

Profumi della Maiella e visioni nella pietra. L'arte di Pino Giardini impreziosisce Roccamorice e presenta un nuovo liquore, Bocconotta

21 Agosto 2025



ROCCAMORICE - Scultore visionario, alchimista, liquorista dal palato e olfatto fine, spirito di avventura e concretezza, animatore di memorabili serate musicali d'avanguardia tra gli anni '80 e '90 , **Giuseppe "Pino" Giardini** è uomo della Maiella. Classe 1965, nato a Manoppello (Pescara), è cresciuto a Torino, ma l'età della ragione l'ha trascorsa in connessione con la sua montagna, in Abruzzo.

Un dialogo fecondo e costruttivo. Ai piedi della montagna sacra agli abruzzesi, Giardini ha investito sul potenziale di Roccamorice (Pescara), un piccolo borgo oggi in fase di rinascita, incastonato nel Parco nazionale della Maiella, dall'ottima qualità della vita e collegamenti

viari prossimi alle principali arterie. Un posto che Giardini, nel suo, ha trasformato in eclettico hub. Il suo buen retiro aperto al mondo.

Nel 2026 saranno 40 anni di attività nella ristorazione per il Belvedere, l'osteria con dehors e posti letto, affacciata sui 2 valloni selvaggi aperti sul paese. Un punto di riferimento obbligato in ogni stagione (cucina schietta di territorio: pappardelle al cinghiale, funghi e tartufi, ma anche baccalà), un posto dalle molte anime. Il Belvedere è anche laboratorio d'arte, liquorificio e microbirrifico, e negli anni addietro sala concerti e ritrovo della gioventù alternativa della zona.

Di pietra locale sono le forme/metamorfosi che Giardini scultore, autodidatta, modula con ispirazione istintiva. Sue sculture e bassorilievi sono collocati, alcuni anche in paese, in mostra permanente nel ristorante che raccoglie l'eredità di famiglia.

Una storia che ha inizio con i genitori, incontratisi in Venezuela, dove aprirono ben 2 attività di ristorazione. Oggi il testimone è nelle mani dei figli, Pino che gestisce il Belvedere insieme con la sorella **Mariagrazia**, in cucina con **Vittorio Di Matteo** e **Lucia D'Urbano** in sala. E con il fratello maggiore **Pasquale Giardini**, apprezzato cuoco dell'allora famoso Macchie di Coco (oggi chiuso) nell'omonima località a monte di Roccamorice, reinventatosi personal chef nonché primo motore del ristoro/braceria - che dello storico Macchie di Coco conserva il nome oltre che l'impronta gastronomica - posto a 100 metri dall'imbocco del sentiero per l'Eremo di San Bartolomeo in Legio (insegna aperta stagionalmente e attenzionata dal Gambero Rosso tra i migliori street food).

Ma torniamo a Pino, l'artista di casa Giardini. Candidato nei primi anni duemila alla riquilificazione di Corso Umberto e Piazza Salotto a Pescara, finalista al Premio Cairo nel 2015, amico con il maestro **Pietro Cascella**, Pino è anche appassionato di erbe officinali. Essenze pure che ama trasformare in originale genziana al centerbe (dove concorrono 32 tipi di officinali e aromatiche tipiche del versante), al mosto cotto, all'alloro, al limone e finocchietto selvatico, all'assenzio, all'iperico, al fieno della Maiella d'alta quota.

Una stecca da degustazione di ben 10 tipologie di genziana elaborate dalla Genzianeria Officinale Belvedere è il trionfo che attende gli avventori di questo vero e proprio hub. Liquori dal gusto stagliato e armonico ottenuti per infusione a freddo da radici di Ghentiana lutea (francese) nel vino, Pecorino o Montepulciano d'Abruzzo.

Per non dire degli elisir aromatico della biodiversità della Maiella, la montagna più fiorita d'Italia e d'Europa, che Pino mai perde di vista. "Tanto meno" confida a Virtù Quotidiane "nelle stagioni dell'anno più fredde e magiche, quando la frenesia turistica si

placa e ho tutto il tempo per dedicarmi all'arte che più mi appassiona".

Che non è unicamente e solo quella antica (preistorica) di ricavare forme dalla pietra.

Da provare l'Acqua Santa, l'amaro "veramente amaro" alla centaurea minore. Oppure la mentalizia, liquore ottenuto per infusione di menta fresca e radici di liquirizia. E poi le birre. Ai **ben abituati bevitori roccolani** Giardini ha dato anche una linea di birre artigianali, la prima del posto, niente male. Per ora 4 tipologie, prodotte nel microbirrificio interno. Una piccola produzione che soddisfa giusto le esigenze dell'osteria e che può contare sull'ottima materia prima di base, l'acqua di montagna che scorre viva tra i valloni rocciosi.

"La nostra acqua è decisamente buona per la produzione di birra, un discorso nuovo sul quale voglio puntare con l'ampliamento di volumi e vendita più capillare" fa sapere l'artista e artigiano. "Sto cominciando per gradi, anche in questo caso ho imparato a fare da solo seguendo corsi e facendo tanta esperienza sul campo" dice. "A breve uscirà la nostra Iga (da Trebbiano, ndr) e penso già all'incontro tra liquore e birra, un liquore con mosto di birra con malti scuri molto pastosi dal retrogusto di cioccolato e caramello".

Ma la novità 100% Abruzzo è il liquore derivato dal tipico bocconotto abruzzese: Bocconotta - in uscita in questi giorni - con esplicito rimando alla Figlia di Jorio dipinta da Francesco Paolo Michetti.

"Naming e packaging sono studiati da me, la ricetta del liquore è di mia sorella Mariagrazia" fa sapere Pino, "in pratica è un prodotto a base di mosto cotto, cioccolato, caffè, vaniglia, cannella, scorze di arancia e limone, ingredienti utilizzati nel bocconotto dolce. Sarà perfetto sul gelato e abbinato al dessert, chi lo ha già assaggiato conferma le nostre intenzioni, un prodotto unico" conclude, "abbiamo fatto ricerche per settimane ma non ne troviamo di simili perciò si tratterebbe di un'esclusiva tutta nostra".



Pino Giardini con una sua scultura e il nuovo liquore (Bocconotta)