

Ecco “Lupanì”, paninoteca pop firmata Luciano Passeri: “Mancava una proposta accattivante e accessibile a tutti”

3 Marzo 2026

di Jolanda Ferrara



SAN GIOVANNI TEATINO - Lu-pa-nì, tre sillabe con l'accento per fare presa immediata e una proposta pop accattivante e riconoscibile. Territorio, qualità e inclusività in un panino d'autore.

Lui è **Luciano Passeri**, campione del mondo della pizza e maestro degli impasti, giocoso e visionario imprenditore della ristorazione abruzzese. Con “Lupanì”, il suo nuovo giocattolo, Passeri chiude il trittico pizzeria-panificazione-cucina. E rilancia. Rimarcando l'accento “orgogliosamente abruzzese” e puntando sulla scalabilità del progetto, guardando all'estero.

Lupanì è una paninoteca popolare senza compromessi, no fast food e neppure hamburgeria

www.virtuquotidiane.it Ecco “Lupanì”, paninoteca pop firmata Luciano Passeri: “Mancava una proposta accattivante e accessibile a tutti”

gourmet, racconta Passeri a *Virtù Quotidiane*.

Lì dove tutto è iniziato e dove oggi è il suo quartier generale, il suo regno – la popolosa periferia tra Pescara e Sambuceto (San Giovanni Teatino) – Passeri ha aperto 22 anni fa la sua prima pizzeria, Milù, si è potenziato strutturalmente con Foconè Osteria Contemporanea (quotata dal Gambero Rosso tra le migliori pizzerie d'Italia) e ora, fronte strada, sforna anche panini imbottiti che fanno dire wow a bambini e genitori.



Il menu è variegato e non mancano le alternative veg. Ma il posto d'onore spetta al Rustico, il panino con hamburger di pecora guarnito con rape saltate all'aglio rosso di Sulmona e olio evo, e crema di pecorini abruzzesi.

www.virtuquotidiane.it Ecco "Lupanì", paninoteca pop firmata Luciano Passeri: "Mancava una proposta accattivante e accessibile a tutti"

Nel Rustico, Passeri ha interpretato pressoché filologicamente il gusto della tradizione agropastorale del territorio. Con uguale orgoglio abruzzese si è divertito a studiare le altre proposte gastronomiche. C'è il Pascolo con dentro pecora "alla callara", il Palla con le pallotte cacio e uova al sugo, e c'è il Fregno, golosa focaccia imbottita con mortadella Bonfatti, provolone e olio evo di prima qualità. Alette di pollo fritte, patatine e dolci homemade completano la gustosa offerta pensata per un pubblico giovane e spensierato che pur non disponendo di grandi cifre in tasca qui svolta ugualmente l'uscita con gli amici.

"Mancava una proposta semplice e accessibile ai ragazzi, dove mangiare un buon panino artigianale a costi contenuti. Con 10 euro hai fatto serata e l'acqua, filtrata, è gratuita, c'è un erogatore a disposizione di tutti, diciamo no bottiglie e bicchieri di plastica" considera lo chef-imprenditore pescarese.

Da sottolineare poi l'attenzione alla qualità di ogni prodotto "che è massima" fa notare l'esperto impastatore, "a cominciare dal pane di nostra esclusiva produzione con lievito madre vivo e farina di filiera personalizzata (molino Paolo Mariani) da monocultivar Omega di tenero tipo 0, il grano del panettone".

Luciano Passeri pizzachef: "Il lievito? Non gli corro dietro, ci teniamo per mano"

La proposta pane è molteplice, si va dal burger bun (anche all'olio, versione vegan) alle rosette, focaccia e toast.

"Anche gli hamburger sono di fattura artigianale, realizzati nel nostro laboratorio senza ricorrere a fornitori esterni in modo da controllare direttamente freschezza e filiera" continua Passeri. "La cottura della carne avviene tramite un sistema innovativo che non prevede frittura, studiato per esaltare il gusto e preservare le qualità nutrizionali, riducendo i grassi superflui. Le patatine sono preparate con friggitrice professionali dotate di sistemi automatici di filtraggio e rigenerazione dell'olio che garantiscono un fritto più leggero e digeribile".



Luciano Passeri

Una quarantina i posti a sedere senza servizio ai tavoli. Da Lupanì si ordina al banco, oppure al totem digitalizzato, o dal tavolo direttamente da smartphone via app.

Un format moderno dal linguaggio semplice e immediato Per questo Passeri si è affidato alla consulenza di due professionisti della comunicazione, **Alessio Di Lorito** e **Fabio Di Donato**, curando ogni dettaglio e “trasformando il panino in soggetto narrativo”. Le tovagliette per i bambini ad esempio, sono illustrate con vignette da colorare. Non resta che andare e provare.

Lupanì è a due passi dall'Aeroporto d'Abruzzo, in Via Amendola n.19/21 a San Giovanni Teatino (Chieti). Aperto tutti i giorni, escluso il martedì, dalle 17,30 alle 22,30.



Alessio Di Lorito e Fabio Di Donato

pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Ecco “Lupanì”, paninoteca pop firmata Luciano Passeri: “Mancava una proposta accattivante e accessibile a tutti”