

“Pesce di montagna” alle porte del Parco, il baccalà de Lu Mmascarone a Montorio al Vomano

23 Luglio 2023



MONTORIO AL VOMANO – A Montorio al Vomano, nel cuore della provincia di Teramo, si trova il ristorante Lu Mmascarone, specializzato nel pesce di montagna: il baccalà. Il baccalà è un merluzzo dei mari del nord, conservato sotto sale e poi stagionato, il che lo differenzia dallo stoccafisso che, invece, è essiccato, anche se in Veneto lo stoccafisso assume il nome di baccalà, tanto che il celebre “baccalà alla vicentina” viene in realtà preparato proprio con lo stoccafisso.

La storia del baccalà è affascinante: oltre a essere un pesce prelibato, veniva utilizzato come barometro durante i commerci marittimi. Appeso agli alberi delle navi, se il sale iniziava a

sciogliersi, significava che l'umidità stava aumentando e una tempesta era in arrivo. Grazie a queste attività commerciali, il baccalà presto fece il giro del mondo.

Il baccalà arriva a Montorio, ma non tramite un mercante veneziano: a portare questa delizia è **Maurizio Verzilli**, un appassionato di cucina e mercante di auto. Dopo anni di pranzi e cene con amici, Maurizio decide di acquistare il ristorante Lu Mmascarone, dando inizio a una nuova avventura culinaria.

Montorio al Vomano, situato nella direzione del Gran Sasso sulla strada dei Parchi, è diventato un crocevia del gusto grazie all'offerta ristorativa di qualità dei ristoranti della zona.

Lu Mmascarone unisce prodotti locali all'ottima qualità di baccalà, creando abbinamenti interessanti e valorizzando la semplicità della cucina.

L'approccio culinario di Maurizio è chiaro: un buon prodotto va lavorato il meno possibile per non rovinarne le caratteristiche. Assieme alla moglie **Giuseppina**, Maurizio crea piatti che variano dal tradizionale antipasto al secondo di baccalà, tutti degni di essere assaggiati.

La varietà di piatti è notevole: dagli antipasti, come l'insalata con olio extravergine, pesca e baccalà o il baccalà con peperoni, pecorino e basilico, fino al baccalà pastellato, dove la pastella resta asciutta e il pesce è succulento all'interno. Tra i favoriti degli ospiti spicca la linguina al sugo di baccalà, durante l'inverno si aggiunge un raviolo dolce alla teramana, quindi ripieno di ricotta zucchero e cannella con sugo di baccalà, un piatto che fa venire l'acquolina in bocca solo a pensarci, il contrasto dolce/salato si trasforma in un viaggio del gusto.

Ma Lu Mmascarone non è solo baccalà: nel corso degli anni, Maurizio ha introdotto anche altro pesce, permettendo ai clienti di godere di deliziose grigliate, antipasti crudi, freddi e caldi e prelibatezze come linguine all'astice, disponibili su prenotazione.

La cantina di Lu Mmascarone offre una buona selezione di prodotti locali e una interessante varietà di distillati, tra cui grappe, whisky, rum e diverse tipologie di amari anice e sambuca; senza dubbio, un plus aggiunto per gli amanti del genere.

LE FOTO

















