

Lisca.10 ad Atri: un luogo dove il tempo si condivide tra cucina, arte e mare

15 Gennaio 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



ATRI – Nel cuore di uno dei borghi più affascinanti d’Abruzzo apre Lisca.10, una nuova insegna che riaccende la scena gastronomica del centro storico di Atri (Teramo), negli anni impoverita dalla chiusura di diverse attività. Il locale si trova su una traversa del corso, in via Angelo Probi n.10 (ex ristorante Tosto): un dettaglio tutt’altro che casuale, che racchiude una storia personale e profonda.

A guidare il ristorante è **Luigi Ferri**, chef di lunga esperienza, diplomato nello storico Istituto Alberghiero “Giovanni Marchitelli” di Villa Santa Maria, in provincia di Chieti. Dopo anni di lavoro lontano da casa e successive stagioni sulla costa teramana, Ferri fa ritorno nella sua

Atri.

Il suo percorso professionale lo ha portato a operare in contesti di grande prestigio: a Londra, nel ristorante stellato L'Escargot di **Marco Pierre White**; a Venezia, al Grand Hotel Excelsior e all'Hilton, entrambi cinque stelle lusso; in Germania, a Freilassing, al ristorante italiano Jolly; fino alle Isole Cayman, dove ha partecipato all'apertura del ristorante italiano Dolce Vita, e a un'ulteriore esperienza di apertura a Bucarest.

Negli ultimi anni, rientrato in Abruzzo, ha lavorato come chef stagionale sulla costa teramana, da Bolla Mare a Roseto degli Abruzzi e a Le Caique a Scerne di Pineto, mentre prendeva forma il progetto della sua nuova casa: Lisca.10.

L'acquisto dello storico locale ex Tosto segna oggi la realizzazione di un sogno condiviso con la sua compagna di vita: dare forma a un ristorante di pesce in cui la cucina dialoga con l'arte e il territorio.

Il nome Lisca nasce nel tempo, lettera dopo lettera, durante i due anni di lavori e progettazione. "L" come Luigi, anima della cucina; "I" come **Ian**, il figlio che ha vissuto il cantiere insieme ai genitori; "S" come **Sara Di Nardo Di Maio**, sua compagna di vita, cuore creativo del progetto; e "CA" come cucina e arte, due mondi che qui si fondono in modo naturale.



Entrare da Lisca significa immergersi in uno spazio vivo e in continua trasformazione. L'arredo è curato interamente da Sara, artista e designer, che ridà nuova vita a mobili antichi recuperati, restaurati e reinterpretati con uno stile personale e riconoscibile.

Ogni quadro - rigorosamente disegni a carboncino, tutti acquistabili - e ogni complemento raccontano una storia diversa: il cliente, tornando, troverà sempre qualcosa di nuovo.

A pochi passi dal ristorante si trova anche la sua bottega-laboratorio, Di Maio Design, con oggetti fatti a mano, decorazioni per eventi, idee regalo e creazioni uniche.



Grande attenzione è stata riservata anche alla comunità locale, cosa tutt'altro che scontata: quasi tutti i lavori sono stati affidati ad artigiani di Atri, dal falegname al fabbro, dall'idraulico all'elettricista, in un'ottica di collaborazione e rilancio dell'economia cittadina.

La cucina

Quella di Lisca è una cucina di mare contemporanea, sostenibile e accessibile, pensata per esprimere libertà creativa e profondo rispetto della materia prima.

Il pescato arriva principalmente da Pescara e San Benedetto del Tronto, con lo sguardo già rivolto al futuro: tra i progetti c'è l'apertura di una pescheria con laboratorio di lavorazione, collegata direttamente al ristorante.

Non mancheranno serate a tema, degustazioni dedicate – dal baccalà ai funghi – e percorsi gastronomici stagionali.



La tartare di ricciola

Il menù degustazione interpreta con coerenza questa filosofia, proponendo piatti eleganti ma concreti. Si parte con un amuse-bouche di pan brioche, mousse di spigola e patate, per arrivare alla sorprendente tartare di ricciola con fragole, passando per una selezione di crudi e marinati.

Tra le preparazioni calde spicca l'eccellente sfera di branzino croccante con crema di zucca, accompagnata dal fresco e interessante Crepitus, vino frizzante biologico rifermentato in bottiglia senza sboccatura.



La sfera di branzino

Il percorso prosegue con il Trebbiano d'Abruzzo in abbinamento a un succulento crostone con rana pescatrice e fagioli, lo sgombro marinato, il tonno scottato con cavolo cappuccio marinato all'aceto di riso e il paccheri con mazzancolle e pistacchio.

La chiusura è affidata a secondi più strutturati, come l'orata con verza brasata e peperone crusco, valorizzata da un Cerasuolo d'Abruzzo in un abbinamento davvero riuscito.



L'orata con verza brasata e peperone crusco

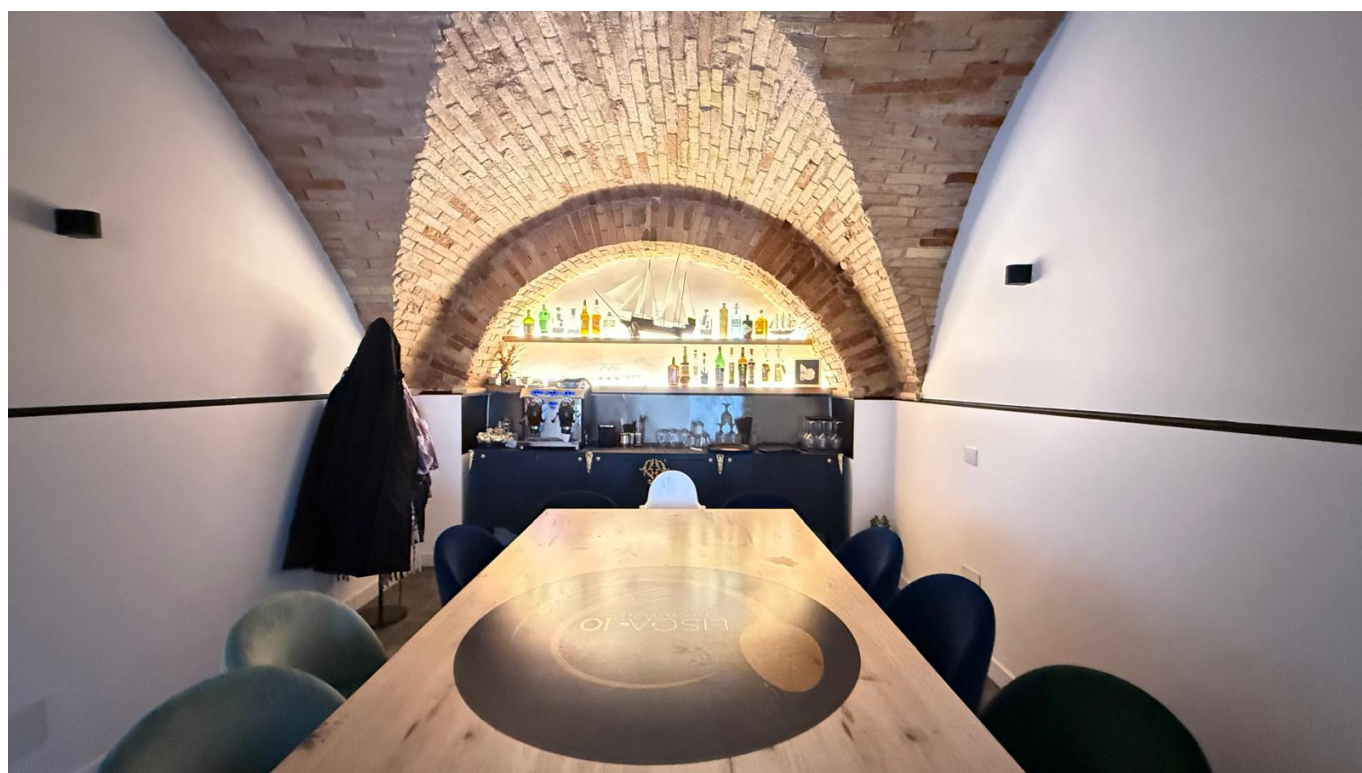
Per il pranzo, lo chef ha scelto di accompagnare le sue portate con i vini della cantina Vinum Hadrianum di Atri, una realtà che sta riportando attenzione e investimenti sul territorio. Il progetto nasce dalla visione di **Piero Pavone**, fondatore di Hadrianum Srl, imprenditore impegnato nella valorizzazione delle eccellenze abruzzesi attraverso un approccio che unisce tradizione, cultura e innovazione. Fondata nel 2018, Vinum Hadrianum è oggi non solo un'azienda vinicola, ma un vero e proprio laboratorio di rinascita territoriale, profondamente legato alla storia dell'antico borgo di Atri.

Il tutto valorizzato da collaborazioni virtuose con produttori del territorio, come Microhub di **Gianfranco Tuttolani** per i germogli, l'ortofrutta Foglia e delle cantine atriane.

Una particolarità che colpisce è l'uso delle fragole fuori stagione. Lo chef racconta come, per lui, economia circolare e lotta allo spreco siano valori fondamentali: quelle fragole, rimaste invendute dopo le festività, sono state trasformate in due piatti interessanti, uno salato e uno

dolce: “Nelle piccole realtà come la nostra può succedere anche questo – dice – . Se un prodotto di qualità rischia di andare sprecato, perché snobbarlo? Ho colto l’occasione per aiutare un fornitore locale e creare piatti che sono piaciuti moltissimo. Sì alla stagionalità, ma no allo spreco”.

La cantina propone già etichette interessanti, con uno sguardo a vini fermi e metodi classici di livello nazionale, pur mantenendo un cuore fortemente atriano, attraverso una selezione di cantine locali che raccontano storie, tradizioni e qualità dei vitigni del territorio.



Il tavolo conviviale

Lisca.10 è anche un progetto sociale e culturale. Un grande tavolo conviviale da dieci posti invita alla condivisione: chi accetta di mangiare insieme ad altri clienti e di lasciare lo smartphone in custodia riceve piccoli vantaggi, come l’assenza del coperto dal conto o un calice di vino offerto.

Un gesto semplice ma significativo, pensato per recuperare il valore del dialogo e del tempo condiviso, oggi spesso sacrificati alla distrazione digitale.

Il significato si rafforza nel numero dieci, scelto come omaggio a **Nico**, amico e collega scomparso, che lo usava come simbolo di eccellenza: quando qualcosa era davvero bella o riuscita, valeva "10". Una coincidenza: il civico è anch'esso il numero 10.

Sul fronte economico, la proposta resta equilibrata: a pranzo un menù da 35 euro, a discrezione della cucina in base al pescato, con antipasto freddo e caldo, primo, secondo, acqua e un calice di vino. A cena, i percorsi partono da 45 euro fino a 55 euro, con selezioni più ampie e piatti aggiuntivi.

Con Lisca.10, Atri ritrova non solo un ristorante, ma un luogo di incontro, dove cucina, arte e territorio dialogano in modo autentico. Un ritorno alle origini che guarda avanti, arricchendo l'offerta ristorativa del centro storico e restituendo vita e valore a uno spazio che torna finalmente a brillare.