

L'Osteria delle Piane a Chieti Scalo: un sogno diventato realtà

7 Agosto 2023

di **Giancarlo Pierannunzi**



CHIETI - L'Osteria delle Piane a Chieti Scalo è una deliziosa trattoria a conduzione familiare, nata nel 2005 e trasferitasi nel 2012 nella sua attuale sede, a pochi metri dalla vecchia per necessità di spazio. Inizialmente con una ventina di posti nella vecchia sede, oggi può accogliere il doppio dei clienti.

All'origine di questa splendida avventura culinaria c'è il sogno di **Gianfranco Di Girolamo**, originario di Pescara. Un giorno, sua moglie **Valeria Falini** gli dice che è giunto il momento di realizzare il tanto desiderato progetto e aprire un ristorante di pesce. Fortunatamente, il

loro intuito e le valutazioni accurate li hanno guidati verso la scelta della zona di Chieti Scalo, molto trafficata e vicina all'Università D'Annunzio.

Nel corso del tempo, questa decisione si è dimostrata vincente, dato che l'osteria ha prosperato grazie all'afflusso di tecnici e manovalanze ospedaliere e universitarie, medici e personale sanitario, oltre a tanta altra clientela.

Oggi i figli della coppia, **Francesco e Rebecca**, hanno unito le loro forze allo staff del ristorante, sostenendo i genitori con passione e dedizione. Una realtà familiare che, purtroppo, è sempre meno facile da trovare. L'osteria può contare anche su collaboratori storici e che hanno contribuito ad alimentare il successo del locale.

Parlando della cucina dell'Osteria delle Piane, Gianfranco con orgoglio rivela che hanno scelto di mantenere un'influenza culinaria degli anni '80, ritornando alle radici delle sue prime esperienze ai fornelli. Il risultato è una cucina marinaresca classica, con piatti di crudi, sfilettati, freddi e cotti, che sono particolarmente apprezzati dai clienti. Gli antipasti sono una vera delizia, con triglie sfilettate, carnose e leggermente marinate, che si sciolgono in bocca. Tra i piatti prelibati, la fritturina di piccoli gamberetti, una leccornia rara da gustare solo un paio di volte l'anno, così come la famosa papalina in altre stagioni.

La cucina si avvale anche dell'utilizzo di verdure fresche di stagione che sorprendono per il loro gusto genuino. Piatti semplici ed efficaci, caratteristiche sempre più rare da trovare al ristorante.

L'offerta dell'Osteria delle Piane si concentra sull'eccellenza senza troppi fronzoli, compresi i primi piatti, come ad esempio la deliziosa linguina allo scoglio.

Per quanto riguarda la cantina, la selezione è prevalentemente abruzzese, con un paio di spumanti Franciacorta. Gianfranco rivela con entusiasmo che hanno in programma di inserire bollicine abruzzesi per completare l'offerta enologica e renderla al 100% regionale.

Con una spesa media di 35 euro per antipasto, primo e secondo, l'Osteria delle Piane si piazza in una fascia di mercato interessante, un luogo accogliente che fa sentire i clienti come a casa, un ambiente informale e conviviale.

LE FOTO















