

IL FUNGAROLO, DA 30 ANNI FUNGHI, TARTUFI E CUCINA CONTADINA SULLA PIANA DEL VOLTIGNO

9 Febbraio 2022



VILLA CELIERA - D'inverno, con la neve soffice che imbianca le vette, sembra di essere dentro una fiaba di Natale. In autunno la tavolozza dei colori si tinge con i gialli, i rossi e l'arancio, mentre in estate il verde contrasta armonicamente con il blu del cielo. È un'atmosfera magica quella che circonda la piana del Voltigno, com'è senza tempo e senza spazio quella che si respira varcata la soglia del Fungarolo.

A Villa Celiera, nel pescarese, dal 1991 in una baita di montagna, la famiglia Scannella ha creato un punto di riferimento gastronomico abruzzese. La cucina della più antica tradizione la fa da padrona, con funghi e tartufi che sono i re incontrastati e hanno decretato indiscutibilmente il successo di questo ristorante a conduzione familiare, ormai divenuta una tappa obbligata per ogni stagione.

“Tutto è cominciato con i miei nonni, **Gabriele Scannella** ed **Erminia Perrotti** e i miei genitori **Fabrizio Scannella** e **Lorella Belvedere** - racconta a *Virtù Quotidiane* **Laura**, 41 anni, dal 2004 titolare del ristorante insieme al marito **Gabriele Panichi** - . Il fungarolo era

mio nonno Gabriele. Faceva il contadino e aveva un pezzetto di terra con un piccolo allevamento di pecore. Era sempre alla ricerca di funghi che poi mia madre e mia nonna cucinavano per parenti e amici. Erano talmente brave che le persone si autoinvitavano”.

Da qui, l'idea di Fabrizio, all'epoca muratore. Adibire una casetta, costruita tempo prima con le sue mani, a ristorante. “Visto che la casa c'era, il posto era carino e sia d'inverno che d'estate si riempiva di visitatori, ha pensato di aprire il Fungarolo”, continua.

La quarantina di posti sviluppati in due salette più il bar ben presto non bastano più. “Le cose andavano bene – ricorda Laura, cuoca insieme a suo marito – e così mio padre decise di costruire un'altra sala, arrivando a un'ottantina di coperti, più qualche camera per il pernottamento al piano superiore, perché chi veniva a fare la passeggiata in montagna chiedeva di fermarsi anche la notte”. L'ampliamento successivo arriva nel 2006 con la seconda generazione di ristoratori, Laura e il marito Gabriele, che decidono di realizzare la veranda con vista sulla piana e portare il Fungarolo a 130 coperti.

“La cucina tipica di una volta, la pasta fresca fatta in casa, i tartufi, la brace – elenca Laura – e poi il panorama, il locale rustico con il caminetto. È tutto l'insieme arricchito dalla magia del posto, che secondo me ha portato le persone ad apprezzare sempre di più il ristorante. Siamo in un luogo che permette di staccare, stando a contatto con la natura”.

Il menù è un vero trionfo della cucina abruzzese, con i tartufi recuperati da papà Fabrizio e i funghi raccolti dalla famiglia o approvvigionati da fidati fornitori. I piatti del Fungarolo sono semplici e gustosi e le materie prime di qualità. “Le sagne e ceci con i porcini e il peperone dolce è il piatto della tradizione rustica che mi fa ricordare mia nonna. Io e mio marito invece abbiamo introdotto i ravioli bianchi con porcini e tartufo. Altro piatto tipico della casa”. E poi carne alla brace, arrosticini, antipasti e contorni con sempre protagonista il fungo, che diventa ispirazione persino per il dolce. “Insieme a mio marito dopo tanti tentativi abbiamo inventato questo dolce a forma di porcino. Il gambo è un semifreddo con amaretti, il cappello è un biscotto morbido di mandorle e sono uniti di crema chantilly”, illustra la ristoratrice.



“Non c’è stato un momento particolare in cui abbiamo capito che il Fungarolo piaceva - confessa Laura, che ha due figli, **Paolo**, 15 anni al secondo anno dell’alberghiero e **Agata** di 13 -. È stato un crescendo anno dopo anno. Ogni giorno abbiamo tantissime persone. Nel

weekend, lavoriamo praticamente a orario continuato, perché tanti si fermano qui a mangiare anche alle 16 dopo che hanno finito la loro passeggiata in montagna”.

E in effetti ci sono periodi clou dove per pranzare al Fungarolo nel weekend bisogna prenotare con tante settimane in anticipo. “Crediamo molto in quello che facciamo e non vogliamo cambiare ciò che siamo. Vogliamo mantenere intatta la qualità che ci contraddistingue”.

LE FOTO

















