

L'AMMIRAGLIA BEACH CLUB, TRE FRATELLI DA OLTRE 30 ANNI RACCONTANO L'EVOLUZIONE DELLE STAGIONI ESTIVE DI PESCARA

11 Aprile 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Il pupazzo nero che guarda, quasi incattivito, i clienti e gli stessi proprietari che gli hanno attribuito un ruolo prestigioso, ossia quello di essere il logo del proprio stabilimento balneare, non può di certo mancare nella foto delle tre anime dell'“Ammiraglia”: **Stefano, Franca e Andrea Ammazzalorso**. Tre fratelli che, nel 1990, grazie alla fiducia a loro affidata da papà **Gabriele**, hanno preso in mano la gestione di quello che può essere definito un luogo di ritrovo sulla spiaggia, che ha segnato la storia e l'evoluzione delle stagioni estive degli ultimi trent'anni a Pescara.

Ci troviamo sul lungomare Nord, quasi al confine con Montesilvano. Negli ultimi anni quegli stessi ragazzi che, nel 1990, hanno contribuito, assieme agli amici, a trasformare l'Ammiraglia in un uno degli stabilimenti più frequentati da un pubblico giovane, sono cresciuti, senza però perdere il legame con i clienti di sempre. Le capannine delle prime file, tipiche dell'Ammiraglia, ma anche le palme meno vicine al mare sono ora popolate da

bambini.

“Una trasformazione naturale quella avvenuta negli ultimi anni, dipesa da un cambio di esigenze nostre e dei clienti, cresciuti assieme a noi”, spiega Stefano, alle prese, in una mite giornata di fine marzo, con i primi lavoretti di manutenzione in vista della prossima estate.

“Non abbiamo certezze sul futuro, a causa della scadenza delle concessioni fissata al 31 dicembre di quest’anno”, dice toccando un tasto dolente per la categoria. “Cerchiamo di organizzarci al meglio per la stagione, ma è difficile programmare. Non abbiamo lo stimolo di creare qualcosa, perché il prossimo anno potremmo perdere lo stabilimento. Siamo pronti, però, ad affrontare come ogni anno la bella stagione, che ormai comincia in anticipo. Con queste temperature e il mare a pochi metri da casa, a tutti viene voglia di trascorrere del tempo in spiaggia. Stiamo cercando il cuoco, ci siamo quasi. Oltre ai primi piatti caldi, non mancherà l’healthy food, che in molti apprezzano: poke, risso rosso, nero, basmati, insalata. E poi focacce farcite, pizze e stuzzichini vari”.

Da non perdere, inoltre, i caffè speciali, da sempre proposti all’Ammiraglia, come il *salentino*.

“È difficile reperire lavoratori stagionali. È una problematica comune”, denuncia. “Fino a qualche anno fa c’era maggiore disponibilità anche grazie agli studenti universitari, ma ora scarseggiano”.

Tra un ricordo e l’altro, poi, Stefano ripensa a quando, per gioco, è nata l’idea, in passato, di lavorare dopocena: “Negli anni Novanta solo pochi stabilimenti erano aperti la sera, si passava il tempo sul muretto. Così, è nata l’idea, anche assieme ad amici dj, di fare intrattenimento. Forse siamo stati tra i primi a far partire le serate sulla riviera. Eravamo ragazzi e avevamo voglia di divertirci, ma senza pretese”, ricorda. “Ora sembra sia diventato più complicato proporre qualcosa di nuovo. Perfino il nostro logo, cambiato un po’ negli anni, è nato per gioco, tra amici. C’è chi, ogni tanto, ci chiede di riorganizzare una serata in memoria dei vecchi tempi. Una volta lo abbiamo fatto, ma in realtà sono già passati più di dieci anni dall’ultima festa”.

I concerti, però, vengono organizzati la domenica pomeriggio. La musica, in fondo, all’Ammiraglia non manca mai. Ci ha fatto compagnia nel corso dell’intervista, tra una passata di vernice e l’altra e nell’attesa di notare l’effetto del *rosa fluo*, scelto per dipingere la panca più apprezzata dai clienti affezionati, gli stessi che negli anni si sono resi protagonisti dell’evoluzione dell’Ammiraglia.

LE FOTO

