

L'amore per la cucina di mare e per Pescara in un gelato al (vero) limone. Cialdella: "La chiamiamo trattoria per accorciare le distanze"

8 Dicembre 2025



PESCARA – “Amo Pescara e amo il mio lavoro. Il gelato? Un motivo di vanto”. **Paolo Cialdella**, classe 1972, ristoratore originario di Brindisi ma pescarese di adozione, non nasce cuoco né pasticciere, ma pescivendolo per tradizione familiare.

Lo racconta col sorriso e con la consapevolezza di chi ha trovato la sua strada, un cerchio che si è chiuso dopo un giro in lungo e largo partito dalla laurea in giurisprudenza (“ma fare l’avvocato non era nelle mie aspirazioni”) e approdato al master in commercio internazionale che lo ha qualificato broker. Titolo che gli ha permesso di proiettare l’attività di famiglia – il commercio del pesce – a livelli anche internazionali.

“Sono arrivato per amore a Pescara” racconta a *Virtù Quotidiane*, “nel 2013 ho aperto la mia pescheria con ristorante in pieno centro, Il Peschereccio, una delle prime in Italia ad offrire un menu completo dall’antipasto al dolce, non il semplice aperitivo”. Esperienza portata avanti fino a un paio di anni fa per lasciare il posto alla nuova insegna in via Tassoni, Borgomarino cucina di mare, in società con **Rocco Terra**, esponente di una nota famiglia di ristoratori della marina nord di Pescara.



“La chiamiamo trattoria e non ristorante per accorciare le distanze, ci teniamo a far sentire a casa le persone” continua Cialdella, “abbiamo una bella clientela del posto e da fuori città, anche ai tavoli singoli si trovano perfettamente a loro agio. In cucina vale la stessa sintonia, non abbiamo cuochi ma solo capi partita: al centro dell’attenzione solo il pescato del giorno e di stagione” dice soddisfatto.

Settanta coperti, ambienti curati e atmosfera rilassata avvolta nei toni del blu e del panna, i crostacei nell’acquario e i profumi della cucina serviti con eleganza. Freschissimi crudi, antipasti in bella vista e piatti invitanti, un posto che celebra la tradizione con tocchi innovativi e puntuale ossequio al ferfellone di marinara memoria. Da provare il tipico bucatino al sugo di seppie ripiene e, su disponibilità, lo spaghettono con i pelosi e pomodorini vesuviani gialli e rossi, e i pesci alla brace su carboni selezionati. “Ho fuso le due tradizioni di cucina, brindisina e pescarese. Con il mio socio ci conosciamo da quando vendevo loro il pesce” continua il patron e oste.



Che non manca di vantare il momento dessert, di suo totale appannaggio a cominciare dal gelato che “sperimenta ogni giorno” con semplicità, buone materie prime e perseveranza, come ama sottolineare. Una passione nata negli ultimi tempi seguendo un corso formativo in un’azienda leader del gelato, “l’occasione giusta per capire che avrei ricreato le mie ricette con materie prime naturali senza passare per scorciatoie più convenzionali” dichiara netto.

Per il resto parla la bontà – rara da trovare – del suo gelato al limone fatto di soli 3 ingredienti: acqua, zuccheri e limoni freschi non trattati, in doppia consistenza, succo e scorza grattata. Il tutto frullato in modo da rendere più cremoso il prodotto finale.

Imperdibile.

“In alternativa al sorbetto mantecato che comunque bisogna avere” osserva Cialdella, “promuoviamo con convinzione il nostro gelato al limone e la clientela ci dà ragione, è il più venduto insieme a nocciola, pistacchio e cioccolato”.



Una buona decina i gusti, basici, a rotazione tra i sorbetti mantecati (anche al fico d'India nel periodo) e le creme mai untuose. Da non perdere lo zabaione al marsala, il fiordilatte e la golosa panna montata fresca.

Ricette semplici e bilanciate, spiega il ristoratore, realizzate con materie prime selezionate e frutta vera, quella migliore, a cui aggiunge acqua e sciroppo di zuccheri fatto in casa. Come base delle creme, racconta, usa latte di masseria denso e profumato scoperto in un agriturismo sulle colline pescaresi. "Della stessa azienda", rivela, "è il primosale che ho abbinato alle alici fresche pensando a una versione marinara del tradizionale formaggio fritto, come pure la ricotta per i nostri cannoli".

E poi riprende il filo. "Babà e maritozzo sono un modo per accompagnare il mio gelato semplice e genuino, mentre la nostra pizza dolce deriva dallo studio della zuppa inglese nostrana bagnata con rum e caffè".