

LA TAVERNA ANXA DI LANCIANO TRA I MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA



LANCIANO - Ci sono i cavatelli al Montepulciano d'Abruzzo con pescatrice, pomodoro fresco e ventricina del Vastese croccante, i ravioli ripieni con vellutata di zucca, gamberi fritti e burratine. C'è la cataplana di scampi flambé aromatizzata all'armagnac. E, ancora, il brodetto alla Vastese e la sua rivisitazione "alla Lancianese".

Sono soltanto alcune delle specialità proposte dalla Taverna Anxa di Lanciano (Chieti), che ha conquistato un prestigioso riconoscimento.

Il ristorante sarà, infatti, inserito nell'edizione 2020 dell'agenda che comprende i 365 migliori

ristoranti d'Italia, pubblicata da Editrice Delle Alpi Torino.

Il locale propone gustosi menù a base di pesce. Piatti che hanno fatto valere al locale le numerose segnalazioni che hanno consentito l'inserimento di Taverna Anxa nell'agenda.

Arrivata alla sua trentaseiesima edizione, il volume segnala i migliori locali dove poter mangiare in tutta Italia.

Caratteristica del ristorante, aperto quasi tre anni fa nello storico quartiere Sacca di Lanciano da **Claudio Zinni** e dalla sua famiglia, è quella di saper coniugare la cucina della tradizione a quella d'avanguardia. Il menù è rigorosamente a base di pesce.

“Puntiamo sulla qualità del prodotto. La pasta è preparata nel nostro laboratorio artigianale. L'acquario con crostacei a vista dà garanzia di qualità e freschezza, oltre ad avere una vetrina permanente per il pescato quotidiano”, spiega in una nota **Giuseppe Zinni**, titolare del ristorante. “Le nostre specialità sono la buona cucina e la cordialità”.

Giuseppe viene da una famiglia di ristoratori. “La mia bisnonna era ristoratrice a Vasto. Successivamente mia nonna **Maria** ha continuato la professione, maestra nel brodetto alla Vastese. Ancora oggi ci accompagna in cucina insieme a mia madre **Cinzia**, maga dei primi piatti, con la pasta che prepara personalmente”.