

## Non è una trattoria per soli camionisti. Da Magnoz a Popoli, dove pecora e gamberi finiscono fianco a fianco sulla brace

13 Agosto 2026

di **Marco Signori**



POPOLI – Stretta in una valle segnata da ben cinque corsi d'acqua, tra fiumi e sorgenti – Aterno, Sagittario, San Callisto, Pescara e Giardino – Popoli Terme (Pescara) è un luogo baricentrico da cui muoversi alla scoperta dell'Abruzzo, anche se turisticamente meno sviluppato di come potrebbe.

Ma **Emiliano Cerasoli** è uno di quelli che il bicchiere lo vede sempre mezzo pieno, così dopo il terremoto dell'Aquila, che ha costretto alla chiusura anche il Caffè Cavour che da dieci anni

gestiva con successo insieme ad altri soci, è tornato a casa e dopo un paio di esperienze sempre nella ristorazione, ha rilevato lo storico Hotel 3 Monti che insieme al Ristorante Magnoz è oramai un punto di riferimento.

Consacrato dalla celebre trasmissione tv *Camionisti in trattoria* nel 2018, “che ci ha creato tantissimo indotto, sia nei giorni e nei mesi successivi alla messa in onda sia negli anni a venire, anche grazie alle repliche del programma”, il locale è il tempio della brace, dove finiscono insieme, fianco a fianco, sia la pecora sia i gamberi di fiume, che con la trota – anche se oggi nessuno dei due viene più pescato in questi fiumi (i primi sono di importazione, le seconde allevate in zona) – sono l’autentico simbolo del triangolo compreso tra Capestrano, Bussi e Popoli.



Ristorante, pizzeria e braceria dedicato al soprannome del bisnonno **Michele** – *magnoz* è uno basso di statura, paffuto e a cui piace mangiare – che poi per estensione è stato affibbiato a tutta la famiglia, di generazione in generazione.

I Cerasoli amano scherzarci, tanto che anche lo spazio – ricco – del ristorante dedicato ai vini l'hanno chiamato *Cantina du Nan* (cantina del nano).



Fu proprio grazie a uno dei camionisti che abitualmente frequentano il ristorante che **chef Rubio** scelse Magnoz per una puntata del fortunato programma: “È andata in onda diverse volte e ogni volta, per anni, si ricreava un indotto” ricorda Emiliano. “Veniva gente, soprattutto la domenica, persino da Roma, da Milano, da Bari per mangiare. Ci sono fan che girano i posti visitati da Rubio, che ha molto seguito. Ancora oggi c'è qualcuno che viene

perché ha visto quella trasmissione”.

Lambito dal fiume, l'albergo conserva una memoria di oltre mezzo secolo ed Emiliano nell'avventura iniziata una decina d'anni fa ha trascinato sia i genitori, **Mario** e **Dora**, oramai in pensione ma mai impegnati nel settore della ristorazione, sia i fratelli **Fabio** e **Danilo**, che oggi sono tutti pienamente coinvolti nella gestione di una struttura complessa.

Quarantasei camere, ristorante e pizzeria con una doppia anima – da un lato la sala per i camionisti con menù fisso a buffet, dall'altro quella per tutti gli altri clienti che scelgono alla carta – un viavai costante di persone di tutte le estrazioni sociali e le età.

C'è persino qualche turnista che al 3 Monti praticamente ci abita, e qualche anziano che lo ha eletto a propria residenza stabile. Anche per questo, la proprietà ha allestito una piccola palestra e cura con scrupolo gli spazi comuni dove potersi intrattenere.



Un posto versatile per una clientela di tutti i tipi, dal turista all'operaio passando per i motociclisti, con ampi spazi dentro e fuori e che tre giorni a settimana, tutto l'anno, organizza serate di musica dal vivo.

“Durante l’estate, quando diminuisce la presenza di operai e clientela business, lavoriamo di più con il turismo. Ce n’è molto ed è soprattutto un turismo di ritorno” racconta Emiliano. “Mentre nel resto dell’anno, essendo Popoli al centro dell’Abruzzo, intercettiamo molti turisti che scelgono di soggiornare qui per muoversi facilmente sia verso la montagna che verso la costa, anche grazie al casello autostradale a due passi. Nel giro di 50-60 chilometri possono andare ovunque. Anche le terme aiutano”.

Il ricordo dell’esperienza aquilana, iniziata con gli studi all’università e proseguita con la gestione del Caffè Cavour, che in un arco di tempo apparentemente ristretto ha segnato un’epoca per la movida cittadina, è denso di nostalgia: “Sogno sempre il locale e la vita all’Aquila, ma dopo il terremoto ho come avuto una forma di rigetto” rivela. “Nei primi anni non ho riaperto perché avevo capito che ci sarebbe voluto molto tempo prima che la situazione si stabilizzasse e fosse chiaro dove avesse commercialmente senso investire. Adesso oramai abbiamo acquistato questa struttura quindi non è più nei miei piani”.

Nel ricchissimo menù di Magnoz, un’ampia offerta di primi, pizze cotte al forno a legna (anche senza glutine), secondi di carne, rigorosamente alla brace e alcune chicche, come la tagliata di pecora o le polpette di trota con funghi trifolati, consigliati anche da Chef Rubio come viene esibito in carta.



*La chitarra al sugo di gamberi*