

Creò un chiosco per fare una pausa durante i pascoli, oggi La Baita della Sceriffa è uno dei ristoranti più frequentati del Gran Sasso

11 Luglio 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



FARINDOLA – Tra i boschi che circondano Rigopiano, al confine tra i comuni di Arsitia e Farindola (Pescara), sorge una delle mete gastronomiche più apprezzate del Gran Sasso: La Baita della Sceriffa, un luogo che da quasi quarant'anni custodisce e racconta una storia fatta di famiglia, tradizione, lavoro e amore per la montagna abruzzese.

Le origini risalgono al 1988 e affondano le radici nell'intuizione del capostipite della famiglia, **Antonio Di Mercurio**. Ogni primavera accompagnava le mucche al pascolo, affrontando lunghe giornate tra i prati d'alta quota.

Durante quei trasferimenti si rendeva conto di quanto mancasse, lungo il percorso, un luogo dove fermarsi per mangiare qualcosa o semplicemente bere un bicchiere d'acqua fresca.

Da quell'esigenza concreta nacque un'idea destinata a trasformarsi in una realtà destinata a

durare nel tempo. Forte dell'esperienza maturata con la macelleria di famiglia, Antonio condivise il progetto con i figli **Giulio, Dante e Costantino** che insieme alle rispettive mogli decisero di raccogliere la sfida, mettendo a disposizione lavoro, passione e quello spirito di accoglienza che ancora oggi rappresenta il loro tratto distintivo.

Nacque così un piccolo chiosco, inaugurato con il nome di Macelleria Fratelli Di Mercurio, fondato sull'esperienza nell'allevamento e nella lavorazione delle carni.

Fin dall'inizio, oltre alla vendita dei prodotti, il locale offriva la possibilità di gustare le specialità cotte direttamente sulla brace, una formula semplice ma vincente che ancora oggi rappresenta il cuore dell'attività.



La posizione privilegiata, ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia e lungo la strada che conduce a Rigopiano, contribuì rapidamente al successo dell'iniziativa. Immersa tra boschi e pascoli, la struttura divenne presto una tappa irrinunciabile per escursionisti, motociclisti, famiglie e amanti della montagna, richiamati tanto dalla bellezza del paesaggio quanto dal profumo inconfondibile della brace.

Negli anni Giulio Di Mercurio e sua moglie **Erminia Sciannelli**, conosciuta da tutti con il soprannome di “la Sceriffa”, diedero nuovo impulso all’attività.

Per quasi vent’anni il locale mantenne il nome originario, fino al 2005, quando una completa ristrutturazione e un importante ampliamento consentirono di accogliere un numero sempre maggiore di ospiti.

In quell’occasione arrivò anche il nuovo nome: La Baita della Sceriffa, destinato a diventare negli anni un vero e proprio simbolo dell’ospitalità abruzzese. La filosofia, invece, non è mai cambiata: valorizzare esclusivamente le eccellenze del territorio.

Gli ospiti possono gustare arrosticini preparati rigorosamente a mano con carni selezionate, oltre a carne di maiale, manzo, bovino, agnello, salsicce, pancetta, salumi e numerose altre specialità della tradizione. Le materie prime provengono da produttori locali, molti dei quali parenti e amici della famiglia Di Mercurio, mantenendo una filiera corta profondamente legata al territorio.



Accanto alle carni trova spazio una proposta semplice e genuina. Il pane, la pasticceria secca

e le torte sono preparati direttamente dalla famiglia, forno artigianale “la loggia antica”; i pomodori arrivano dall’orto di casa o da aziende agricole della zona; l’olio extravergine è locale; tra gli antipasti spiccano le apprezzatissime carote sott’aceto, tagliate sottilissime con la mandolina.

Non mancano la frutta di stagione e i formaggi provenienti da Farindola e dall’area di Castiglione Messer Raimondo, con il celebre pecorino a rappresentare una delle eccellenze più richieste.

A completare l’offerta ci sono birra alla spina sempre fresca, birre in bottiglia, vini del territorio, acqua e bevande, particolarmente apprezzati dopo una passeggiata lungo i sentieri del Gran Sasso.

Il finale è affidato ai dolci della tradizione abruzzese: sfogliatelle preparate con un impasto privo di uova, bocconotti, amaretti e soprattutto una straordinaria pizza dolce, premiata per diversi anni consecutivi in un concorso dedicato ai prodotti tipici della provincia di Chieti e diventata uno dei principali motivi d’orgoglio della famiglia.



Con il passare degli anni, La Baita della Sceriffa è diventata molto più di un semplice punto di ristoro.

È un luogo pensato per vivere un'intera giornata immersi nella natura, grazie alle numerose sedute tra il verde, ai gazebo, alle amache, all'ombra del bosco, al parco giochi per i bambini e alle fornacelle sempre pronte per cucinare arrostiticini e grigliate.

Un ambiente conviviale dove il tempo sembra rallentare e l'accoglienza della famiglia Di Mercurio si fonde con la quiete del Gran Sasso, regalando ai visitatori un'atmosfera autentica e difficile da dimenticare.

All'ingresso della struttura è chiaramente indicata una regola che contribuisce alla gestione dell'area: non è consentito introdurre cibi e bevande provenienti dall'esterno.



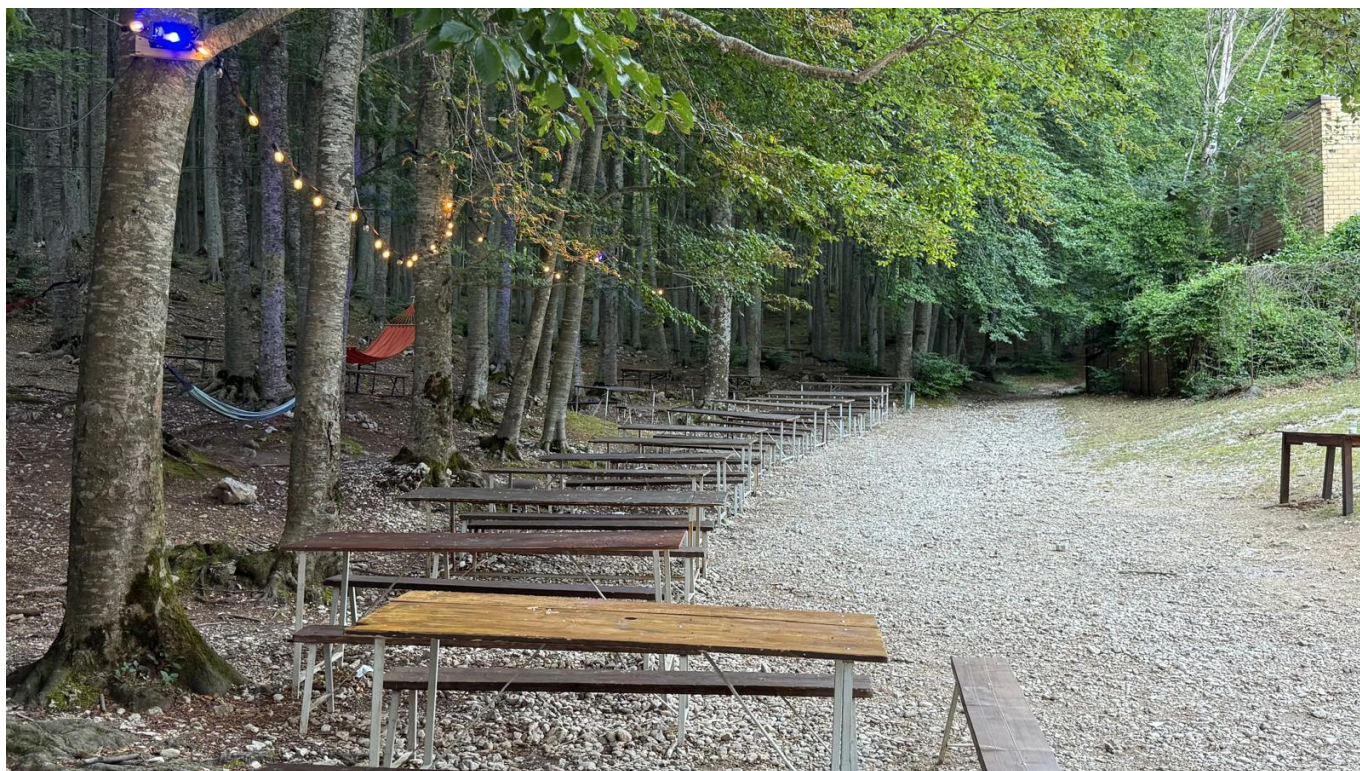
Da circa tre anni la gestione è affidata a **Costantino Di Mercurio**, affiancato dalla moglie **Ada Albani**, insieme ai collaboratori che ogni giorno contribuiscono al buon funzionamento della struttura.

Anche nei momenti più difficili la famiglia ha dimostrato una straordinaria capacità di reagire.

Dopo la tragedia che nel gennaio 2017 colpì Rigopiano, la riapertura della Baita rappresentò un importante segnale di speranza e di rinascita per l'intero comprensorio, confermando ancora una volta il profondo legame tra questa attività e il suo territorio.

“Cerchiamo di mantenere viva la tradizione, proponendo prodotti di qualità e valorizzando le materie prime del territorio”, spiegano i componenti della famiglia Di Mercurio. Una filosofia semplice che continua a guidare ogni scelta da quasi quarant'anni.

Oggi La Baita della Sceriffa rappresenta una delle realtà gastronomiche più apprezzate del comprensorio del Gran Sasso. Ogni dettaglio racconta l'Abruzzo più autentico: dalle carni allevate con passione ai formaggi di montagna, dai dolci della tradizione fino all'aria fresca che profuma di bosco.



È la dimostrazione di come una semplice intuizione, coltivata con dedizione e amore, possa trasformarsi in uno dei luoghi simbolo della montagna abruzzese.

Per chi arriva dalla costa adriatica, la struttura rappresenta una tappa ideale durante un'escursione verso Campo Imperatore o nel viaggio di ritorno.

Da Teramo è raggiungibile in circa cinquanta minuti percorrendo la strada che attraversa Castelli, il celebre borgo della ceramica artistica, dove vi consigliamo una sosta, proseguendo lungo la Pedemontana Castelli-Farindola, oppure passando per Colledara o Basciano.

Un percorso immerso nei boschi che conduce a un luogo dove i sapori più autentici dell'Abruzzo incontrano, da quasi quarant'anni, la bellezza senza tempo del Gran Sasso.