



IL GUSTO DEL VIAGGIO



Da Civitanova ad Ascoli Piceno le occasioni per provare sia la cucina delle Marche sia i piatti della tradizione abruzzese non mancano di certo. Semplicità e genuinità sono il tratto comune di locali accoglienti, che offrono proposte a base di pesce e carne

Scrivete a:
La Gola in tasca,
via Spallanzani 25,
27100 Pavia;
oppure mandate una e-mail:
guida@lagolaintasca.com



di Biagio Testa e Bianca Trao
La Gola in tasca

Cartografia Marco Andenna



Dalle Marche all'Abruzzo la strada prosegue senza cambi improvvisi, toccando amene località in provincia di Fermo, Teramo, Ascoli Piceno. Alcune addirittura mitiche dal punto di vista culinario. Come Campofilone, capitale indiscussa della pasta marchigiana: una sosta in un locale della zona per assaggiare i celebri maccheroncini non può mancare. Come non si può tralasciare, una volta varcato il confine regionale, una tappa all'insegna della cucina tipica abruzzese, magari iniziando con un brodetto di pesce alla sanbenedettese. I locali in cui gustare queste leccornie non mancano. Ecco, allora, alcuni indirizzi per andare sul sicuro, dove è possibile mangiar bene senza spendere troppo. Vi invitiamo a provarli, a comunicarci i vostri giudizi e a fornirci i vostri suggerimenti. Soprattutto, fateci sapere di quali percorsi autostradali e stradali vorreste che trattassimo nelle prossime puntate.

COME LEGGERE I SIMBOLI

Gli autori de *La Gola in tasca* hanno attribuito a ogni locale un simbolo, che corrisponde a un giudizio. Un metodo semplice e di immediata lettura per orientarsi tra le diverse proposte. E scegliere a colpo sicuro.

stella alpina: Dieci e lode. Dal servizio al menu, tutto è impeccabile.

rosa: Che sia trattoria di paese o ristorante di lusso, non delude mai.

viola: Per chi ama i locali semplici, dai prezzi contenuti.

orchidea: Qui mangiare diventa anche un piacere intellettuale.

mela: Andate tranquilli: il rapporto qualità/prezzo è ottimo.

tulipano: Magari se ne dice un gran bene. Ma forse è questione di moda.

fungo: Attenzione, pericoloso! Non di avvelenarsi, ma di restare delusi.

Fra gli antipasti di stagione i **FIORI DI ZUCCA fritti** sono fra i più apprezzati.

PEDASO (AP)

Locanda del Faro

Via Colombo, 3
Tel. 0734.933174
Chiuso: mercoledì

Prezzo: menù a 25 €.

Solo antipasti, solo primi o solo secondi a 8 €

Accoglienza napoletana e cucina marchigiana, per questo locale del centro. In inverno si trovano piatti sostanziosi come i salumi locali, i timbalotti di pasta fresca, l'anatra farcita o la polenta e quaglie con guanciale e salsiccia. In estate, ricette più leggere a base di verdure di produzione propria e carni alla griglia o in padella. Il menù, di sette portate, costa 25 euro. Da giugno a ottobre è aperto solo la sera. Da ottobre a giugno a pranzo domenica e festivi. Si parcheggia vicino alla stazione ferroviaria.

La Gola in tasca: (ottimo rapporto qualità/prezzo)

CAMPOFILONE (AP)

Cinque Ragazze

Via XXV Aprile, 29
Tel. 0734.932405
Chiuso: venerdì

Prezzo: menù a 15 €;
alla carta 30-35 €

Nel capoluogo della pasta più tipica delle Marche, un ristorante in cui la tradizione è profondamente sentita. Aprono le danze i ricchi antipasti (ben 15 portate), poi maccheroncini di Campofilone al ragù, olive ascolane e carni di ogni genere cucinate alla brace.

La Gola in tasca: (per gli appassionati della pasta)

CUPRA MARITTIMA (AP)

Europa

Via Gramsci, 8
Tel. 0735.778033
Chiuso: lunedì - mai in estate

Prezzo: menù a 12 - 15 - 20 €

Un ristorante d'albergo anni Sessanta a due passi dal mare, con dehors estivo e spiaggia privata. La gestione è nelle mani della famiglia Splendiani, che segue con passione anche la cucina: ricette marchigiane tradizionali, con primi di mare e pesce fresco in guazzetto, alla griglia e golose frittate. Diverse le proposte di menù a 12, 15 e 20 euro; alla carta si spende sui 35-40 euro. Parcheggio lungo la strada.

La Gola in tasca: (classico ristorante d'albergo)

GROTTAMMARE (AP)

A Casa da Angelo

Tel. 0735.631730
Via Bore Tesino, 26
Chiuso: martedì in estate

Prezzo: 28 € con vino

Si possono lasciare pullman e mezzi più ingombranti ai piedi della collina e fare una passeggiata di 600 metri fino all'antica casa colonica che ospita questo agriturismo. La cucina è casereccia, verdure, dolci e confetture sono prodotti in proprio: parmigiana di zucchini, maltagliati con verdure e crema di formaggi, faraona arrosto, coniglio in porchetta, marmellata di zucca con pecorino e squisite crostate. Aperto solo la sera, tranne nei festivi o, per gruppi, su prenotazione; da novembre a fine maggio è aperto solo nel fine settimana.

La Gola in tasca: (agriturismo in bella posizione)

MALTIGNANO (AP)

Osteria dell'Arco

Via IV Novembre, 63/65
Tel. 0736.304490
Chiuso: mercoledì

Prezzo: 22-23 €

Si esce a Maltignano sulla superstrada Ascoli Mare e si raggiunge questa osteria accogliente, familiare e con tanta sostanza in cucina. Da due generazioni si preparano olive all'ascolana fatte in casa, fiori di zucca fritti, insalata di porcini, fritto misto ascolano, tagliatelle ai porcini, rigatoni con salsiccia, arrostiti di vitello o di agnello o pollame, il venerdì è dedicato al baccalà. Gestione onesta e familiarmente cordiale, conto sui 22-23 euro. Parcheggio comodo nelle vicinanze.

La Gola in tasca: (piatti collaudati e ben eseguiti)

OFFIDA (AP)

Rosa dei Venti

Via Tesino, 261
Tel. 0736.889201
Chiuso: martedì

Prezzi: 13 € a pranzo, alla carta 20 €

Agriturismo dall'atmosfera gioiosa e cordiale con qualche stanza e un piccolo ristorante. Nel pieno rispetto della tradizione contadina locale si possono gustare olive fritte all'ascolana, salumi, formaggi e verdure di produzione propria, pasta fresca ai funghi, carni dal proprio allevamento (pollo, coniglio, agnello) e, su prenotazione, si trova anche lo stoccafisso con patate. Per una pausa all'insegna del mangiar sano. Conto sui 20 euro; menù per la pausa pranzo a 13. Parcheggio comodo per tutti i mezzi.

La Gola in tasca: (materie prime prodotte in loco)

OFFIDA (AP)

Serpente Aureo

Borgo Leopardi, 22
Tel. 0736.887032
Chiuso: mercoledì

Prezzi: si pranza con 7-13 €

Ristorante, pub e pizzeria dove concedersi una buona pizza cotta nel forno a legna (la sera) oppure un pasto più sostanzioso a base dei prodotti tipici locali: verdure gratinate, cicoria e pomodorini con ragù bianco, agnello in salmì, pollo "n'cip n'ciap". La spesa è sui 18 euro; a mezzogiorno menù lavoro dai 7 ai 13 euro. Parcheggio nelle vicinanze per auto, pullman e camion.

La Gola in tasca: (per un pasto informale)

CASTIGNANO (AP)

Teta

Borgo Garibaldi, 100
Tel. 0736.821412
Chiuso: venerdì

Prezzo: 11 € a pranzo; menù dai 14 ai 25 €

Merita 18 chilometri di deviazione dal casello di Grottammare questo ristorante rinomato per i primi piatti. I coperti sono davvero tanti, ma non c'è da spaventarsi: qui sanno come gestire i grandi numeri e la cucina non ne risente. Semplicità e genuinità sono di casa: tagliatelle fatte a mano con porcini, pasticcio di maccheroni, agnolotti ai funghi porcini, fritto all'ascolana, carni alla brace. La spesa è sui 25-30 euro. Ma ci sono menù turistici dai 14 ai 25 euro e un menù Economy per il pranzo a 11 euro.

La Gola in tasca: (pasta fatta in casa)

ASCOLI PICENO

Cantina dell'Arte

Rua della Lupa, 5/8
Tel. 0736.251135

Prezzo: a pranzo 11-15 €; alla carta 21-23 €

Da qualche anno la gestione del ristorante e dell'hotel si sono separate. Cura nel servizio, genuinità dei prodotti e piatti della tradizione marchigiana caratterizzano il ristorante, che propone i classici fritto misto e olive all'ascolana, gnocchetti, ravioli, tagliatelle, carni alla griglia, porcini e tartufi e, il venerdì, pesce. Contenuta la spesa, sui 21-23 euro; a pranzo in settimana menù a 11 euro, la domenica a 15. Parcheggio nelle vicinanze per auto e mezzi più grandi.

La Gola in tasca: (semplice e genuino)

ASCOLI PICENO

Da Middio

Via delle Canterine, 53
Tel. 0736.250867
Chiuso: lunedì - domenica

Prezzo: 14-15 €

Si parcheggia all'uscita della superstrada (Portacastara) e poi si prende l'ascensore che porta nella piazza centrale. Middio è una ruspante trattoria dove trippa e baccalà si trovano tutti i giorni, accanto ai piatti tradizionali che variano quotidianamente, proprio come a casa. Atmosfera genuinamente ascolana e frequentazioni affezionate: dall'operaio all'imprenditore chiunque ci sia stato ama tornare in questo posto sincero.

La Gola in tasca: (un posto da non dimenticare)

MARTINSICURO (TE)

Hotel Sympathy

Lungomare Europa, 26
Tel. 0861.760222
Chiuso: mai in estate

Prezzi: menù a 18 €; alla carta 25 €

Classica struttura del lungomare adriatico dai toni chiari e luminosi, a un chilometro dal casello. Gestione tutta familiare e cucina tipica abruzzese: brodetto alla sanbenedettese, spaghetti allo scoglio, pesce alla griglia. Preparazioni di qualità, legate alle risorse del territorio, e prezzi convenienti: sui 25 euro scegliendo alla carta o 18 euro con il menù, che include anche le bevande. Piacevole dehors estivo affacciato sul mare. Parcheggio comodo per tutti i mezzi.

La Gola in tasca: (ottimo pesce)

CORROPOLI (TE)

Baffo Rosso

Via Amerigo Vespucci, 1
Tel. 0861.83136
Chiuso: venerdì sera, sabato a pranzo.

Prezzi: menù a 10,90 € nei feriali, a 15 € nei festivi; alla carta 20-25 €

Forse non è proprio intimo e raccolto, ma i saporiti piatti di mare e di terra della tradizione regionale non ne risentono affatto. Mangerete timballo all'abruzzese, ravioli di pesce alla marinara, pappardelle alla papera muta, capra alla neretese e agnello ripieno e sborserete non più di 20-25 euro. Nei weekend è disponibile un menù turistico a 15 euro, mentre nei giorni feriali, sia

Crêpes alle verdure e TIMBALLO per un pasto genuino.



Archivio Mondadori

a pranzo che a cena, si può scegliere il menù fisso a 10,90 euro. Parcheggio comodo per tutti i tipi di mezzo.

La Gola in tasca: (ambiente informale e ricette regionali)

CORROPOLI (TE)

La Locanda della Tradizione Abruzzese

V.le Adriatico, 91
Tel. 0861.810129
Chiuso: lunedì

Prezzo: menù degustazione da 19 a 30 €

Il nome è una dichiarazione d'intenti: ricette originali abruzzesi, eseguite con scrupolo, oltre a piatti di più ampio respiro (lo chef ha lavorato all'estero per anni). I piatti, come la chitarra alla teramana o le tagliatelle di farro con verdure, le carni alla griglia, l'agnello alla brace, l'ottimo baccalà e i dolci tipici soddisfano pienamente il palato. Ricca selezione

di formaggi e salumi. Conto alla carta sui 25-30 euro; menù degustazione dai 19 ai 30 euro. È a quattro chilometri dall'uscita di Val Vibrata. Parcheggio per auto, furgoni, camion.

La Gola in tasca: (cucina tipica abruzzese)

TORANO NUOVO (TE)

Villa Fiore

C.da Pretella, 20
Tel. 0861.82103
Chiuso: mai in estate

Prezzo: 20-25 €

Un agriturismo armoniosamente integrato nel paesaggio circostante, punteggiato di viti e olivi. Tra gli ingredienti preferiti c'è il farro biologico proposto dall'antipasto al dolce, ma sono da provare anche il formaggio fritto e la deliziosa sbriciolata di millefoglie con crema e frutta di stagione. Il conto non supera i 20-25 euro. Aperto solo la sera, tutti i giorni in estate, dopo Pasqua da giovedì a domenica (il dì di festa anche a pranzo). L'uscita di Val

Vibrata è a 10 km; si parcheggia comodamente.

La Gola in tasca: (specialità biologiche)

CIVITELLA DEL TRONTO (TE)

Le Rocche da Carletto

Fraz. Rocche, 27
Tel. 0861.918231
Chiuso: lunedì - martedì a pranzo

Prezzi: 20 €, 25 con i vini

Da Carletto la passione per la buona tavola è palpabile, così come l'accoglienza di familiare cordialità. Cucina semplice e di tradizione: ceppe alla salsa bianca di cinghiale o ai funghi porcini, tagliatelle o chitarra al tartufo, agnello alla griglia, spezzatino di cinghiale (da prenotare). Concludendo il pasto con la deliziosa pizza dolce casalinga si spendono circa 20 euro. A 12 chilometri dalla Ascoli Mare; parcheggio comodo.

La Gola in tasca: (piatti di sostanza)



Un ottimo secondo: STOCCAFISSE in umido.