanto gastronomica. È soprattutto una scelta concreta, nata dall’attenzione verso una realtà sociale nella quale il costo dei beni di prima necessità continua a pesare sui bilanci familiari.

Il titolare **Renato Topi**, che ha appena compiuto cinquant’anni, ha deciso di mantenere la pizza Margherita al piatto a 5 euro fino alla fine del 2027. Una scelta maturata osservando le difficoltà quotidiane di molte famiglie, costrette a rivedere le proprie spese e a rinunciare, per prime, a quelle che vengono considerate non essenziali.



Tra queste ci sono spesso una cena fuori, una pizza, un momento di convivialità. Renato ha scelto di intervenire proprio su questo aspetto, con un gesto semplice e concreto.

“Il mercato è sempre più stringente e le famiglie devono fare dei tagli”, racconta Renato. “Spesso tra i primi tagli ci sono proprio gli extra, come mangiare fuori. Io voglio fare la mia parte, con un piccolo contributo”.

È una scelta che ha quindi un significato preciso: non soltanto proporre una pizza a un prezzo contenuto, ma provare a conservare uno spazio di convivialità alla portata di tutti.

Lo Scoiattolo non è un locale che vive del passaggio casuale. Per arrivarci bisogna sceglierlo. Non è in un borgo dove ci si imbatte per caso e non è lungo una strada sulla quale ci si ferma semplicemente perché si è di passaggio.

Proprio per questo Renato considera particolarmente importante il rapporto costruito negli anni con i clienti. “Da me bisogna stare bene”, racconta. “Qui le persone sono come se

fossero a casa mia”.

È forse questa la cifra che meglio racconta lo Scoiattolo: l’idea dell’ospitalità come parte integrante dell’esperienza gastronomica. Si viene per mangiare, ma anche per trascorrere qualche ora in un ambiente nel quale sentirsi accolti e spensierati.

E la pizza a 5 euro si inserisce proprio in questa filosofia: un piccolo gesto, concreto, rivolto soprattutto alle famiglie e a chi vuole continuare a concedersi una cena fuori senza trasformarla in una spesa difficile da sostenere.



La pizza è la novità, ma non cambia l’identità gastronomica dello Scoiattolo, costruita intorno alla cucina teramana e abruzzese. Luigi Zuccarini continua a proporre una cucina fatta di sapori riconoscibili e materie prime del territorio, dall’Antipasto Lo Scoiattolo con salumi, formaggi e preparazioni calde, alle bruschette ai porcini e alla mazzarella teramana. Tra i piatti più rappresentativi restano le carni, dagli arrostiti artigianali alla grigliata mista,

insieme a spezzato d'agnello, trippa e coratella. Anche i primi seguono la stessa filosofia, con piatti della tradizione come la chitarra alla teramana, gli gnocchi al sugo di castrato, la pasta mugnaia e le preparazioni ai porcini.

Accanto a questa cucina consolidata non mancano nuove proposte. Tra queste il menù dedicato ai gamberi di fiume, disponibile su prenotazione, con antipasti, chitarra al sugo di gamberi e guazzetto. E sono in arrivo anche le lumache. Con l'autunno torna inoltre la scripella 'mbussa, mentre il timballo continua a trovare spazio anche nella stagione estiva.

C'è attenzione anche alle diverse esigenze alimentari, con proposte vegane pensate all'interno della cucina. Un approccio che Renato sintetizza così: "Bisogna preparare buon cibo per tutti".

La carta dei vini guarda soprattutto all'Abruzzo, con alcune selezioni provenienti da altre regioni italiane e qualche Champagne. Una scelta pensata per offrire un servizio completo anche in occasione di feste e ricorrenze. E non manca la birra alla spina, mantenuta sempre fresca e con un impianto regolarmente mantenuto: un dettaglio che fa parte di quella cura dell'ospitalità che Renato considera fondamentale.

La cucina non è l'unica esperienza che caratterizza questo luogo. Lo Scoiattolo è immerso in un paesaggio che invita a rallentare e a guardare lontano. Le camere al primo piano si affacciano su Montorio al Vomano e sul Gran Sasso e, nelle giornate più limpide, la vista arriva fino al mare.

Di notte il panorama cambia completamente. La struttura ha ricevuto da Astronomitaly il riconoscimento "I cieli più belli d'Italia", livello Silver, grazie alla qualità del cielo notturno e all'impegno nella valorizzazione del patrimonio astronomico.

Una cena può quindi concludersi con lo sguardo rivolto verso l'alto, tra stelle e Via Lattea. Un'esperienza che completa, in qualche modo, la filosofia del posto: mangiare bene, stare insieme e concedersi il tempo di fermarsi.

Nei giorni scorsi anche Gino Sorbillo ha promosso un'iniziativa analoga, con una Margherita a 5 euro per alcuni giorni della settimana e definendola "solidale". Un'iniziativa però distinta e indipendente da quella dello Scoiattolo, che nasce da una decisione già presa da Renato per accompagnare i propri clienti fino alla fine del 2027.

"Qui bisogna stare bene", dice Renato. E la pizza dello Scoiattolo, sembra nascere proprio da questa idea: fare impresa, continuare a investire sulla qualità e, allo stesso tempo, provare a

restituire qualcosa a chi ogni giorno sceglie di varcare quella porta.