

PIZZERIE GAMBERO ROSSO, IN ABRUZZO CONFERME AI PIANI ALTI E PROMETTENTI NOVITÀ

di Jolanda Ferrara



PESCARA - L'Abruzzo nella guida *Pizzerie d'Italia 2022* di Gambero Rosso, nona edizione presentata stamane alla Mostra d'Oltremare, polo fieristico di primaria importanza nel Mezzogiorno. Conferme stabili ai piani alti e qualche bella novità in zona intermedia, promessa di sicuri avanzamenti in classifica. Sono in tutto ventiquattro le insegne abruzzesi raccontate anche quest'anno nella guida che celebra l'arte tutta italiana dei maestri dell'impasto.

Come nella scorsa edizione tre sono i grandi maestri premiati con i Tre Spicchi d'eccellenza:

Giangi Pizza e Ricerca ad Arielli (Chieti), La Sorgente a Guardiagrele (Chieti), Impastatori Pompetti a Roseto degli Abruzzi (Teramo), i quali confermano lo stesso punteggio – di novanta centesimi – sommatoria di tre fondamentali valutazioni: pizza, servizio e ambiente .

E tira aria nuova dalla montagna abruzzese scendendo giù sulla costa, nell'orbita del sempre più evoluto pianeta Pizza patrimonio immateriale dell'umanità.

Due le new entry e due le insegne che avanzano di valutazione da uno a due Spicchi.

Entra in guida con 2 Spicchi ("ottimo") e 85 centesimi, Pizzeria Dai Viola a Caramanico Terme (Pescara), personale progetto di verace pizza abruzzese lanciato a due passi dalle Terme nello storico hotel-ristorante della famiglia Viola durante l'estate del primo lockdown, da **Decio Marco Viola**, 34 enne figlio della Maiella (versante pescarese) da cui attinge continua ispirazione ed energia per le sue creazioni, pizza e bere miscelato sapientemente combinati senza mai perdere di vista il territorio di partenza.

Appena sotto di un centesimo, con 84, ma pur sempre in area 2 Spicchi, si afferma Anima Concept Pizza, sulla Nazionale Nord a due passi dal mare confine di Roseto degli Abruzzi (Teramo), nuovo format del giovane team capitanato dal talentuoso pizzaiolo **Luca Valle** (suo fratello maggiore, **Valerio**, è formatore nell'arte bianca e titolare, in società con **Federico Spada**, di Compagnia della Pizza a Giulianova) con **Alfonso Palumbo** in sala e **Alessandro Di Felice** aiuto pizzaiolo; anche in questo caso categoria pizza all'italiana.

C'è poi chi fa un balzo in avanti passando da 1 Spicchio ("buono") a 2 ("ottimo"). Si tratta de La Fattoria a Roccaraso (L'Aquila), progetto di ospitalità e ristorazione a tutto tondo dove la pizza di Giuliano Bucci è un plus (punteggio di 82 centesimi), fatta secondo i crismi certificati dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Promossa con 2 Spicchi (81 centesimi) anche la pizza Da Anchise, storico progetto di ristorazione della famiglia Esposito ai piedi del castello fortificato di Tortoreto Alto (Teramo): bellezza e piacevolezza della proposta che vanno di pari passo, senza fretta.

Si confermano sui 2 Spicchi la più parte delle insegne: Peccati di Gola a Castelfrentano (Chieti) con 84 centesimi, Don Franchino a Castellalto (Teramo) con 81, Spicchi d'Autore a Giulianova (Teramo) con 85, Carpe Diem a Montesilvano (Pescara) con 83, New Sporting a Montesilvano (Pescara) con 87, FràGranze a Orsogna (Chieti) con 88, Il Coccodrillo a Rocca San Giovanni (Chieti) con 84, Foconè Osteria Contemporanea a San Giovanni Teatino (Chieti) con 86, Da Lello a Spoltore (Pescara) con 81, Le Maschere a Tollo (Chieti) con 82, La Pergola a Vasto (Chieti) con 82.

Con 1 Spicchio, La Rusticana a Città Sant'Angelo (Pescara) con 78, Gli Antenati a Silvi (Teramo) con 75 punti. Esce di scena Pizzeria Caracciolo, a Pescara centro.

Con 2 Rotelle (confermate) le pizzerie a taglio: Granocielo ad Avezzano (L'Aquila) con 87 punti, Compagnia della Pizza a Giulianova (Teramo) con 81, Donna Tina a Pescara con 85, Trieste Pizza a Pescara con 80 .

Scenario tutto sommato in sostanziale crescita tolte sparute eccezioni, in linea con la "nuova normalità" di un settore che ha dato prova di grande vitalità e capacità di reinventarsi e rinnovarsi con nuove consapevolezze, come si è rimarcato nel corso della partecipata presentazione della guida scandita da numerosi premi speciali: per il bere miscelato, il servizio di sala, la valorizzazione del territorio.

Molti pizzaioli hanno infatti sfruttato il periodo di stop imposto dalla pandemia per studiare, migliorare e diversificare gli impasti: un mix di generi che dalla pizza in teglia alla pizza al padellino, dalla pizza al vapore alla pizza alla pala è sempre più presente nei menu dei maestri pizzaioli. Si sono moltiplicati gli orti di proprietà e, in alcuni casi, sono nate vere e proprie aziende.

Sempre più sfumati i confini tra pizzeria e ristorazione a vantaggio di un prodotto più agricolo e sostenibile. La pizza, insieme al pane, sempre più un cibo d'autore, sano e green.

Di qui la decisione di ripristinare voti e classifiche, come ha spiegato il direttore editoriale **GR Laura Mantovano**. "L'idea è di stimolare ulteriormente un intero settore ad alzare l'asticella

con una distinzione sempre più netta fra una semplice pizza e una pizza frutto di studio e ricerca”.

Oltre 680 gli esercizi segnalati in guida con oltre 60 nuovi ingressi, con un’appendice dedicata delle migliori pizzerie italiane nel mondo “contributo di *GR* alla conoscenza e alla diffusione della vera pizza made in Italy”.

Al vertice con 19 locali premiati è la Campania, seguita dalla Toscana con 16, Lazio con 14, Piemonte con 7, Veneto con 6, Lombardia e Sicilia con 5, Abruzzo e Sardegna con 3, Emilia – Romagna con 2, Liguria, Basilicata, Marche, Friuli-Venezia Giulia, Calabria e Puglia con 1.

La guida è acquistabile in edicola, libreria e online.