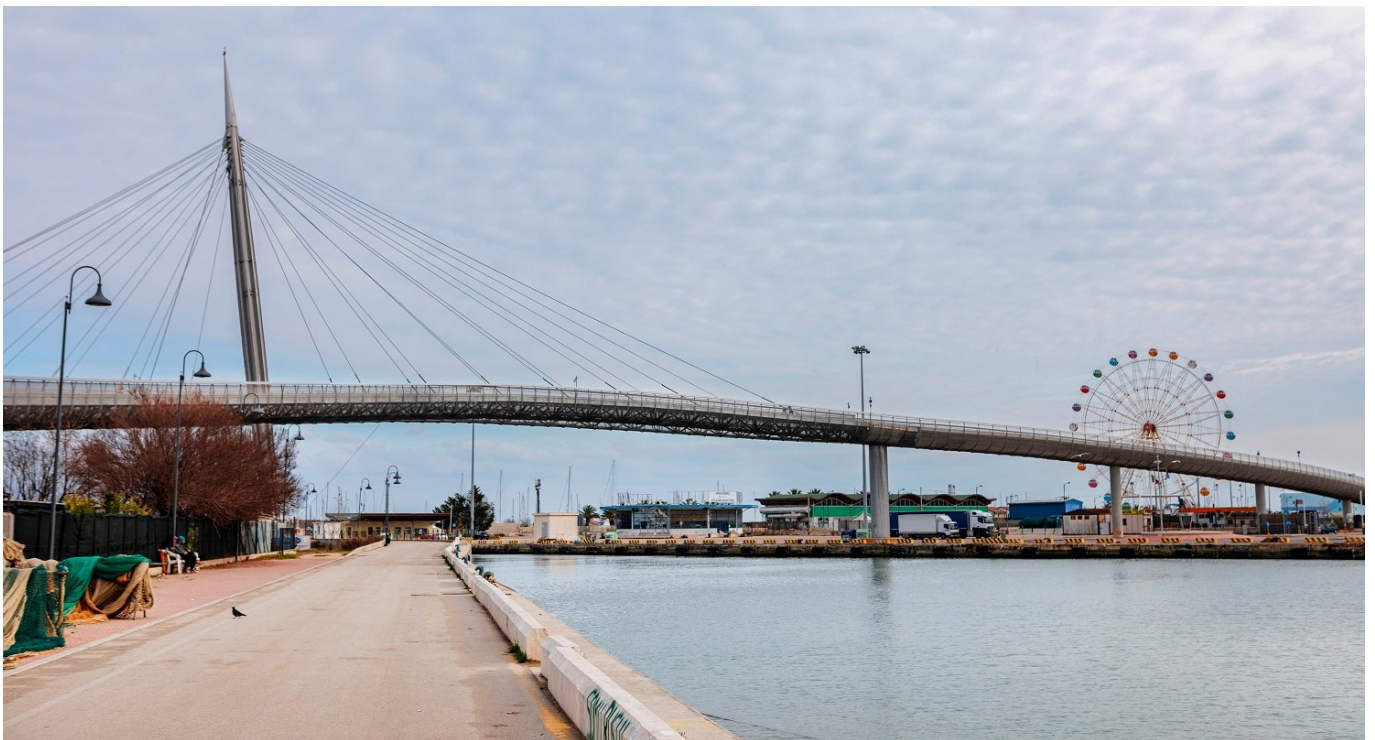


DOVE MANGIARE BENE (E COSA VEDERE) A PESCARA

di Marcella Pace



PESCARA - “Mi consigli un posto dove mangiare bene, magari anche senza spendere troppo?” O, ancor più impegnativa, “mi hanno parlato di quel ristorante, che ne pensi?”. Domande ricorrenti, soprattutto verso chi - come chi scrive su *Virtù Quotidiane* - della passione per il buon cibo e il buon bere ha fatto (anche) un mestiere.

Così, ci siamo messi all’opera, provando a formulare dei suggerimenti riconducendoli a una logica, fatta di esperienze maturate in prima persona, assaggi costanti e serenità di giudizio. Valutando sì la qualità dei prodotti, ma anche il rapporto qualità/prezzo, la costanza della

prestazione e, soprattutto, la rispondenza alle aspettative: riteniamo sia essenziale capire sempre dove ci si trovi, per esprimere una valutazione.

Quello che ne è uscito fuori, ci teniamo a puntualizzare prima che l'ispettore di qualche guida di settore, o qualche sedicente esperto - che temiamo più del primo - impugni la bacchetta dalla sua cattedra, è un vademecum tra il serio e il faceto, che non ha certo l'ambizione di essere esaustivo ma solo di offrire una raccolta di proposte tutte assieme, e scevro da logiche commerciali.

La **prima parte** ha riguardato il comprensorio aquilano. In questa seconda ci siamo dedicati a Pescara, una città in continuo fermento gastronomico.

Abbiamo fatto di più, visto che sempre più spesso l'Abruzzo attira l'attenzione di turisti: a ciascuna meta gastronomica abbiamo abbinato un piccolo itinerario con luoghi di interesse, in alcuni casi davvero imperdibili.

Sono tantissime le novità (che *Virtù Quotidiane* ha spesso raccontato), che negli ultimi mesi si sono affacciate nella ristorazione del capoluogo adriatico. Ma ci sono altrettante realtà che rappresentano la storia, punto fermo nell'offerta gastronomica pescarese. Partiremo proprio da lì.

Pescara, città moderna, ha nella sua parte antica, a Portanuova, corso Manthonè e via delle Caserme, due arterie che ospitano la casa natale di Gabriele d'Annunzio, aperta al pubblico e quella di Ennio Flaiano (di cui si può ammirare solo la facciata), ma anche il museo delle Genti d'Abruzzo all'interno dell'edificio delle caserme borboniche lungo il fiume Pescara che nelle sue sale espositive offre un viaggio nella storia dell'uomo nella regione, dal suo primo apparire come cacciatore paleolitico.

A pochi passi (corso Manthonè, 46) si trova **Taverna 58**. Sotto la guida di Giovanni Marrone, dal 1980, è caposaldo della cucina tipica abruzzese, offerta in un ambiente intriso di storia, tra reperti archeologici e una saletta delle arti e dei mestieri. Fascia media dall'eccellente rapporto qualità-prezzo (Bib Gourmand per la *Guida Michelin Italia*, riconoscimento dei

ristoranti con menù completo a meno di 35 euro).

A qualche numero civico di distanza (al 39), da circa un anno si distingue **Casa Flaiano**, ambiente accogliente e piatti semplici, belli da vedere e gustosi. La cucina locale autentica viene reinterpretata. Fascia di prezzo medio-bassa.

Nella parallela via delle Caserme (63-65), **Mastro**, ristorante dove le antiche volte a mattoncini si fondono perfettamente con le linee moderne e minimal, vede ai fornelli il giovanissimo e talentuoso chef Roberto Mastrocola, ex allievo di Niko Romito, e in sala sua sorella Serena. La cucina è innovativa, di carattere, leggerezza e gusto. La fascia di prezzo è medio-alta.

Di fronte la **Bottega del 40** (via delle Caserme, 54) coniuga la cucina abruzzese a quella siciliana. Il locale è curato, intimo e accogliente. Il titolare Cristian Summa è un perfetto padrone di casa. La fascia di prezzo è media.

Nelle vicinanze è possibile visitare, in piazza Emilio Alessandrini, nella sede del vecchio tribunale, anche il Mediamuseum, Museo del Cinema di Pescara, luogo di modernità e multimedialità. Una sezione è dedicata al genio di Ennio Flaiano.

Lo storico Teatro Michetti, lungo viale Gabriele d'Annunzio, il cui restauro è purtroppo rimasto incompiuto, la cattedrale di San Cetto, in onore del Santo Patrono di Pescara, in piazza Garibaldi e il museo civico Basilio Cascella (viale Marconi, 45) completano la visita di questa parte della città.

Spostandosi in centro, non prima di aver attraversato, in auto, bici o a piedi, il modernissimo ponte Flaiano, e aver fatto una capatina sull'affascinante Ponte del Mare (esclusivamente ciclopedonale) che unisce la riviera nord al lungomare sud di Pescara, si entra nel cuore commerciale della città.

Dopo una bella passeggiata su corso Umberto, che dalla stazione centrale arriva dritta al mare, dove in largo Mediterraneo si erge la Nave di Cascella (lo scultore fu Pietro Cascella nel

1987), fontana ispirata alla tradizione marinairesca di Pescara, ci si può fermare a pranzo o a cena da **Estrò**, nella centralissima Piazza della Rinascita, che tutti i pescaresi chiamano Piazza Salotto.

Luogo di ritrovo per residenti e non, sede delle principali manifestazioni, la piazza ospita una scultura dedicata a un elefante, disegnata da Vicentino Michetti e Palazzo Arlecchino, con facciate colorate a mosaico monocromatico. Negli scorsi anni ha vissuto un intenso restyling: le classiche “palmette”, vera icona della Pescara anni '80 e '90 hanno lasciato posto alle linee moderne dell'architetto giapponese Toyo Yto.

Ma dicevamo di Estrò, posti a sedere al chiuso e in estate anche all'aperto, è un altro Bib Gourmand della *Guida Michelin*. Il bistrot offre una cucina ricercata e innovativa e di ottima qualità.

Alle spalle di piazza Salotto c'è il Museo Vittoria Colonna un tempo università di Soggiorno e Turismo poi sede delle facoltà di Lingue e Letterature Straniere e di Economia e Commercio dell'università degli studi “Gabriele d'Annunzio”. Dal 2002, Museo d'Arte Moderna dedicato alla marchesa di Pescara, ospita mostre temporanee di arte moderna e contemporanea, e collezioni permanenti. A pochi passi, su viale Regina Margherita, angolo via Piave si trova Villa Urania, un edificio ottocentesco che custodisce la collezione di maioliche Paparella Treccia Devlet, frutto di 40 anni di ricerca e di studi del professore Raffaele Paparella Treccia, che ha donato la collezione e la villa a una fondazione intitolata a lui e a sua moglie Margherita Devlet.

Tutta la zona centrale, costituita da corso Umberto, corso Vittorio Emanuele, via Nicola Fabrizi, via Firenze e via Cesare Battisti con le loro vie interne, costituisce un immenso centro commerciale a cielo aperto. Qui è possibile sbizzarrirsi nello shopping, con pause per degustare food e drink, grazie ai numerosi locali che caratterizzano la zona adiacente il mercato coperto di Piazza Muzii, che ha vissuto un'intensa riqualificazione ispirata alla Boqueria di Barcellona.

Prima di cena, obbligatoria una tappa da **don Gennaro** (via Cesare Battisti, 116), enoteca

che ha celebrato 100 anni di attività, aperta dalla famiglia Ciarrocchi nel 1918, punto di ritrovo (posti solo in piedi) della movida pescarese, per una birra o vini e bollicine provenienti da tutto il mondo.

Per gli amanti degli arrosticini, in centro, **Rostelle and Co**, lungo viale Leopoldo Muzii, (ma con locali anche nella zona della pineta, in piazza Le Laudi, oltre che a Roma e Bologna), garantisce una qualità della carne altissima, ma anche una sfiziosissima selezione di bruschette speciali. Il prezzo è medio-alto.

Ancora più centrale, lungo via Cesare Battisti 63, nel pieno dell'affollatissima movida, tra cocktail bar per ogni gusto, **Vinamore** (carne e arrosticini) è un ottimo compromesso tra la qualità del cibo e la comodità della posizione che consente di proseguire la serata senza dover prendere nuovamente l'automobile. Rapporto qualità-prezzo buono.

In piazza Sacro Cuore 36, **Locanda da Pia** (un ingresso è anche su via Piave, 42), propone piatti genuini, freschi, tipici della cucina abruzzese e marinara. Accurati e sostanziosi. Il tutto arricchito da un servizio cortese e particolarmente ospitale. La fascia di prezzo è media.

Uscendo, ma solo di poco, dalla caotica zona centrale, lungo viale Giovanni Bovio 117, a pochi passi dagli edifici storici che ospitano il conservatorio Luisa d'Annunzio, si trova il ristorante **Lu Scaricarelle**, dove tradizione, abbondanza e un servizio alla buona sono gli ingredienti per un'esperienza quasi folkloristica, ma da non perdere. Fascia di prezzo media.

Per chi vuole dare uno sguardo anche alla zona collinare della città, da cui è possibile trovare scorci panoramici, nella zona retrostante la Basilica della Madonna dei 7 dolori, una a fianco all'altra si trovano **La Terrazza Verde** (via Tiberi, 8) e la **Taverna Antica** (Largo Madonna, 56), entrambi punti di riferimento storici. Ambienti accoglienti, cucina tradizionale, ingredienti di qualità e un'atmosfera familiare caratterizzano i due ristoranti che condividono anche il buon rapporto qualità-prezzo.

Pescara può vantarsi di ben 10 km di spiaggia attrezzata. Peculiarità sono le palme, grandi ombrelloni, realizzati con foglie, fili ed erbe naturali intrecciati, in grado di ospitare numerose

comitive e gruppi di famiglie. Ma anche d'inverno il mare diventa la valvola di sfogo per qualunque pescatore che si rispetti. Che sia con una corsa, una passeggiata da soli o in compagnia, a piedi o in bici, il mare calmo o in tempesta riesce a custodire pensieri e confessioni di tutti gli abitanti della città.

Di giorno e di notte, l'offerta gastronomica è altissima. Da **Bacone**, **Lido Oriente**, **Marechiaro** e **Plinius** rappresentano valide alternative per gustare il pescato fresco e rigorosamente locale.

Da Bacone, un tempo su via Raffaello, da qualche anno si trova sul lungomare Matteotti, 54. I Romano, titolari, sono una famiglia marinara, di borgo marino nord, che ha trasformato il soprannome del nonno Carmine in un marchio distintivo sinonimo di qualità e grande freschezza. Fascia medio-alta.

Lido Oriente (lungomare Matteotti, 34), tipica trattoria di mare con primi piatti ottimi, con la sua ampia vetrata, frutto di una recente e sapiente ristrutturazione, rende il pranzo o la cena sul mare ispirante. Prezzo medio-alto.

Marechiaro (lungomare Giacomo Matteotti, 70) ha un valore aggiunto per i primi piatti e i crudi.

Plinius (viale della Riviera, 36), aperto anche in inverno, è nelle prime giornate calde, quando il lungomare non è ancora affollatissimo, ma i tavolini sono già all'aperto, che offre un'esperienza di qualità. Condizione essenziale non avere fretta, per via del servizio un po' a rilento. Prezzo medio.

Al tramonto, con i piedi direttamente sulla sabbia, su ampi divanetti (ma non solo, perché ci sono i classici tavoli della zona ristorante), gustare una croccante frittura, ma anche le fresche proposte a **La Lampara** (viale della Riviera, 170), ultimo stabilimento del lungomare prima di varcare il confine con Montesilvano, è la perfetta conclusione di una giornata estiva. Qui ci si può intrattenere anche per un dopo cena, tra concerti di tanti generi musicali e dj storici della città.

Parlando di storia, non si possono non nominare altri grandi punti di riferimento.

Murena, ristorante lato monti del lungomare Matteotti (3), è immerso negli anni '80, sia nel design che nell'impronta culinaria, ma la qualità è di quelle senza tempo, tra porzioni abbondanti e un rapporto con il prezzo assolutamente competitivo.

A pochi passi, **Carlo Ferraioli** (via Paolucci, 79) è il ristorante perfetto per festeggiare una ricorrenza. L'ambiente elegante e un servizio di classe sostengono, da oltre 40 anni, una cucina marinara tradizionale raffinata e di livello. Fascia di prezzo alta.

Lasciando il mare e seguendo il fiume, si arriva al **Sea River da Michele** (Via Valle Roveto, 37), ristorante storico e rinomato. L'ambiente pur se rétro è assolutamente raffinato ed elegante. Il servizio è impeccabile. E il pesce è sempre freschissimo, mai banale, ben presentato. Fascia di prezzo medio-alta.

Spostandosi nella zona sud di Pescara, da **La Figlia di Attilio** (viale Pepe), il pesce è sempre freschissimo, le porzioni sono abbondanti, il servizio è familiare e cortese. Fascia di prezzo media.

Les Pailotes, in piazza Le Laudi 2, sulla riviera sud di Pescara, è il ristorante gourmet di proprietà della famiglia De Cecco, stella Michelin fino al 2019. Raffinata e chic, la location è spesso scelta anche per cerimonie. La fascia di prezzo è alta.

Nelle vicinanze, in Largo Gardone Riviera, si trova l'Aurum-Fabbrica delle Idee, ex distilleria, oggi ospita mostre, eventi, cerimonie. Vicino si trova la riserva naturale di interesse provinciale pineta Dannunziana, conosciuta anche come "Pineta D'Avalos" o "Parco D'Avalos", che è il nome della famiglia che, al tempo dei Borboni, possedeva il marchesato di Pescara. Luogo frequentato per attività sportive o passeggiate all'aria aperta.

Chiudono il cerchio di questa, sicuramente non esaustiva, rassegna della vastissima offerta gastronomica per gusti, fascia di prezzo e peculiarità di Pescara, **Cala di Ponente** (viale Primo Vere, 65) e **Il Corallo** (viale Primo Vere, 71), quasi al confine con Francavilla al Mare

(Chieti). Le location sul mare sono semplici e curate. Il pescato è fresco, la cucina onesta e non artefatta. Gli antipasti del Corallo sono abbondanti nelle quantità e ottimi nel gusto. Entrambi hanno fascia di prezzo media.

L'offerta gastronomica di Pescara è anche cucina internazionale. Per gli amanti del sushi si trovano interessanti alternative in pieno centro con **Hiroshima Mon Amour**, lungo viale Regina Margherita, 66, locale raffinato e accogliente. Il sushi è ottimo e gustoso e la fascia di prezzo medio-alta.

Lungo via Piave (66), c'è **Botanico Pizza Fish e Mixology**. L'ambiente caldo e curato, con tanto di giardino segreto in pieno centro, fa da cornice ideale per un sushi interpretato perfettamente e una pizza, digeribile (vasta scelta di farine) e di alta qualità, complici le materie prime utilizzate. Prezzo medio-alto.