

Tra cucina tipica e ospitalità il Monte Selva sull'appennino abruzzese racconta una storia di famiglia lunga ventisei anni

15 Marzo 2026

di **Ilaria Micari**



BARISCIANO – La continuità è una conquista che avviene con impegno e dedizione. Raccontare ventisei anni di attività di ristorazione con un'unica e ininterrotta gestione significa, quindi, celebrare un traguardo importante.

L'hotel-ristorante Monte Selva di Barisciano (L'Aquila), lungo la statale 17, in corrispondenza dell'incrocio che la collega con il paese, è un esempio di resistenza sul territorio abruzzese, nonostante le difficoltà affrontate.

L'attuale gestione vede alla guida dai primi anni del Duemila **Alessandra Gallucci**, che ha ripreso le redini dell'attività di famiglia portandola avanti fino a oggi.



La titolare Alessandra Gallucci con uno dei suoi piatti

La storia dell'albergo, però, inizia molto più lontano.

www.virtuquotidiane.it Tra cucina tipica e ospitalità il Monte Selva sull'appennino abruzzese racconta una storia di famiglia lunga ventisei anni

Costruito negli anni '50, il Monte Selva, che riprende il nome dalla montagna che domina il vicino paese di Barisciano, è stato uno dei primi autostelli dell'ACI e rappresentava un punto di riferimento per la piana di Navelli, essendo l'unico motel lungo la strada che collega la costa adriatica al capoluogo abruzzese.



L'autostello ACI in una cartolina degli anni '50

Negli anni '70 la struttura fu rilevata da **Alessandro e Silvio Gallucci**, rispettivamente padre e zio di Alessandra, e gestita in quegli anni dal secondo dei due fratelli, quando una parte era adibita a discoteca.

Negli anni '80 un progressivo declino ha portato alla chiusura, finché, con una scelta non facile, Alessandra, abbandonati gli studi nel campo medico, ha affrontato la sfida della ristrutturazione per non lasciare nell'oblio un'iconica struttura del territorio.



Un percorso lungo e impegnativo, condiviso con il marito **Giorgio Cortesi**, che l'ha convinta, supportata e spronata anche nei momenti difficili e che continua a farlo.

“Sono sempre stato accanto ad Alessandra in questa avventura, ma il merito dei risultati che sta avendo l'hotel ristorante è dovuto al suo impegno, alla sua grande forza di volontà e alla sua dedizione al lavoro: ha pian piano maturato la sua personalità, sempre alla ricerca del meglio. Tanti anni di attività ininterrotta non hanno spento l'entusiasmo che aveva quando abbiamo iniziato”, racconta Cortesi a *Virtù Quotidiane*.

Naturalmente tra le difficoltà affrontate dalla gestione è impossibile non menzionare il sisma del 2009, che ha messo a dura prova molte attività, ma la titolare e suo marito non si sono arresi.

Cortesi non nega che l'intenzione era quella di lasciare tutto e tornare a Bergamo, città di cui lui è originario, “per ricominciare una nuova vita, invece di aspettare incentivi post-sisma per sistemare l'albergo e senza sapere con quali tempi”.

“Quando abbiamo notato che in tutti i paesi della zona non c’erano alberghi e ristoranti in funzione per dare un minimo di servizio alla popolazione – prosegue -, con mia moglie ci siamo guardati negli occhi e abbiamo deciso di riparare da soli l’edificio. Lavorando giorno e notte, siamo riusciti a riaprire e ricominciare. Nel corso degli anni sono state realizzate numerose modifiche e miglioramenti per rendere la struttura sempre più confortevole, con servizi e prodotti di buon livello”.

Il Monte Selva è una struttura a due stelle, ma questo non è un limite, anzi. La gestione familiare garantisce piccole attenzioni che la rendono un ambiente tranquillo, ideale per turisti, motociclisti e amanti della montagna grazie alla sua posizione strategica: vicino al Gran Sasso, alla città dell’Aquila e ad altri punti attrattivi del territorio.



Alessandra

Gallucci mentre impiatta i ravioli al baccalà

Negli anni Alessandra ha perfezionato le sue capacità nella gestione dell'albergo ma anche quelle culinarie seguendo corsi di cucina e, soprattutto all'inizio, facendo tesoro degli

www.virtuquotidiane.it Tra cucina tipica e ospitalità il Monte Selva sull'appennino abruzzese racconta una storia di famiglia lunga ventisei anni

insegnamenti degli chef che l'hanno affiancata.

Il ristorante offre una consolidata selezione di piatti della cucina tipica abruzzese, con materie prime del territorio, ed è noto per le diverse preparazioni del baccalà.

In più di un quarto di secolo, insieme all'attività sono cresciuti anche i due figli della coppia, **Alessandro e Luca Cortesi** (classe 1995 il primo e 2000 il secondo), che hanno sempre aiutato e supportato la madre, in particolare il primogenito che ne ha seguito le orme.

“Monte Selva è molto più di un semplice ristorante, è un luogo in cui chi entra si sente a casa. Ho iniziato a lavorare nel ristorante durante le estati come cameriere e ho proseguito a tempo pieno dopo aver terminato gli studi superiori. Li ricordo come anni intensi, carichi di responsabilità, grandi soddisfazioni e momenti difficili. Mia madre è un esempio di forza e determinazione: sa essere una grande imprenditrice e, nonostante la stanchezza e il poco tempo extra lavorativo, non ha mai smesso di essere la mamma”, afferma Alessandro, che da qualche anno gestisce il rifugio Le Fontari a Campo Imperatore.



Il secondogenito, invece, ha interessi differenti, studia ingegneria e gioca a rugby, ma anche per lui “il ristorante è casa, è una parte integrante della mia vita”.

“È naturale dare il mio contributo ogni volta che c’è bisogno, specialmente nei periodi più intensi come l’estate – aggiunge Luca -. Esserci al bisogno è il mio modo di sostenere gli sforzi di mia madre e far parte di un successo possibile grazie a lei. Da lei ho imparato che i grandi traguardi si raggiungono con la dedizione, l’impegno e il sacrificio”.

Tanti anni di attività raccontano la storia di una famiglia, quella di un luogo che vive attraverso le persone che lo abitano, che si fermano per un breve soggiorno o solo per gustare dei piatti tipici. Il Monte Selva rappresenta la consapevolezza di aver costruito

qualcosa che va oltre l'impresa: un luogo riconoscibile, che resiste nel tempo e continua a raccontarsi attraverso la cucina, l'ospitalità e il legame con il territorio.

pubbliredazionale