



Accoglienza, cucina marinara e amore per il territorio, la storia della famiglia De Sanctis

5 Marzo 2024 

SAN VITO MARINA – Se c'è un nome che è saldamente legato all'arte culinaria abruzzese è quello della famiglia De Sanctis, che ha scritto negli anni la storia della tradizione marinara in cucina. Lo ha fatto a San Vito Chietino (Chieti), paese originario e natio di Filippo, con il quale tutto ebbe inizio, ma l'eco del mangiar bene si è diffusa in tutto l'Abruzzo e oltre.

A scrivere il primo capitolo fu **Filippo De Sanctis** nel 1891 con la sua cantina osteria, chiamata comunemente "puteca", mentre i suoi figli e nipoti si dedicavano alla vendita del pesce. Fu proprio suo nipote che portava il suo stesso nome, **Filippo**, che tra una cassetta di pesce a l'altra, portata egregiamente in bicicletta, decise negli anni Cinquanta di dedicarsi alla ristorazione nella trattoria "Da Filippo", che negli anni Ottanta prese il nome "L'Angolino".

Nello stesso tempo, Filippo aprì il primo grande albergo di San Vito, il Miramare, il primo ad avere il servizio di bagno in camera, un vero lusso per l'epoca. Poi prese in gestione l'Aldebaran che diventò "Da Filippo a mare" e l'hotel Garden. Sfortunatamente morì nel pieno della sua carriera da imprenditore (1983) e lasciò il suo impero ai figli **Antonio, Levino e Carlo**, che in seguito cedettero le attività ricettive e continuarono, insieme ai figli, sulla strada della ristorazione.

Oggi i ristoranti firmati De Sanctis sono quattro: L'angolino, Essenza, Sottosale e Ebrezza Bistrot a San Vito Marina con l'aggiunta di un'attività al nord, **Levino Milano**. Sono tutti curati dai membri di quella famiglia che crede ancora nella figura del ristoratore che ha il dovere di accogliere, di ospitare e dare forza al territorio. Ed è esattamente così anche per **Filippo De Sanctis jr**, il terzo Filippo in ordine generazionale, che porta il nome del nonno e del trisavolo.

"L'accoglienza è stata ed è il dono della nostra famiglia – spiega Filippo, gestore di Essenza, a *Virtù Quotidiane* -. Il nostro intento è stato ed è quello di portare le persone a conoscere e a raccontare il territorio, attraverso i suoi piatti, i suoi gusti e le sue eccellenze".

C'è una pietanza che più di tutte non ha mai abbandonato il menu proposto dalla famiglia De Sanctis, i tacconcini alla Filippo. "È un piatto, nato un po' per caso, che contiene tutta la tradizione della nostra cucina. È il file rouge dei nostri menu tant'è che è realizzato in tutti i locali gestiti dalla nostra famiglia – racconta Filippo -. Mio nonno lo preparava, nella metà



degli anni Cinquanta, a fine servizio la domenica pomeriggio per i suoi dipendenti. Il piatto è composto da una pasta simile ai maltagliati con sugo di brodetto di pesce. Il pesce, all'epoca, era quello di scarto o meno richiesto. La svolta ci fu quando decise di farlo assaggiare ai suoi clienti che subito se ne innamorarono e ancora oggi è una delle pietanze più richieste”.

Il famoso primo piatto, che ai tempi del suo ideatore si è aggiudicato un premio gourmet in un concorso di cucina dell'epoca, è realizzato con maltagliati fatti a mano con acqua e farina, e sugo di pescatrice, pannocchia, seppie, scampi e crostacei. Una vera delizia per gli amanti della cucina marinara.

“La tradizione è il punto di partenza di ogni nostra proposta – spiega Filippo – e con essa la massima attenzione verso il territorio. Non solo per la scelta delle materie prime ma anche per i diversi attori che sono coinvolti nella preparazione di un piatto. Faccio un esempio. Per realizzare una chitarra allo scoglio ci vogliono ben dieci aziende che forniscono le materie prime, quelle di qualità, e altre figure addette alla cucina e al servizio. Insomma, dietro ogni attività economica, c'è una funzione sociale che va garantita e custodita. Perché fare ristorazione è anche selezionare i prodotti, coinvolgere i produttori locali, accogliere il cliente, farlo sentire a casa, rispettare il territorio. Questo è un concetto che ci sta molto a cuore e che si rinnova di generazione in generazione”.

Intanto la cucina De Sanctis si è ampliata e ha arricchito i menu di altre pietanze, abbinando la tradizione all'innovazione. Ed è così che accanto ai tipici rigatoni agli scampi, alla frittura di razze e alici con cipolla, al risotto alla crema di aragoste, alle seppie e peperoni arrosto, ci sono le sagnette con ceci, frutti di mare e peperone dolce secco, la triglia zen e lo spaghetti sciuè sciuè di Essenza, uno spaghetti con calamaretti e seppioline, con l'aggiunta di aglio, peperoncino e alici in un infusione di olio extravergine di oliva.

A Filippo jr chiediamo in chiusura qual è il segreto del successo firmato De Sanctis. “Essere organizzati come una grande industria e allo stesso modo possedere un'idea artigianale del proprio lavoro – risponde – Che è un po' come dire realizzare una dimensione imprenditoriale in una ditta artigianale. E l'artigianalità sta nell'accoglienza, nel servizio, nell'approccio con gli ospiti, tutti elementi che per noi sono essenziali”. E che sono perfettamente racchiusi nel nome della sua ultima scommessa imprenditoriale, Essenza. Perché per cucinare bene, per soddisfare il cliente, per scegliere un ingrediente piuttosto che un altro, bisogna tornare all'essenza, ovvero all'amore per ciò che si fa.

LE FOTO

