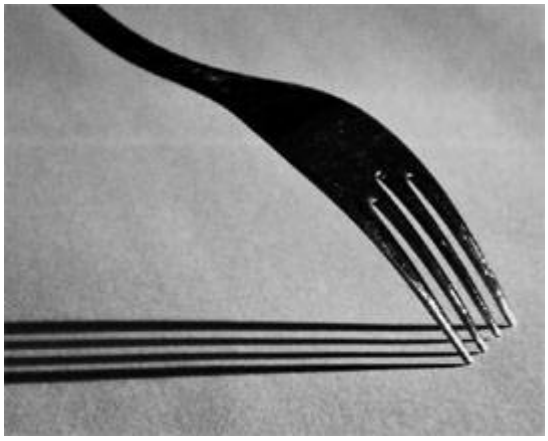
RISTORO ANTICO FRANTOIO: ”LA CRISI SI SCONFIGGE CON LE MATERIE PRIME DI QUALITA’ A CHILOMETRO 0”

1 Maggio 2014



TERAMO – La passione per la cucina teramana incontra la tradizione dell’antica arte della lavorazione dell’olio nel bar ristoro Antico Frantoio: un’oasi di gastronomia immersa in un antico casale dell’800, sulla superstrada Teramo mare in località Grasciano.

Negli stessi locali dove secoli fa si lavoravano le olive, oggi l’imprenditrice teramana Romina Marozzi prepara con le sue mani piatti e prelibatezze di ogni tipo: dalle colazioni più tradizionali con cornetti alla crema, a quelle più caserecce con pane fatto in casa e ventricina, passando per aperitivi particolari, arrosticini e serate a tema con formaggio fritto, pecora alla callara, trippa e mazzarelle.

Una lavoratrice instancabile, la Marozzi, che ogni mattina apre il suo bar alle 5 per le colazioni, preparando arrosticini nell’area ristoro per visitatori e viaggiatori di passaggio fino a tarda sera.

La passione per il suo lavoro l’ha aiutata a superare un momento complicato della sua vita che l’ha portata a lottare con un probelma di salute che alla fine l’ha vista vincitrice.

Oggi, l’imprenditrice si dice felice del suo lavoro, “anche se le difficoltà per portare avanti un’attività in un momento di crisi così forte sono molte – afferma ad *AbruzzoWeb* – Questo lavoro mi ha dato l’occasione per non arrendermi e mi ha ridato nuova vita. Ho aperto il bar ristoro nel 2010: è il frutto del mio lavoro precedente che mi ha permesso di poter avviare questa avventura ricca di soddisfazioni”.

La Marozzi, che è molto legata alla sua terra, ha scelto di portarla in tavola, creando un prodotto alternativo e di “nicchia”, per gli appassionati della cucina teramana e per tutte le buone forchette che si fermano al suo ristoro, venendo da ogni parte d’Italia.

“I miei clienti sono la migliore pubblicità per me – afferma – Sentire la frase ‘ci vediamo domani’, mi rende felice, perché mi fa capire che non sto faticando invano”.

Genuinità è la parola d’ordine per i suoi piatti, realizzati con sole materie prime locali: “Acquisto il maiale direttamente dal contadino, e tutti i prodotti da aziende agricole vicine – prosegue – I miei piatti sono sani proprio perché vengono direttamente dalla terra, non voglio conservanti, ma sono freschezza nel mio locale”.

L’arredamento del bar, allestito tra gli antichi macchinari utilizzati per la spremitura delle olive, ha lasciato immutata l’antica origine del casale, che al piano di sopra ospita il ristorante ‘Friscoli’, anch’esso gestito fino a qualche tempo fa dall’imprenditrice.

“Il bar è una sorta di museo – spiega – Tra i frantoi si può degustare ottimo vino di cantine locali per gli aperitivi come La

Quercia di Morro D'Oro e la Agriverde di Ortona, gustando mazzarelle tipiche teramane, polpettine di sugo pomodoro fresco, spezzatino di manzo, olive ripiene e il timpallo abruzzese, tutti piatti fatti da me".

Tra le mille idee per promuovere la propria attività la Marozzi ha ideato il 'Gratta e torna', un gratta e vinci con in palio soggiorni in località di vacanza, ma anche apertivi e colazioni.

"Un modo originale per fidelizzare i clienti e farli tornare più volentieri – conclude – Mi ingegno come posso per affrontare al meglio questo periodo di crisi".

© 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