

## LA MUGNAIA DI ELICE ARRIVA A PESCARA DA MARGHERITA IN CENTRO

6 Ottobre 2020



PESCARA - La tradizione culinaria abruzzese approda nel centro di Pescara.

Lo storico ristorante Da Margherita nella zona tra Elice e Città Sant'Angelo (Pescara) che ha reso la pasta alla Mugnaia piatto irrinunciabile nella cucina territoriale, dal primo ottobre è arrivato in centro a Pescara.

Nei locali che fino a qualche tempo fa hanno ospitato la catena spagnola 100 Montaditos, in via Piave, ecco che arriva l'abruzzesità per eccellenza.

Era il 1961 quando nella zona di Villa Cipressi a Città Sant'Angelo, don **Cesare Cilli** e **Margherita** decisero di puntare tutto sulla ricetta medioevale della pasta alla Mugnaia. Dapprima cucinando per qualche amico, a casa, e poi aprendo il loro ristorante nel 1966.

Quella Mugnaia è diventata emblema della ristorazione rustica e genuina e Da Margherita punto di riferimento per la zona.

Con la gestione passata nel 1986 da nonno Cesare al figlio **Pasquale** e poi negli anni '90 nelle mani di **Claudio**, il ristorante Da Margherita è diventato praticamente leggendario per il

pescarese.

“Mia nonna ha tramandato prima a mio padre e poi a me - confessa a *Virtù Quotidiane* Claudio Cilli - la cultura della cucina contadina rivisitata nei gusti ma senza alterare le pietanze e nemmeno i colori nei piatti. Una cosa che mi ha appassionato e spero che appassionerà anche i miei cinque figli. Avevo da tempo l'idea di portare le nostre specialità a Pescara e così durante l'emergenza Covid si sono create le condizioni per aprire un nuovo locale in via Piave”.

Claudio, 51 anni, insieme ai due ex collaboratori, oggi soci, **Federico D'Alonzo**, 27 anni e **Alessio Di Nicolantonio** di 28, hanno deciso di scommettere sul centro di Pescara. Dal primo ottobre (con festa di inaugurazione la sera prima) Margherita in Centro ha aperto le sue porte a pranzo e a cena.

“L'idea - racconta Federico - è di portare la tradizione abruzzese nel centro di Pescara, proponendo i piatti tipici e mantenendo la qualità dei prodotti”.

Nelle sale le cui pareti ritraggono il volto della fondatrice Margherita trovano posto circa 75 coperti (secondo le misure Covid) ai quali si aggiungono altri 40 circa all'esterno. In cucina uno chef, un bracerista e un pizzaiolo propongono i piatti della tradizione, tra pasta e pane fatti rigorosamente in casa e poi carni miste e gli immancabili arrostiticini.

“La risposta di questo primo weekend è stata ottima sia a pranzo che a cena - commenta Claudio, - Sembrava quasi che ci aspettassero”.

