

Celommi 1907, il lido green di Roseto degli Abruzzi

20 Luglio 2023

di Giancarlo Pierannunzi



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Il Lido Celommi 1907, una delle attività più longeve dell’Abruzzo, ha visto quattro generazioni succedersi dal 1907, mantenendo con orgoglio una tradizione familiare che continua a prosperare. Dalla fondazione del bisnonno **Giuseppe Celommi**, passando per il nonno **Dino**, il padre **Giuseppe** e infine **Silvio**, insieme alla moglie **Noemi** e al fratello **Dino**, la famiglia ha guidato questo stabilimento al centro del lungomare di Roseto degli Abruzzi (Teramo) con passione e dedizione.

Il Lido Celommi si è dimostrato un luogo all'avanguardia, con una direzione chiaramente improntata alla sostenibilità ambientale. Da circa 5 anni, ha abbandonato completamente la plastica monouso a favore di contenitori compostabili, dimostrando così il suo impegno per ridurre l'impatto sull'ambiente. Inoltre, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici, il lido è diventato autonomo dal punto di vista energetico, abbracciando un approccio eco-friendly.

Non accontentandosi di ciò, Lido Celommi sta per ottenere importanti certificazioni come la Iso 13009 per gli stabilimenti balneari e la Iso 14001 per il sistema di gestione, dimostrando la volontà di continuare ad innovare e a promuovere una gestione responsabile del territorio.

Il rispetto per l'ambiente è al cuore delle operazioni del Lido Celommi, coi gestori che riconoscono che un mare pulito e un ambiente sano sono essenziali per il successo di tutti. La dedizione all'ecosostenibilità dimostra il loro impegno nel preservare la bellezza naturale dell'Abruzzo per le future generazioni.

Quest'anno, il ristorante del Lido è aperto tutti i giorni a pranzo, e per soddisfare le richieste degli affezionati clienti ha esteso l'apertura a cena, anche se – a causa della carenza di personale – solo nelle serate di venerdì e sabato per tutto il mese di agosto.

Il cuore della cucina del Lido Celommi è nelle mani esperte di **Mina**, suocera di Silvio, che prepara piatti dal sapore autentico e raffinato. Il tris di tartare, composto da tonno, gamberi e salmone, è un modo delizioso per iniziare un pasto con queste temperature. Molto apprezzate sono anche le gustose friselle con pomodorini, stracciatella o burrata e alici del Cantabrico, che possono essere un'ottima scelta sia per un aperitivo che per un pranzo leggero.

La selezione di piatti proposti dal Lido Celommi non è esageratamente ampia, ma offre una varietà di gusti prelibati. Tra i freddi e i caldi, si possono assaporare alici panate, sgombero e cipolla agrodolce, oltre al tentacolo di polpo alla griglia, una prelibatezza sicuramente da provare. Anche i primi piatti sono sempre una piacevole sorpresa, con proposte come la calamarata con pesto e frutti di mare, un piatto che non ti aspetti.

Gli ingredienti vengono selezionati con cura, garantendo sempre la freschezza e la qualità necessarie per soddisfare i palati più esigenti.

Il Lido Celommi dimostra di avere una filosofia culinaria basata sulla semplicità e sulla raffinatezza, offrendo una scelta di piatti accuratamente selezionati e sapientemente preparati. La fritturina, con le sue golose strisce di verdure, è solo uno dei piatti che compongono l'offerta, e ogni scelta culinaria viene realizzata con la stessa attenzione al

dettaglio.

In definitiva, la fritturina e l'intera offerta culinaria del Lido Celommi rappresentano una deliziosa esperienza gastronomica, caratterizzata da un tocco di creatività e un amore per gli ingredienti freschi e di qualità. Questo rende il Lido Celommi una meta ideale per gli amanti del buon cibo e per coloro che desiderano gustare i sapori del mare in un ambiente accogliente.

Gli ultimi tocchi della cena sono dedicati agli squisiti dessert, che concludono in bellezza l'esperienza culinaria. Anche in questo caso, la scelta di dolci è selezionata con attenzione, offrendo opzioni golose e raffinate per soddisfare ogni gusto.

Il Lido Celommi dedica particolare cura alla selezione dei vini – tutt'altro che scontata sulla riviera – con una cantina notevole e variegata. La gamma di referenze comprende bollicine metodo classico dell'Oltrepò Pavese, del Trentino Alto Adige, Trento Doc, Franciacorta e, ovviamente, l'immane Champagne. Anche i vini fermi sono scelti con molta attenzione, a completare un'esperienza culinaria di alto livello.

L'impegno ecologico del Lido Celommi si estende anche al bar, dove Silvio, Noemi e Dino hanno scelto un'azienda di acqua, Wami, che dona 100 litri di acqua potabile a comunità bisognose in tutto il mondo per ogni bottiglia venduta. Questo gesto dimostra ancora una volta la loro anima green, mostrando come anche le piccole azioni possano avere un grande impatto nel sostenere cause importanti.

Il Lido Celommi si colloca in una fascia di prezzo interessante, con una spesa media di circa 45/50 euro vini esclusi. Sia che si scelga di pranzare con i piedi sulla sabbia o meno, e di concedersi una coccola dopo una giornata al mare, il Lido Celommi rappresenta una destinazione ideale per gli amanti del gusto e del vino e per coloro che cercano una vacanza sostenibile e appagante. Roseto degli Abruzzi si conferma sempre di più destinazione del gusto.

LE FOTO







































