AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

A GIULIANOVA APRE LE PORTE “YOUMMI”, INNOVATIVO BISTROT RISTORANTE: IN CUCINA LO CHEF BUCCI

4 Giugno 2021



GIULIANOVA – Un’oasi a sei stelle, nel cuore di Giulianova Lido, che completa l’offerta di soggiorno di grande rilievo e di assoluto valore internazionale: all’interno dello splendido suitehotel “Youmami” da ieri ha aperto i battenti il nuovo bistrot ristorante “Yoummi”, che sarà al servizio della innovativa ed avveniristica struttura ricettiva ma anche per la clientela “esterna”, in particolare famiglie, visitatori, residenti e appassionati della cucina gourmet.

Si è trattato di una inaugurazione in grande stile nel corso della quale la famiglia Di Serafino, molto nota e stimata in Abruzzo e che proprio per l’amore verso la propria terra ha deciso di fare questo importante investimento, ha voluto presentare alle Istituzioni e alla Comunità l’intero complesso turistico all’avanguardia sia nel concepimento architettonico che gestionale, un fiore all’occhiello della offerta turistica abruzzese: all’evento di gala di ieri sera, con tanto di cena di esordio, molto apprezzata, e in un clima di speranza e rinnovata fiducia, per il calo dei contagi e l’allentamento delle misure restrittive, sono intervenuti tra gli altri l’assessore regionale al Turismo, Daniele D’Amario, il capogruppo di FI in Consiglio regionale, Mauro Febbo, il sindaco di Giulianova, Jwan Costantini, e il presidente della Provincia di Teramo, Diego Di Bonaventura.

La struttura, costruita dalla impresa Coccia di Giulianova, secondo le tecniche più innovative sia come qualità dei materiali che delle scelte progettuali, non era stata inaugurata a causa della pandemia, pur essendo stata attivata in varie fasi a partire dall’estate 2019, quando è stata aperta sia pure con una sola ala. Il progettista è l’architetto Leo Medori.

“Youmami” è dotata di 60 appartamenti ed è caratterizzata da una formula innovativa: in particolare, tra le novità più apprezzate, si può scegliere di rimanere a “casa” oppure recarsi al ristorante, in sostanza si lascia l’ospite libero di scegliere come vivere il luogo dove ha deciso di trascorrere le vacanze. Il complesso fa dell’innovazione, della bellezza e della novità nella organizzazione, l’elemento distintivo: è considerata unanimemente degna delle località turistiche più blasonate.

E la coppia di imprenditori abruzzesi Cinzia Di Serafino e Anacleto Di Pangrazio, artefici dell’importante investimento e del progetto vincente insieme al padre di Cinzia, l’82enne avvocato e imprenditore di successo Serafino, ha deciso di fare le cose in grande anche nella ristorazione: dopo un anno molto difficile per le attività turistiche, l’apertura del bistrot Yoummi rappresenta un segnale di buon auspicio con una sfida che si basa sulle importanti esperienze maturate dalla coppia nel settore dell’accoglienza. Di qui la scelta, come accaduto con lo suitehotel, di investire in un territorio che non ha nulla da invidiare ad altre località turistiche, con l’intenzione di creare un punto di riferimento internazionale nel mondo della ristorazione di qualità. Non a caso la cucina di Yoummi è stata affidata allo chef emergente Pino Bucci.

Bucci è stato allievo alla scuola di Gualtiero Marchesi, dove si è specializzato nella preparazione dei risotti, ha lavorato al ristorante dell’Hotel Globo di Sanremo, è membro del network degli chef CookArt (fondato dal global masterchef Martin Mairhofer) e della Federazione italiana cuochi team Italia, nell’ambito della quale cura selezioni e manifestazioni.

Il menù allestito per il bistrot Yoummi si distingue per la ricercatezza degli abbinamenti, per la scelta di materie prime del territorio, per alcuni antipasti e secondi realizzati con la cottura sottovuoto e a bassa temperatura. I piatti di Yoummi – insieme alla pasta, al pane, ai panini e ai dolci – vengono preparati al momento e con la cura che si riserva ai componenti della famiglia.

“Quando cucino, – spiega lo chef Bucci – penso che a tavola ci sia seduta mia figlia”.

Il menù – che offre piatti di carne e pesce, con degustazione dei migliori formaggi e salumi abruzzesi – è studiato per offrire a tutti prodotti e lavorazioni di qualità. Tra i piatti proposti c’è anche il ‘Polpo di Fiorello’, un antipasto con polpo, pinoli tostati e pomodorini essiccati creato dallo chef Bucci per il noto conduttore del Festival di Sanremo.

Oltre che a pranzo e a cena, Yoummi è aperto per colazioni, aperitivi e rinfreschi. Con le nuove disposizioni anti Covid sarà possibile pranzare all’interno del bistrot, ma sono a disposizione tavoli anche all’esterno, nel rilassante spazio piscina.

Tra gli ospiti intervenuti ieri sera, gli imprenditori Emanuele Franchi, Carmine Moretti e Fabrizio Salvi ed i professionisti della comunicazione e della organizzazione di eventi, Mariangela Di Giovanni e Luigi Di Fonso, quest’ultimo ex capo servizio del quotidiano dell’Abruzzo, *“Il Centro”,* dirigenti del gruppo Immedya che ha sedi a Roma, Milano e Teramo.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli