

Tradizioni, rivisitazioni e tecnica. Ecco l'itinerario dell'amore (per la cucina) che unisce Scanno e Sulmona

13 Agosto 2026

di **Marcella Pace**



SULMONA – Se c'è un luogo in Abruzzo che fa pensare all'amore quello è Sulmona (L'Aquila). Qui è nato Ovidio, il poeta che ha cantato dell'amore, con l'Arte di amare, un vero e proprio manuale di tecniche amorose ma anche un prontuario intelligente e ironico per risolvere i problemi del cuore.

Ma c'è anche un altro luogo che rimanda all'amore: Scanno. E questa volta lo fa con la natura e il paesaggio e con il suo unico lago i cui contorni disegnano un vero e proprio cuore.

Nella provincia aquilana ad una trentina di chilometri di distanza tra loro, Scanno e Sulmona sono anche fulcro di una parte dell'eccellenza gastronomica regionale, con tre attività, due

storiche e una più giovane, che parlano il linguaggio dell'amore per quello che fanno, di chi ogni giorno le manda avanti, e che raccontano di territorio, tecnica e bontà.

Ristorante Clemente a Sulmona, Ristorante Terra e Pasticceria Pan dell'Orso-Di Masso a Scanno sono tre attività 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 Clemente

C'è una storia quasi novantennale dietro Clemente, il ristorante del centro storico di Sulmona, che racconta l'Abruzzo del gusto e dell'eccellenza. Tutto inizia nel 1938 con una vecchia cantina aperta sempre nel cuore della cittadina di Ovidio, dalla famiglia di **Clemente Maiorano**, attuale patron del locale.



Nel 1957 quella storica attività diventa un ristorante vero e proprio aperto “dai miei genitori”, racconta. “Io ci sono praticamente cresciuto. Ricordo che quando ero un ragazzetto i miei genitori mi dimenticarono dentro al locale, pensando che fossi a casa. Mi hanno ritrovato lì che dormivo davanti alla tv”, ricorda ridendo.

Il destino appare subito tracciato per Maiorano che presto inizia a lavorare nella sala dell’attività di famiglia. “Sono stato più di 35 anni fa, uno dei primi sommelier d’Abruzzo. Mia mamma lavorava in cucina, ma ad un certo punto con l’età che avanzava ho iniziato ad affiancarla. Ho cercato di essere un allievo modello e di imparare tutti i segreti”.

Nei giorni liberi Clemente inizia a frequentare, negli anni '90, la scuola Altopalato a Milano, “molto conosciuta all’epoca”.

Il resto è storia. Con il suo tocco, e una cucina che ha saputo rimanere la stessa di un tempo e contemporaneamente adattarsi ai cambiamenti “ma senza seguire le mode”, precisa.



Clemente a Sulmona è un riferimento della cucina abruzzese. Nel menù sono immancabili diversi punti fermi ormai divenuti storici, a cominciare dalle Farfalle alla Clemente, condite con una salsa genovese arricchita di funghi trifolati, spinaci e prosciutto crudo. Piatto del 1970.

“Ho attraversato i cambiamenti della cucina italiana. Si è andati verso un alleggerimento di certi piatti, un servizio sempre più curato e una grande attenzione alla materia prima, ma le basi restano sempre quelle, l’esaltazione del territorio, del lavoro dei produttori e della salubrità del cibo”, afferma.

Oggi c’è già la terza generazione, con **Martina** che si occupa della pasticceria e **Daniela**, la chef nomade che si divide tra Australia e Italia.



Clemente e Martina Maiorano

Ristorante Terra

Con la cucina totalmente a vista, non c'è nulla da nascondere. Anzi c'è il desiderio di mostrare la gestazione dei piatti, l'elaborazione di percorsi gastronomici che uniscono il mare alla montagna, che raccontano di un Abruzzo contaminato dalle influenze assorbite nel percorso professionale precedente dallo chef.



In una parte dell'albergo Centrale di Scanno, della famiglia Di Masso, **Pierluca Contilli** e sua moglie **Valentina Di Masso** hanno scelto di aprire il loro ristorante, Terra. Un ritorno alle origini.

Dopo le numerose esperienze accumulate in 15 anni in giro per il mondo tra Ginevra, Parigi, Berlino, Valencia, Londra e Siviglia, nelle corti di **Alain Ducasse** e il pluristellato **Paco Pérez**, Pierluca decide di aprire insieme alla sua compagna di vita un locale.

“L'idea era di farlo all'estero”, raccontano, “ma poi l'arrivo del nostro primo figlio ci ha riportato a casa”. Il 19 aprile 2023 apre le sue porte Terra, un luogo “in cui i prodotti del territorio vengono rivisitati in chiave moderna, con influenze spagnole, asiatiche, francesi”.



Nella proposta gastronomica si trovano le tecniche accumulate negli anni. Il lavoro è concentrato per la maggior parte sul pesce dell'Adriatico. "I cinque anni con Paco Pérez, per cui ho gestito il ristorante a Berlino", dice Contilli, "mi hanno trasmesso la sua grande passione per la cucina di mare, che ho riportato con me nel locale".

Ma il territorio si fa sentire e così ecco che le capesante vengono scottate con una spuma di patate allo zafferano, guanciale e pane croccante, o il crudo di Picanha abruzzese si accosta alla salsa chimichurri e al Parmigiano Reggiano 24 mesi. Il menù cambia continuamente, per

fare posto alla stagionalità, ma soprattutto alla creatività di Pierluca.

Non c'è un piatto simbolo che incarna la cucina di Terra, ma sicuramente ci sono dei piatti che lasciano il segno, e che delineano la filosofia di questo ristorante, che parte dall'Abruzzo e allarga i suoi orizzonti. È il caso dello spaghetti alla chitarra con ragù di pecora, in bianco però, limone fermentato e menta.



Pasticceria Di Masso

Non è un caso che il 1970 sia l'anno di nascita del Pan dell'Orso, uno dei dolci simbolo della pasticceria abruzzese, a base di mandorle e miele, farina, burro di latteria, uova fresche, ideato da **Gino Di Masso**, proprio nell'anno di nascita (in casa) del figlio **Angelo**.

Lui, cresciuto tra uova, farina e lieviti, appassionato di arte bianca fin da bambino è oggi come il dolce della sua famiglia: icona della pasticceria regionale.



Tutto inizia nel 1945 quando nonno **Peppino**, pendolare tra Scanno e Pacentro, regala alla sua **Angela** un banco bar e una macchina del caffè. Nasce così il Bar Centrale di Scanno che diventerà grazie a Gino Di Masso una vera e propria pasticceria.

Qui nel 1970 è proprio Gino a rivisitare un'antica ricetta che è entrata nella storia, quella del Pan dell'Orso, diventando negli anni '80 brand e affiancando alla versione originale, quella non glassata con gocce di cioccolata.

Oggi la terza generazione, **Giulio**, Angelo e **Alessandro**, insieme alle loro famiglie, porta avanti quel sogno che si tramanda, rinnovandolo con l'amore per la tradizione, per il loro paese e per il territorio.



Angelo Di Masso

Il pasticcere è Angelo, appassionato del mondo dolciario fin da bambino e che ha scelto di intraprendere il mestiere da appena adolescente, proprio dopo aver affiancato il padre nella prima stagione lavorativa. E infatti giovanissimo si trasferisce a Torino, dove frequenta l'Istituto Beccari e consegue il diploma per Arti Dolciarie.

Prosegue successivamente con corsi di specializzazione, incontri con grandi chef e concorsi, che lo hanno onorato di titoli nazionali ed internazionali. Nonostante l'esperienza accumulata (Angelo è anche un volto televisivo noto per la partecipazione a diversi programmi), ancora oggi si definisce un apprendista pasticcere, in quanto "nel mio lavoro non si smette mai di imparare", afferma sempre.

Da Di Masso la tradizione è il fulcro di tutto e infatti i dolci usciti fuori dal laboratorio di Scanno partono proprio da lì, come i mostaccioli, "o i frutticelli, dolce antichissimo di Scanno

che ho voluto riportare in avanti”, afferma.

“Ho sempre pensato che le tradizioni siano essenziali e solo conoscendole si possono fare cose innovative. Bisogna sperimentare costantemente, mantenendo le radici, e tenendo lo sguardo verso il futuro che guarda anche ad una leggerezza maggiore. Oggi le persone vogliono sempre di più prodotti veri, buoni, che riescano a mostrare l’onestà e l’etica”.



pubbliredazionale