AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

L'ESODO DALL'ITALIA NON E' SOLO QUELLO DEI CERVELLI, CHIUDE LO STORICO RISTORANTE BECCACECI DI GIULIANOVA

5 Gennaio 2017



GIULIANOVA – Cala il sipario su una storia lunga 80 anni: chiude a Giulianova (Teramo) il ristorante "da Beccaceci", che ha cucinato pesce e altre prelibatezze a generazioni di abruzzesi.

L'8 gennaio sarà l'ultimo giorno di attività di un locale che è stato più volte recensito dai migliori periodici del settore.

Andrea Beccaceci, erede dell'attività di ristorazione, ha deciso di voltare pagina e di trasferirsi nel Regno Unito, a Londra, per indossare i panni del manager di una catena specializzata in somministrazione di cibo italiano. Insomma, l'esodo dei talenti nazionali continua.

La notizia, riportata da diversi giornali locali, non ha trovato conferma dal diretto interessato, che ha preferito sottrarsi a interviste, ma da alcuni colleghi ristoratori.

"Sono a conoscenza della decisione. La politica non ha mosso un dito per evitare una scelta dolorosa. Capisco Andrea e sarò sempre dalla sua parte come è giusto che sia", dichiara uno di loro.

La storia di Beccaceci nasce agli inizi del Novecento, quando quando Pasquale Beccaceci, antesignano dell'accoglienza sulla costa teramana, creò un albergo con il suo nome lungo la Statale 16, delle prime strutture ricettive.

Era una stazione di posta con annessa stalla per accudire i cavalli. Una sorta di antenato dei moderni b&b, visto che la locanda dava la possibilità ai meno abbienti anche di prepararsi i pasti autonomamente.

Tra i figli di Pasquale, tre donne e tre uomini, c'era anche Andrea che negli anni '20 sposò Anna Sabatini, donna energica e con la passione dell'arte culinaria. Poco dopo fu inaugurato in piazzale della Stazione un ristorante-caffè ancora senza marchio di famiglia, che qualche anno dopo si spostò in via Galilei.

Prima di approdare, nel 1960, nei locali odierni.

Nel frattempo Anna Sabatini, vedova dal 1942 con due figli a carico, Carlo e Imperia, prese in mano le redini dell'attività rimanendo in prima linea fino a pochi mesi prima della morte avvenuta nel 1999.

Il Centro, che ha raccontato la storia, ha ricordato che Anna Sabatini fu affiancata dal figlio diciottenne Carlo ed in quel periodo l'esercizio fu denominato "Ristorante Gloria" per rendere omaggio ad una causa vinta.

La fortuna arrivò con la realizzazione del molo che portò il pesce in cucina. Nel 1953 un'altra figura entrò nella famiglia, Maddalena Mazzaufo detta Nena, allora fidanzata di Carlo. Nena iniziò l'apprendistato fino a diventare, in 46 anni di fornelli, l'erede di fatto di tutti i segreti di Anna Sabatini.

Tanti i personaggi ospiti del ristorante, da Tazio Nuvolari a Sergio Leone, Ennio Morricone, Claudio Villa, Rita Pavone, Franco Battiato, Claudio Baglioni, Nanni Loy, Mario Bo, Giuseppe Ungaretti, Ottavia Piccolo, Tino Buazzelli, Lando Buzzanca, Paolo Villaggio, Lucio Dalla, Ottavio Missoni, Antonio Conte, Gigi Proietti ed altri ancora.

In molti sperano ora in un ripensamento di Andrea Beccaceci, nel frattempo il locale è più affollato del solito per gustare un ultimo piatto nello storico ristorante.

© 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