VirtùQuotidiane

Nella Marsica il Jamboree-Gusto e fermento fa il bis nella guida Slow Food e conquista un doppio premio

9 Giugno 2026

di Ilaria Micari

MAGLIANO DE' MARSI – Cambiare non è semplice, soprattutto quando si ha un'attività consolidata in un piccolo centro, ma il cambiamento porta sempre novità e a volte anche dei premi.

Il Jamboree–Gusto e Fermento, nasce nel 2014 a Magliano dei Marsi (L'Aquila) come pub specializzato in hamburger e birre artigianali, e il suo percorso di trasformazione inizia alla fine del 2025, quando il titolare **Federico Tangredi** sente "l'esigenza di realizzare un progetto che mi rispecchiasse di più".

Perciò la cucina viene ampliata, la sala riprogettata dallo studio B15A Architettura di Roma, seguendo le tendenze di arredamento più attuali, e la proposta gastronomica iniziale si evolve in un format nuovo per il piccolo centro.

Senza rinunciare alle radici che lo hanno reso un punto di riferimento per gli appassionati di birra artigianale, ad affiancare l'offerta del progetto originale viene aggiunta la proposta della pizza.

E il Jamboree–Gusto e Fermento ha ora ottenuto un doppio riconoscimento nella Guida alle Birre d'Italia 2027 di Slow Food Editore, pubblicazione di riferimento per il mondo brassicolo nazionale presentata lo scorso 29 maggio a Brescia, nella sua decima edizione.

Dopo aver ottenuto il premio di "Locale Goloso" per la qualità dell'offerta gastronomica nella precedente edizione della guida, e riconfermato, quest'anno ha conquistato anche il titolo di "Locale Eccellente".

“Il doppio premio è una soddisfazione enorme, e siamo l’unico locale in Abruzzo ad aver ottenuto la combinazione tra i due premi – spiega Federico Tangredi -. La conferma come Locale Goloso è importante, ma essere inseriti nella guida come Locale Eccellente è motivo di grande orgoglio”.

“È un riconoscimento che considera il locale nella sua completezza, dal servizio alla proposta gastronomica, dall’attenzione alle materie prime al rapporto con il territorio. Arriva dopo anni di impegno e lavoro in una piccola realtà e dopo una scelta importante di rinnovare il locale per farlo crescere. Ma ha un significato ancora più importante perché è stato assegnato ad un’attività che ha sede in un paesino dell’area interna dell’appennino come Magliano dei Marsi”.

Con il rinnovo del locale, la pizza cotta in teglie fatte su misura, come quelle che si trovano al bancone delle pizzerie al taglio, ma servite al piatto e in tavola, diventa parte centrale della proposta del Jamboree.

Non una novità in senso assoluto, ma il risultato di un progetto nato da un lungo periodo di

studio dello stesso Tangredi che si appassiona ai lievitati durante la pandemia, e che, parallelamente all’attività nel pub, inizia una sperimentazione sugli impasti fino a raggiungere il risultato che ora propone nel suo locale.

“Le nostre pizze sono realizzate con un mix di farine che consente di avere tutti parametri su cui puntiamo per garantire una buona qualità e digeribilità: fragranza, leggerezza e croccantezza per una masticazione sul modello della pizza romana in teglia, con un risultato diverso rispetto alla pizza tradizionale”, racconta.

Ormai c’è una grande attenzione agli impasti e da qualche anno il mondo della pizza è sempre più indirizzato verso un modello di pizza croccante, preferita a quella più morbida. Ciò significa, come specifica lo stesso Tangredi, “alte idratazioni, giuste lievitazioni, masticazione con consistenze differenti, strutture diverse e maggior digeribilità”.

“Abbiamo fondato da subito la nostra proposta su questi elementi e in pochi mesi dall’apertura del nuovo locale abbiamo avuto molti riscontri positivi, non ultimo l’attestazione di Slow Food. Quello che ci muove ne è voler fare vivere a chi viene a mangiare da noi un’esperienza diversa dalla classica cena fuori con pizza e birra, dedicando l’attenzione alla

cura dei particolari e alla soddisfazione dei clienti”, continua.

Oltre alle pizze il rinnovamento ha portato un ampliamento nelle bevute e accanto alle birre artigianali, da sempre cuore dell’attività, è stata introdotta anche una piccola cantina che propone una selezione di vini naturali e biologici.

“Prima eravamo identificati esclusivamente per la proposta legata il mondo della birra, ma oggi abbiamo anche vini con etichette prevalentemente provenienti dal territorio e dalla regione. Questo ci permette di lavorare maggiormente sugli abbinamenti, anche grazie alla forte accelerazione che c’è stata nell’offerta gastronomica con la proposta delle pizze, sempre costruita intorno a ingredienti stagionali e materie prime selezionate”.

“Nel menù le farciture della pizza seguono il corso delle stagioni, valorizzando i prodotti del periodo e del territorio, come avviene anche per gli hamburger. Continuiamo a far valere anche ora che stiamo crescendo un principio per noi centrale: essere concentrati sulla qualità più che sulla quantità delle proposte. Nel tempo abbiamo notato che il pubblico apprezza questa filosofia e i premi vinti ne sono un’ulteriore conferma”, prosegue il ristoratore maglianese.

Per Tangredi, tuttavia, il valore del riconoscimento va oltre il prestigio.

“I premi fanno piacere e danno forza, ma arrivano come conseguenza del lavoro quotidiano.

La soddisfazione più grande resta vedere che un locale nato in un piccolo paese, non in una grande città, possa essere scoperto, apprezzato e riconosciuto a livello nazionale. Questo ci conferma che la strada che abbiamo intrapreso è quella giusta”, conclude.