



Ciamponi dal 1967: a Scafa un bar storico guarda al futuro della mixology

Gelato artigianale, cocktail ispirati ai viaggi e nuove generazioni. Alla scoperta del locale in provincia di Pescara che ha rinnovato la propria identità senza perdere il legame con il territorio

Quando si parla di mixology in Italia, la fantasia corre alle grandi città che, per prime, recepiscono i nuovi stimoli e più rapidamente cavalcano i nuovi trend. Vi è però anche tutto un mondo “di periferia”, fatto di piccoli borghi e professionisti ambiziosi che, lontano dai riflettori e dalle copertine patinate, lavora in silenzio, per diffondere il gusto, la cultura, le nuove tendenze, lì dove le abitudini sono spesso difficili da scardinare e i luoghi comuni sono all’ordine del giorno.

Un mondo fatto di giovani capaci, che spesso si sono anche formati nelle grandi città o addirittura nelle metropoli straniere, per poi tornare a casa, portando la loro visione in un drink o nella gestione di un locale.

Un esempio è quello di “**Ciamponi dal 1967**”, storico locale di **Scafa**, nell’entroterra abruzzese a circa venti chilometri da Pescara. Qui la famiglia Ciamponi porta avanti un’attività che affonda le sue radici nel secondo dopoguerra, quando il locale era un’osteria situata davanti a un comando tedesco. Il 1967 segna invece l’inizio della produzione artigianale di gelato, destinata a

trasformare il bar in un punto di riferimento per il territorio.

«Da allora la nostra attività ha cambiato numerose vesti, adattandosi al mercato, allo stile di vita e alle abitudini del tempo: da cinema a sala cerimonie, da albergo a pizzeria – racconta **Lanfranco Ciamponi**, uno dei titolari -. Oggi cerchiamo di essere un punto di riferimento per i nostri clienti durante tutto l'arco della giornata, dalla colazione alla merenda, dall'aperitivo all'after dinner».



La famiglia Ciamponi (Foto © Mino Gelsomoro).

Nonostante il passaggio alla quinta generazione, “Ciamponi dal 1967” non ha perso la propria identità né la vocazione all'ospitalità. Quasi sessant'anni di storia per un'attività che, nell'ultimo periodo, ha avviato un bel rinnovamento grazie al lavoro di due giovani bartender, **Stefano Ciamponi**, figlio di Lanfranco, e **Dhimitri Gjoni**.

Stefano è cresciuto all'interno del locale di famiglia, mentre Dhimitri ha iniziato a lavorare proprio in questo bar a soli sedici anni, prima di trasferirsi nel 2022 al “**1930**” di Milano, per fare un'esperienza in una delle realtà più conosciute della cocktail culture italiana.



L'esterno del locale (Foto © Mino Gelsomoro).

Il “Passaporto del Bere”

Oggi sono loro il presente e il futuro del mondo del drink di questo locale e, perché no, anche dei paesi limitrofi.

«Viaggiare rappresenta per noi un modo alternativo di studiare: una ricerca continua di culture, sapori e design che riportiamo poi all'interno del locale – spiega **Dhimitri** -. Proprio da un viaggio è nata la nostra drink list, ispirata alle due cose che amiamo di più: bere bene e viaggiare. Da qui nasce il nostro “Passaporto del Bere”».

La carta propone **nove cocktail ispirati ad altrettanti Paesi**, costruiti attraverso ingredienti e richiami aromatici legati alle diverse tradizioni.

Chi sceglie il percorso riceve un vero e proprio “passaporto”. Acquistato il menù, gli viene scattata una foto che, assieme ad alcuni dati personali come nome, cognome e professione, serve a creare il proprio passaporto, che rimarrà all'interno del locale fino a quando il cliente non avrà completato tutti e nove i viaggi

«Ogni drink viene timbrato come in un vero passaporto – racconta **Stefano** -. Una

volta completati tutti e nove gli assaggi, il cliente riceve il passaporto con una dedica personalizzata da portare a casa come ricordo».



Il passaporto del bere (Foto © Mino Gelsomoro).

Nuove idee anche lontano dalle grandi città

Un'idea originale che raccoglie l'interesse e la simpatia di quanti amano non solo l'eccellente gelato e la grande e accurata selezione di distillati che il bar propone, ma anche l'alchimia di gusti dei drink proposti e la splendida sinergia professionale dei due ragazzi dietro al bancone.

I due bartender rivendicano con convinzione il valore del lavoro svolto in provincia, lontano dai grandi centri urbani.

«In una provincia che vive ancora di storie, riti, tradizioni e verità, probabilmente si respira più verità e più autenticità! Il paese deve rispettare le proprie tradizioni, ma deve essere anche inclusivo, aperto ed accessibile.»

Una visione che racconta come anche nei centri minori stiano emergendo realtà in cui non si offre solo un prodotto, ma si vive un'esperienza...!

CIAMPONI DAL 1967

Corso I Maggio 53/59, Scafa (PE)

ciamponidal1967.it

Data di creazione

20/05/2026

Autore

raffaello-decrescenzo