

La storica Trattoria Fedora a Montorio al Vomano, cuore culinario d'Abruzzo dal 1956

3 Agosto 2023



MONTORIO AL VOMANO - La Trattoria Fedora a Montorio al Vomano (Teramo) è uno dei tesori culinari più antichi e amati dell'Abruzzo teramano. Da ben tre generazioni, questa pittoresca trattoria accoglie e delizia gli avventori, mantenendo viva la tradizione culinaria locale fin dal 1956. La storia di questa affascinante trattoria ha inizio con la nonna **Fedora**, al secolo **Silvana Ardente**, che ha impresso il suo tocco personale in cucina, passando poi il testimone al figlio **Armando Sbaraglia** e, infine, al nipote **Gianpiero Sbaraglia**, attuale gestore, che affianca le sapienti mani di sua madre **Giuliana** in cucina.

Ad onor del vero in un periodo prima dell'ingresso di Gianpiero la trattoria ha avuto un'altra

gestione che ha portato avanti la cucina tradizionale del posto.

Situata a Montorio al Vomano, antico crocevia per i viaggiatori diretti a Roma, la trattoria si trova lungo la storica via principale del paese, dove i clienti, in passato, “cadevano” quasi per caso dentro il locale. L’atmosfera familiare e accogliente di Fedora è stata trasmessa di generazione in generazione, creando un’esperienza unica per i visitatori che vi si recano.

L’offerta culinaria della trattoria è sempre stata basata sulla cucina tradizionale locale, con un’attenzione particolare alla freschezza degli ingredienti. Quadrucci con le lenticchie e la mitica pasta e fagioli di Fedora è uno dei piatti più amati e richiesti dai clienti, soprattutto se gustata con un buon bicchiere di Montepulciano d’Abruzzo, creando un’armonia di sapori rustici che evocano la cucina delle nonna. Ragù bianco e la notevole chitarra con pallottine sono un classico della cucina teramana.

Tra le specialità della casa, non può mancare lo spezzatino di agnello, un piatto burroso e succulento che richiama i sapori autentici delle migliori tradizioni culinarie abruzzesi. È talmente prelibato che, se si arriva un po’ tardi a pranzo, potrebbe già essere esaurito, tanto è il successo che riscuote tra i clienti.

Le tagliatelle e gli gnocchi, viaggiano in sala accompagnati dal piacevole brusio che crea la convivialità, gli gnocchi con salsiccia e porcini è proprio ciò che ogni buongustaio vorrebbe trovare in una tipica trattoria abruzzese: un piatto dai sapori intensi e dal gusto deciso che sa di genuinità e tradizione.

La grigliata di agnello, preparata con ingredienti locali, è succulenta e saporita, una vera delizia che testimonia la bontà e la qualità della materia prima dei monti abruzzesi.

Infine, per concludere in dolcezza, la “pizza dogge” abruzzese, dal nome curioso, è una torta tipica della regione, riccamente farcita e storicamente riservata alle occasioni speciali come i matrimoni.

La cantina di Fedora ha alcuni vini locali in bottiglia e lo sfuso, che si sposano perfettamente con i piatti della tradizione. I classici genziana e amari locali completano il pasto, offrendo un tocco finale di autenticità e piacevolezza.

Con una spesa media di 20/25 euro, Fedora è sempre affollato, il luogo perfetto per un pranzo informale all’insegna della tradizione culinaria abruzzese. Il connubio tra le ricette tramandate di generazione in generazione e l’attenzione costante verso ingredienti freschi e genuini rende questa trattoria un vero e proprio gioiello culinario da non perdere.

LE FOTO











