

Aprono al pubblico l'orto di famiglia sulla spiaggia trasformandolo in un lido pop

20 Agosto 2025



ORTONA – Sulla spiaggia di Ortona (Chieti), considerata la porta nord della Costa dei trabocchi, si affacciano piccoli appezzamenti di terra in cui crescono rigogliosi gli orti che molte famiglie utilizzano anche per rifugiarsi con amici e parenti e godere di una giornata di mare.

Uno di questi è stato trasformato in un lido pop in cui si respira aria di casa, la stessa di cui fino ad oggi godevano solo i “privilegiati” che venivano invitati dalla famiglia Angelucci. Storici imprenditori della vicina Francavilla al Mare, hanno deciso di aprire al pubblico quel lembo in cui la terra incontra la sabbia e dove la tradizione contadina si contamina con il mare anche nel piatto.

Da qui inizia la via Verde, la pista ciclopeditonale che sul vecchio tracciato ferroviario percorre più di quaranta chilometri attraversando nove comuni e incontrando 25 trabocchi.



Quella della Costa dei trabocchi è storicamente una cucina frutto dell'incontro tra l'agricoltura e la pesca, uno scambio che ha dato vita a delle ricette che si sono tramandate di generazione in generazione e ancora oggi vengono proposte dai ristoranti del litorale, in primis proprio sui trabocchi, le tipiche strutture abruzzesi che vennero realizzate per pescare senza affrontare le insidie del mare aperto che da qualche anno sono state riconvertite all'accoglienza.



A crearli furono, infatti, proprio i contadini ed è per questo che nella tipica cucina di questo tratto di costa della provincia di Chieti, nei piatti di pesce sono presenti legumi e ortaggi di stagione. Caratteristica che non trascura neanche **Guido Angelucci**, che del lido La Spiaggetta è il cuoco.

Con una carta dei vini contenuta ma significativa della passione e dell'attenzione nei confronti delle piccole produzioni, soprattutto del territorio ma non solo, la proposta gastronomica è agile e tutti i giorni offre una proposta diversa con, alla sera, l'interessante formula degustazione "5+1" con cinque assaggi e un primo a discrezione della cucina.



Nel fine settimana capita che il menù si arricchisca ma senza mai strafare: l'accoglienza è domestica e la nuova struttura dalla geometria essenziale sorta sul vecchio orto di cui rimangono le piante di pomodoro all'ingresso – progettata da **Andrea Angelucci**, fratello del cuoco che ha sfoderato il suo estro da architetto – non ha capienza illimitata.

A serrare le fila facendo dialogare cucina e sala – che in questo caso è un patio con un ampio spazio all'aperto in cui si mangia o si gozzoviglia coi piedi nella sabbia – c'è **Noemi De Marco**, la moglie di Andrea.



La spiaggetta, con la minuscola prima che aprisse le porte al pubblico il 4 luglio scorso, degli Angelucci era ricca di verde e tra ortaggi, erbe ed essenze ad accogliere gli amici c'era un folto cespuglio di salvia che, pastellata e frita, è sempre stata l'aperitivo del gruppo per accompagnare una bollicina. Da quei ricordi **Tommaso Mauro**, che oltre ad essere un amico di famiglia è un bartender di esperienza, ha creato un drink fresco a base di rum, cocco, salvia e lime.

Abbinato ad un lingotto di pan brioche con gamberi, maionese al limone, sedano e indivia belga, è stato solo uno dei cocktail protagonisti del pairing nella serata "Alchimie" andata in scena alla Spiaggetta che ha previsto panzanella abbinata a spritz con vino vegetale a base di pomodoro e basilico; chips e foje abbinate ad un cooler a base di cordiale di cicoria e vodka; melanzana marinata alla soia con crema di ricotta, sgombero e cipolla in agrodolce con gin sour con gin, soia, agave, passion fruit e lime.



Tommaso

Mauro