FERRAGOSTO: ABRUZZESI SCELGONO LA BUONA TAVOLA

15 Agosto 2015



L'AQUILA – Ferragosto movimentato e intenso di attività per gli abruzzesi.

In barba a tutte le previsioni meteo che annunciano l'arrivo di una perturbazione di origine atlantica, sembra infatti che anche per quest'anno siano stati davvero pochi a optare per un 15 di agosto casalingo e povero di festeggiamenti.

Sarà forse anche a causa della crisi, ma le città non hanno conosciuto il fenomeno della desertificazione e dello svuotamento in massa tipicamente estivi e dappertutto continua quindi a vigere la regola "poche vacanze, tanto lavoro e un occhio sempre sul portafoglio", regola che almeno per Ferragosto, complice probabilmente un piccolo aumento del turismo straniero, sembra però venire meno, date tutte le prenotazioni registrate nei ristoranti e nelle diverse attività della Regione.

AbruzzoWeb ha voluto fare un giro per le quattro Province e indagare su come gli abruzzesi e i turisti presenti in zona proprio in queste ore hanno intenzione di trascorrere la giornata di sabato prossimo.

CHIETI: PIENONE NEI RISTORNATI E ALLE GROTTE DEL CAVALLONE

Nel Chietino, grande affluenza è prevista un po' dappertutto.

Dal punto informazioni delle Grotte del Cavallone di Taranta Peligna, infatti, riferiscono che per il 15, se ci si attiene agli standard stagionali degli ultimi anni "arriveranno come minimo 450 visite circa", ma che" i turisti sono aumentati già nei giorni scorsi, aggirandosi intorno ai 350".

Stesso discorso per quanto riguarda la Locanda D'Annunzio, situata all'interno del complesso turistico che ha già ricevuto 69 prenotazioni, a fronte dei 100 posti totali.

Al ristorante Nino è di Chieti, specializzato in cucina tradizionale, i 90 coperti disponibili sono stati intanto prenotati quasi tutti in vista del Ferragosto.

"Questo non vale per i restanti giorni dell'anno – tiene però a precisare ad *AbruzzoWeb* una dei soci del locale, Raffaella Giampietro – perché a causa della crisi, quest'anno il nostro lavoro è sceso circa del 30 per cento".

L'AQUILA: SCAMPAGNATE SUL GRAN SASSO E NATURA

Boom di prenotazioni anche nell'Aquilano, dove sembra che sia i ristoranti sia i siti turistici in genere, lavoreranno molto di più rispetto ai normali giorni feriali.

Già tutto pronto, per esempio, alle Grotte di Stiffe, la risorgenza carsica situata a circa 20 chilometri dell'Aquila, dove sia gli operatori sia il presidente Gaetano Serafino, si stanno preparando a ospitare 1400 avventori. Due infatti i gruppi che fin'ora hanno prenotato, rispettivamente composti da 65 e 20 persone, a cui si aggiungeranno moltissimi altri turisti italiani e stranieri che, come ogni giorno, arriveranno senza aver necessariamente programmato la visita.

“Non possiamo fare una stima precisa perché la prenotazione è necessaria solo nel momento in cui si superano le 20 persone – riferiscono in tal senso dalla biglietteria – Negli ultimi giorni sono però arrivate una miriade di telefonate il che ci fa presupporre che, anche quest’anno, saranno molti i turisti che sceglieranno di trascorrere il Ferragosto da noi”.

Il sito turistico aprirà i battenti, come di consueto dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. Previsto inoltre un servizio navetta attivo tutto il giorno, che si occuperà di trasferire i turisti dalla biglietteria all’ingresso delle grotte, dove troveranno ad attenderli un gruppo di guide speleologiche attente e preparate. Per chi sceglierà anche di rimanere per pranzo, saranno inoltre preparati sul momento arrosticini, panini di vario genere e, in alternativa, un antipasto comprensivo di affettati e melone.

Stesso discorso anche per il rifugio Fonte Vetica. Secondo il titolare Fausto De Carolis, saranno circa 200 o 300 le persone che sceglieranno di trascorrere il Ferragosto in mezzo al verde e alla natura incontaminata che circondano il punto di ristoro situato alle pendici del Gran Sasso.

“Non essendo abituati a prendere prenotazioni – spiega – non sappiamo bene se arriveranno più o meno clienti rispetto agli anni scorsi. Per adesso pare che però il meteo sia dalla nostra parte, quindi mi auguro di poter ricevere più gente possibile”.

Presso il rifugio Fonte Vetica, sarà in ogni caso possibile gustare un menù comprensivo di: lasagne al forno, cotiche e fagioli, carni grigliate, arrosto di maiale, tacchino porchettato, patate e contorni vari.

“Quest’anno abbiamo ricevuto molte più prenotazioni rispetto al 2014 – aggiunge invece Eugenio Masci, il titolare del ristorante e Bed and Breackfast Paneolio di Poggio Picenze (L’Aquila) – anche le camere sono piene e c’è un bel giro di turisti già da qualche giorno. Peccato per il tempo un po’ instabile delle ore appena passate, perché con il sole avremmo sicuramente avuto modo di sfruttare anche il nostro terrazzo all’aperto”.

Affluenza a parte, a detta dello stesso Eugenio, qualcosa è cambiato rispetto agli anni passati.

“In questi giorni le prenotazioni che sono andate più per la maggiore sono state quelle per tavoli piccoli di 2 o al massimo 3 persone – spiega – È come se il concetto di comitiva stesse venendo sempre meno per far posto alla coppia, alla famiglia o ai piccoli gruppi di amici. A mio avviso, quello di quest’anno sembrerà più San Valentino che Ferragosto”.

Antipasto comprensivo di culatello con focaccia pugliese, ricottina di pecora di Campo Felice, fagottino di pasta fillo con pollo e champignon, zupetta di pomodoro con polpettina di baccalà croccante, a cui si aggiungo due primi piatti, una lasagnetta bianca con vitello e basilico e un tagliolino alla “mediterranea”, un secondo di agnello “cacio e ova” con sformatino di patate e cipolla, dolce, frutta. Queste le portate presenti in ogni caso nel menù di Ferragosto del ristorante Paneolio. Il tutto annaffiato dall’immancabile caffè e da diverse bevande, tra cui anche un buon vino “Dora Sarchese”.

“Come nostro solito – aggiunge lo stesso gestore del ristorante parlando dei piatti che saranno serviti sabato prossimo – cercheremo di rivisitare in chiave più moderna alcune delle pietanze tipiche della tradizione abruzzese”.

Niente menù fisso, invece, per il ristorante aquilano La Capannina dove, come racconta lo stesso titolare Oscar Gioia “sono arrivate già un bel po’ di prenotazioni in previsione di Ferragosto”.

“Il menu à la carte è a mio avviso sempre la scelta migliore – dichiara in tal senso – Quello fisso è una scelta obbligata solo nel caso in cui arrivino a mangiare grandi gruppi di turisti, ma non è il mio caso dato che, per raggiungere il mio locale bisogna per forza fare una strada dove gli autobus proprio non riescono a salire”.

Un ristorante in mezzo al verde, infatti, quello di Oscar Gioia, situato a pochi passi dal centro e da alcuni dei monumenti più caratteristici del capoluogo, come per esempio le 99 cannelle. Diverse le pietanze che si potranno gustare al suo interno tra cui, come da tradizione abruzzese, non mancheranno sicuramente gli arrosticini.

PESCARA: ARROSTICINI E PESCE I PIATTI PIU’ AMBITI

Alta affluenza anche a Pescara, dove il giro di turisti sembra sia aumentato abbastanza negli ultimi tempi.

Vero e proprio boom, per esempio, al “Lu Pecora” di Città Sant’Angelo (Pescara) di Lucio Giovannoli, dove “diversi avventori vanno e vengono già da qualche giorno”.

“A fronte dei nostri 50 coperti – afferma infatti – abbiamo già molte prenotazioni in vista del 15”.

Gli arrosticini, il piatto forte del ristorante, diponibili sia nella versione classica, che preprati con carne di fegato, di filetto di pecora e, per i più piccolo, di pollo.

“Nei locali del Pescarese sembra ci sia un bel giro di turisti – aggiunge inoltre Giovannoli – e tutto ciò è testimoniato dal fatto che anche mio fratello Paolo, titolare di Colto e Mangiato, un negozio di frutta e verdura della zona che rifornisce anche i ristoranti, negli ultimi tempi sta lavorando di più rispetto”.

Della stessa idea anche Stefano De Gabrielis, gestore del ristorante-pizzeria Il Moro, che dichiara di aver ricevuto prenotazioni tali da aver occupato quasi tutti i 200 coperti disponibili”.

“In base alle telefonate che abbiamo ricevuto – spiega – credo che lavoreremo esattamente come l’anno scorso”.

Il menù fisso disponibile all’interno del locale pescarese il giorno di Ferragosto al prezzo di 29 euro a persona comprenderà: diversi antipasti (scampi alla catalana, insalata di mare, slamone marinato, cocktail di gamberetti, soutè d cozze), tagliatelle “Il Moro” per primo, branzino bruschettato con verdure per secondo, anguria, acqua, vino della casa, caffè e amaro.

TERAMO: STABILIMENTI PIENI A PRANZI DI PESCE SULLA COSTA

Tante prenotazioni anche nel Teramano.

“A fronte dei nostri 100 coperti disponibili – spiega il gestore del Piccolo Chalet di Alba Adriatica (Teramo), Cristiano Cianciarelli – abbiamo già ricevuto una sessantina di prenotazioni, molte di più rispetto allo scorso anno. In ogni caso a chiamarci sono stati sia grandi comitive che gruppi più piccoli”.

All’interno del locale situato sul lungo mare Marconi, a pochissimi metri dal mare, sarà possibile gustare un menù a base di pesce completo di alcuni antipasti come insalata di mare, salmone per carpaccio, scampi alla catalana, insalatina di sgombri, mazzancolle al pomodoro a pera d’Abruzzo, seppioline in padella, salutè di cozze, a cui si aggiungeranno due primi, un risotto alla maniera del pescatore e mezzo pacchero sogliole e vongole, due secondi, una frittura mista e rana pescatrice in giardiniera, dolce, acqua, caffè e, ogni due persone, una bottiglia di vino Pasetti. Il tutto al prezzo di 45 euro.

Lavoro intenso anche al ristorante Beccaceci di Giulianova (Teramo), dove il titolare Andrea Beccaceci, non ha optato per il menù fisso.

“Per noi quello di Ferragosto – ha detto in tal senso – sarà un giorno come un altro, anche perché siamo abituati a lavorare con la sala piena ed essendo un ristorante piccolino siamo in ogni caso già al completo da qualche giorno”.

© 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