



Un dolce ultracentenario, uno stellato con fattoria e una pasticceria contemporanea. Guardiagrele è un distretto del gusto in Abruzzo

23 Maggio 2026 

GUARDIAGRELE – Quando un ristorante offre una cucina di eccellenza e qualità, il mondo della guida Michelin ha tirato fuori l’espressione “Vale la sosta”.

A Guardiagrele, nella provincia di Chieti, sul versante orientale della Maiella, è proprio così. Quella che Gabriele d’Annunzio definì come città della pietra, comune di appena 9 mila abitanti e 56 chilometri quadrati di superficie, da anni è diventata un vero distretto gastronomico della qualità.

Lo è certamente per la presenza di uno dei ristoranti stellati d’Abruzzo, Villa Maiella della famiglia Tinari, nel firmamento della guida Michelin con una stella dal 2009. Ma lo è anche per le Sise delle Monache di **Emo Lullo**, nell’albo dei prodotti tipici regionali, la cui storia, forma e ricetta sono divenuti simbolo della pasticceria abruzzese. E per la più giovane Patabom, pasticceria e gelateria nata nove anni fa per passione e volontà di **Matteo Zuccarino** affiancato dalla moglie **Maria Teresa Liberatore**.

Tre attività che sono socie di Qualità Abruzzo, il consorzio nato nel 2011 su impulso di nomi eccellenti come **Marcello Spadone**, **Peppino Tinari**, **Antonello Moscardi** e **Andrea Beccaceci**, che oggi conta 25 associati, tra cui 19 ristoranti, con tre stellati, una pizzeria, 4 pasticcerie e una gelateria, e che da marzo scorso è presieduto da **Raffaele Cavallo**.

Ristorante Villa Maiella



Sono sedici anni che Villa Maiella conferma la stella Michelin, contribuendo a portare il nome di Guardiagrele e dell’Abruzzo nel mondo.

Quella di questo ristorante, capace di essere accogliente come una casa, ma al tempo stesso formale e curato nei minimi dettagli, è la storia di una famiglia attaccata alle sue origini che ha fatto del territorio il fil rouge del suo racconto.

Non è un caso, infatti, che i tre percorsi degustazione narrano tutte le sfumature dell’Abruzzo, iniziando dai prodotti trasformati direttamente dalla famiglia che ha creato una fattoria alle porte di Guardiagrele. Nata alcuni anni fa come una passione amatoriale della



famiglia Tinari, oggi unisce la coltivazione di ortaggi e farine nobili all'allevamento (uno dei primi e più grandi d'Abruzzo) della razza certificata di maiale nero che cresce allo stato brado insieme ad altri animali da cortile che si nutrono di quelle stesse colture curate da loro.

Il cerchio si chiude direttamente a tavola dando vita ad una esperienza del gusto che ha nell'autenticità la sua chiave di volta.



“Il legame con il territorio è davvero fondamentale per valorizzare il nostro lavoro e per far crescere l'intera economia territoriale, fatta di piccoli produttori e grandi tradizioni di famiglia. Solo così si può distinguere”, dice **Arcangelo Tinari**. “Se c'è la volontà di crescere insieme, si creano sinergie e collaborazioni con altre aziende, che possono permettere la valorizzazione della materia prima. L'unità d'intenti serve a realizzare qualcosa di buono nella propria terra”.

Aperto nel 1966 da **Ginetta** e **Arcangelo Tinari** (scomparso nel 2022), come fiaschetteria, per sfamare i lavoratori della zona, la svolta di Villa Maiella arriva con il figlio **Peppino** e la moglie **Angela Di Crescenzo**.

Presenti ancora oggi stabilmente nel ristorante, Angela in cucina e Peppino sapiente guida in sala, hanno ceduto il passo ai due figli, “tornati a casa” dopo esperienze in giro per il mondo: **Arcangelo** a capo della brigata in cucina e **Pascal**, divenuto simbolo della sommellerie italiana, che ha saputo costruire una sterminata cantina, con un'ampissima scelta al bicchiere.

Pasticceria Emo Lullo



La storia della pasticceria Emo Lullo affonda le origini a due secoli fa. Era il 1882 quando “il cognato di mio nonno fondò l'attività. Non avendo eredi la lasciò a mio nonno che l'ha proseguita fino al 1990 quando è venuto a mancare”, racconta **Emo Lullo**, classe 1978 che dal nonno ha preso il nome e ha raccolto il testimone, recuperando le redini dell'attività.

Laureato in filosofia, Emo sceglie nel 2003 di proseguire nel solco del nonno, riprendendo l'attività da una zia che dalla morte di Emo Lullo senior a quell'anno, aveva portato avanti la pasticceria. Il nome di questo tempio del gusto e della dolcezza è ormai praticamente



sinonimo di Sise delle Monache, il dolce tipico guardiese.

Secondo l'ipotesi storicamente più attendibile, il dolce venne creato in un convento delle clarisse tra il 1200 e il 1300. Quando poi venne chiuso, le suore lasciarono la ricetta alla famiglia di Emo Lullo che riforniva di materie prime le clarisse. È un dolce semplice a base di pan di Spagna, ma la cui forma, sofficità e soprattutto costanza nel tempo lo hanno reso un punto fermo del gusto abruzzese.



“Quando i miei clienti evidenziano che il dolce è sempre lo stesso che mangiavano da piccoli”, confessa il pasticciere, “è il complimento migliore che mi possano fare. Quando parliamo di qualità la vera difficoltà sta proprio nell'essere sempre uguali e costanti”.

La produzione è giornaliera e artigianale, per scelta. “Ho capito che stavo lavorando con un prodotto veramente importante sotto il Covid”, rivela il pasticciere.

“Quando creammo il progetto Sise Vaganti, abbiamo avuto una risposta inimmaginabile. Lì ci si è aperto un bivio: restare così o diventare semi industriali. Ho scelto la prima strada, per continuare a fare quello che mi era stato insegnato e non snaturarci”.

Fortemente radicato nella storia del suo territorio Emo Lullo produce anche Aelion, un torrone che insieme alle Sise delle monache è inserito nell'albo dei prodotti tipici regionali, a base di mandorle, zucchero, arancia candita, vaniglia e cannella. Torrone che proprio in virtù della sinergia che si è instaurata anche con le altre realtà del territorio è stata trasformata in gelato da Patabom.

Pasticceria Patabom



Matteo Zuccarino ha messo le mani in pasta fin da piccolo. La prima esperienza lo ha visto impegnato ad appena 18 anni in un forno-pasticceria a Rimini e “quando staccavo facevo i corsi di pasticceria, gelateria, cioccolateria”, racconta lui stesso.

Da allora di tempo ne è passato e lui si è creato un bagaglio professionale di livello, tanto da finire per tre anni dentro la brigata de Il Piastrino, ristorante stellato di Pennabilli nel riminese, dove è stato capo partita della pasticceria. Il richiamo delle origini e il desiderio di creare qualcosa di suo lo hanno riportato nel 2015 a tornare a casa.



Due anni dopo, con quella che oggi è sua moglie, **Maria Teresa Liberatore**, di tre anni più grande, ha aperto Patabom, una pasticceria che ha saputo coniugare tradizione e contemporaneità letteralmente, in un equilibrio perfetto, tanto che oggi la produzione è per un cinquanta per cento di classica pasticceria e per l'altra metà moderna.

“Pâte à bombe è una base per semifreddi che si prepara usando la crema al mascarpone”, racconta Zuccarini che si occupa della produzione mentre la moglie gestisce sala e vendita. “Mi ha portato fortuna anche in occasione di una competizione a cui partecipai e così abbiamo deciso, cambiando il modo di scriverlo riportandolo a come si pronuncia, di chiamare il nostro locale così”.

Per la prima apertura, nel 2017, la coppia sceglie il corso centrale, ma la necessità di spazi più ampi e anche di essere in un punto di maggiore passaggio, li induce a spostarsi tre anni fa sulla “via principale che collega Guardiagrele a Lanciano. All’inizio facevamo solo pasticceria moderna, ma il territorio non era pronto. Poi abbiamo trovato la giusta quadra. L’amore e la passione che mettiamo ci sta ripagando. Abbiamo una clientela che per il 30 per cento viene da fuori il circondario e questo ci riempie di soddisfazione”, conclude il pasticcere che per il futuro vorrebbe ampliare ulteriormente l’attività anche fuori da Guardiagrele.



pubbliredazionale