

Lo Scoiattolo a Montorio al Vomano, ospitalità autentica e una vista da sogno su uno dei “cieli più belli d’Italia”

23 Luglio 2025



MONTORIO AL VOMANO - Un soffio di vento porta con sé profumi antichi, quelli capaci di risvegliare nel cuore il ricordo più dolce e confortante: quello della cucina della nonna. Ed è proprio questa l’emozione che avvolge chiunque varchi la soglia de Lo Scoiattolo Country House a Montorio al Vomano (Teramo), non un semplice ristorante, ma un vero e proprio “posto del cuore”.

Situato nella zona più panoramica della provincia, a un soffio da Montorio e appena prima della frazione di Cusciano, Lo Scoiattolo svetta come un faro di ospitalità. Da circa dieci anni accoglie viandanti e avventori, ma è negli ultimi quattro che, grazie alla dedizione di **Renato**

Topi, ha assunto l'aura di un abbraccio familiare. Renato, originario di Leignano, una frazione delle piane di Montorio, ha scelto di tornare alle sue radici dopo esperienze importanti, anche in Trentino. Ha rilevato la gestione con l'unico desiderio di "coccolare gli avventori", e si percepisce in ogni dettaglio, in ogni sorriso, in ogni piatto.



Renato Topi

Lo Scoiattolo è un luogo dove il tempo sembra rallentare, dove la natura abbraccia con i suoi colori vibranti. Con una vista mozzafiato sul paesaggio abruzzese, questo agriturismo offre non solo ristoro, ma anche la possibilità di immergersi in un'atmosfera di quiete e bellezza.

Confortevoli camere al primo piano regalano panorami indimenticabili su Montorio al Vomano e sul maestoso Gran Sasso che arrivano fino al mare nei giorni di sereno, invitando a una permanenza che rigenera spirito e corpo.

Ma la magia de Lo Scoiattolo non si limita alla terra. È un luogo in cui gli occhi possono ancora perdersi nell'infinito, ammirando le stelle come si faceva da bambini, stesi su un prato nelle notti d'estate. L'Agriturismo Lo Scoiattolo è stato infatti insignito da Astronomitaly del prestigioso riconoscimento "I cieli più belli d'Italia" con livello Silver. Un primato raro, che celebra la limpidezza del cielo notturno e l'impegno della struttura nel promuovere e proteggere questo prezioso patrimonio celeste. Immaginate di concludere la vostra cena con un'esperienza di astroturismo, osservando la Via Lattea in tutta la sua maestosa bellezza, un'emozione che riporta alla meraviglia primordiale.

www.virtuquotidiane.it Lo Scoiattolo a Montorio al Vomano, ospitalità autentica e una vista da sogno su uno dei "cieli più belli d'Italia"

E poi, c'è la cucina. Qui, il sapore è un viaggio sensoriale che riporta dritti al focolare domestico, alle domeniche in famiglia. Dietro ogni grande piatto a Lo Scoiattolo c'è una storia, e quella dello chef **Domenico Santucci** di Torricella è intrisa di un fascino particolare. Domenico non è solo un cuoco navigato; è il custode geloso dei segreti tramandati dalle donne della sua famiglia. Sono quei trucchi antichi, quelle intuizioni culinarie sussurrate di generazione in generazione, che gli permettono di elevare il sapore e il gusto della tradizione a un livello superiore.

Ogni boccone diventa così un abbraccio caldo e avvolgente, un richiamo inconfondibile al sapore autentico di casa, capace di scaldare il cuore e l'anima.

L'Antipasto Lo Scoiattolo, con la sua selezione di salumi e formaggi nostrani e tre antipasti caldi scelti dallo chef, è un preludio alla festa. Le Bruschette ai porcini che profumano di bosco e la mazzarella teramana che racconta di tradizioni radicate della cucina povera.



Le mazzarelle teramane

Ma il vero cuore pulsante è Renato stesso, che racconta con passione della sua Zuppa di ceci e castagne: “Non ho potuto toglierla anche fuori stagione, acquistiamo castagne di altissima qualità e le abbattiamo per averle disponibili tutto l’anno!”.



Ceci e castagne

Un piatto apparentemente semplice, ma che con lo Spezzato d’Agnello, la Trippa e una Coratella da urlo, ha reso Lo Scoiattolo un emblema di una cucina classica, fatta a regola d’arte. Una cucina che attrae clienti da ogni angolo d’Abruzzo e oltre, grazie anche alla sua vicinanza alla strada che attraversa il Parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, un crocevia di sapori e di viaggi.



L'amatriciana

I primi piatti sono un inno al territorio: dalla gloriosa Chitarra alla Teramana agli Gnocchi al sugo di castrato, fino ai Maltagliati con macinato di Scottona marchigiana Igp e porcini. Non mancano i Troccoli all'Amatriciana, la Pasta Mugnaia, e i Rintroceri e tagliatelle ai porcini, un ventaglio di sapori che sa di rusticità e gusto autentico.

Recentemente, il menù si è arricchito di vere e proprie gemme, come il menù a base di gamberi di fiume, disponibile il venerdì e spesso per l'intero weekend su prenotazione, che include due antipasti, la chitarra al sugo di gamberi e il guazzetto. Un omaggio a materie prime meno utilizzate, come le lumache, che stanno per fare il loro ingresso in carta grazie a una partnership con la proloco di Bellante, che si rifornisce dall'Istituto di Cherasco e che ad agosto si terrà la sedicesima edizione della Sagra delle Lumache.



E come non menzionare l'Amatriciana? Un sugo al pomodoro con guanciale e pecorino locale che regala un sorriso a ogni assaggio. Con l'arrivo dell'autunno, torna in carta la Scripella m'busa, piatto tipico teramano, mentre anche in estate non manca l'eccellente Timballo.

I secondi piatti sono un trionfo di carne e sapori genuini: la grigliata mista con agnello, castrato, pancetta, salsiccia e capocollo locali, arrosticini artigianali, costine di maiale, lombo di marchigiana e tagliata. Renato, con una visione contemporanea, dedica attenzione anche ai piatti vegani, perché, come dice lui stesso, "bisogna preparare buon cibo per tutti!".

Allo Scoiattolo, l'attenzione al dettaglio si estende anche alla cantina, dove la selezione di vini è stata pensata per esaltare ogni piatto e rendere l'esperienza gastronomica completa. Pur non vantando un numero importante di etichette, la carta dei vini è frutto di scelte mirate e di alta qualità.

Qui troverete una ricca rappresentanza di referenze locali e abruzzesi, veri e propri gioielli enologici che raccontano la storia del territorio. Dalle produzioni artigianali, che esprimono

www.virtuquotidiane.it Lo Scoiattolo a Montorio al Vomano, ospitalità autentica e una vista da sogno su uno dei "cieli più belli d'Italia"

l'autenticità e la passione dei piccoli produttori, ai vini più convenzionali ma sempre centrati, ogni bottiglia è stata scelta per sposarsi armoniosamente con i sapori genuini della cucina del ristorante. Accanto a questi alcune cantine di fuori regione.



L'estate a Lo Scoiattolo Country House si accende con due appuntamenti imperdibili, pensati per far vivere esperienze uniche tra sapori autentici e atmosfere suggestive.

Il 9 agosto, è in programma un viaggio affascinante tra le costellazioni. Lo Scoiattolo ospiterà **Adriano Lolli**, un esperto di stelle che vanta un osservatorio nelle vicinanze. Sotto la sua guida esperta, si avrà l'opportunità di scrutare il firmamento attraverso i suoi potenti telescopi, celebrando la magia della notte di San Lorenzo e l'incanto delle stelle cadenti. Sarà un'esperienza sensoriale completa, arricchita dall'ottimo cibo che contraddistingue il ristorante e da una selezione di buona musica che avvolgerà la serata.

E per chi cerca l'energia pura, il Ferragosto a Lo Scoiattolo promette una vera e propria esplosione di divertimento con una festa a suon di rock 'n' roll. Un'occasione perfetta per scatenarsi, cantare e celebrare l'estate in un'atmosfera vibrante e contagiosa.

Lo Scoiattolo Country House non è solo un luogo dove si mangia bene, ma un'esperienza che nutre l'anima, un rifugio dove i ricordi d'infanzia e la semplicità di una cucina fatta con amore

www.virtuquotidiane.it Lo Scoiattolo a Montorio al Vomano, ospitalità autentica e una vista da sogno su uno dei "cieli più belli d'Italia"

si fondono con la magia di un cielo stellato. Un posto dove si sta bene, semplicemente bene.



pubbliredazionale