



MURENA, DA CINQUANT'ANNI LA CUCINA MARINARA SEMPLICE CHE PIACE AI PESCARESI

4 Maggio 2021 

PESCARA – Un destino ossimorico ha intrecciato il cammino della famiglia Terra al mondo del mare. Era il 5 maggio del 1971 quando i due fratelli, **Antonio** e **Mario Terra**, figli di pescatori, hanno deciso di aprire un piccolo ristorante marinaro insieme alle mogli **Concetta** e **Annamaria Collini**, tra loro sorelle. Nessuno di loro aveva alcuna esperienza nella ristorazione, eppure dopo cinquant'anni esatti, la Murena è ancora lì, sul lungomare nord di Pescara, lato monti all'angolo con via Buoizzi.

Il posto è sempre lo stesso, ma il piccolo locale degli esordi si è ampliato, con le mura divenute via via di proprietà della famiglia, e arrivando a contare 140 coperti solo all'interno.

Oggi a gestirlo sono **Massimo**, 51 anni, figlio di Antonio e Concetta, e **Francesco**, 43 anni, figlio di Annamaria e Mario, ma i genitori, ormai in pensione, continuano quotidianamente ad aggirarsi tra tavoli e fornelli.

I due cugini, cresciuti come fratelli, vanno avanti con il supporto di **Simone**, terza generazione di ristoratori, ventiquattrenne figlio di Massimo, e di dieci dipendenti. Tutti storici, insieme alla famiglia Terra almeno dai 15 anni in su, fino a **Luca Serpente**, in sala con loro dal 1982.

“I nostri nonni, materni e paterni, erano tutti pescatori – raccontano a *Virtù Quotidiane* i due gestori -. Mario vendeva il pesce al mercato di Portanuova la mattina e il pomeriggio alle bancarelle che c'erano lungo la strada al porto. E Annamaria aveva aperto una pescheria ai Gesuiti, di fronte alle suore”.

All'inizio degli anni '70 un amico di Mario e Antonio, **Giacomo Corneli** suggerisce loro di prendere il locale sulla riviera all'angolo con via Buoizzi, dove prima c'era il ristorante La Tartana, chiuso da due anni.

Completamente inesperte, le due coppie, nel 1971, aprono la Murena. “La forza stava nelle donne che si sono messe dietro ai fornelli – ammettono Massimo e Francesco -. Cominciano a fare una cucina marinara semplice, come quella di casa”. Sempre negli anni '70 la famiglia Terra acquista lo stabilimento balneare La Croce del Sud, oggi in mano ad **Alessio** (fratello di Francesco) e poi nel 2000 si unisce anche lo stabilimento Oriente, gestito da **Alfonso** (fratello di Massimo).



I piatti tradizionali della Murena sono entrati nel cuore dei pescaresi, affezionatissimi a questo ristorante marinaro. “Il vero pescarese è amante della zita al sugo di pesce, tipo brodetto con il ferfellone tritato – dice Massimo -. E poi andiamo forti con l’arrosto. Negli anni abbiamo cercato comunque di adeguarci ai tempi”. Ma l’identità incardinata nella tradizione resta sempre quella di una volta. Così come l’atmosfera che si respira entrando dentro la Murena e che sa tanto di anni ’80.

In questo ristorante sono tantissimi gli ospiti illustri che si sono seduti ad assaporare la tradizione pescarese. Dai **Gassman**, padre e figlio, a **Renato Pozzetto** a **Sabrina Ferilli** a **Giorgio Pasotti**. E più recentemente, nel 2018, lo chef stellato **Antonino Cannavacciuolo** in città per girare *Cucine da Incubo*, per tre giorni di fila ha pranzato alla Murena.

In questi cinquant’anni, il ristorante è stato sempre tra crescita e continuità. “Questo periodo di chiusure è stato difficile con dieci dipendenti – ammettono – ma il futuro è qui dentro. C’è già pronta la terza generazione, noi amiamo quello che facciamo e i clienti sono tanti e affezionati”.

LE FOTO

