



BORGIO SPOLTINO, NEL RISTORANTE ALLA CARTA LA CUCINA PARLA DI ECCELLENZA E AUTENTICITÀ

6 Luglio 2022 

MOSCIANO SANT'ANGELO – “Non vi aspettate mai di trovare il sushi a Borgo Spoltino”. Lo ripete come un mantra **Laura Del Vinaccio**, titolare insieme alla sorella **Raffaella** della struttura di Mosciano Sant'Angelo (Teramo), creata nel 2003 da **Gabriele Marangoni**, scomparso prematuramente nel 2017.

Nato come ristorante à la carte, ampliandosi negli anni divenendo punto di riferimento per la banchettistica, Borgo Spoltino non ha mai perso la sua vocazione originale. “Il ristorante era nato proprio alla carta – racconta Laura a *Virtù Quotidiane* – poi piano piano sono state aggiunte le sale per organizzare i banchetti anche alla luce delle numerose richieste che arrivavano”.

Così come accade per la banchettistica, la filosofia è la medesima. “Prodotti ricercati per piatti semplici e della tradizione – afferma la ristoratrice -. Nella nostra dispensa abbiamo ingredienti identificati come Presidi Slow Food. Siamo un ristorante tipico e resteremo un ristorante tipico abruzzese, almeno finché ci sarò io. Amo la cucina della tradizione e quindi proponiamo i piatti più autentici”. È una vera missione per Laura, che porta avanti anche una campagna di divulgazione sui social, pubblicando ogni settimana ricette e storia dei piatti più antichi abruzzesi.



Seguendo la stagionalità, il menù pur avendo come suoi capisaldi le ricette più identitarie, come la chitarra con le polpettine o le scrippelle in brodo, cambia praticamente ogni settimana. “Proponiamo sempre un piatto del territorio con salumi e formaggi e poi insalatine e un paio di proposte di caldi a cura dello chef – specifica -. Uno dei nostri cavalli di battaglia è la costina di maiale. È cotta a bassa temperatura per cui la carne si stacca dall'osso da sola. Poi c'è il miele di Fattoria Gioia, aceto di vino rosso, facciamo affumicare al forno a legna e completiamo il tutto con il Peperone dolce secco di Altino. Fa pensare alle costine americane, ma niente salsa barbecue. La nostra salsa è il peperone – ironizza -. D'inverno proponiamo pizza e foje, un piatto antico, che fa riassaporare il sapore delle nonne. Ecco, mi piacerebbe che Borgo Spoltino diventasse il ristorante del 'pranzo della domenica', quell'appuntamento che in molte famiglie purtroppo si è perso, di andare a casa delle nonne per stare in famiglia e ritrovare i sapori di una volta”.



Con un menù gastronomico che racconta l'Abruzzo, Borgo Spoltino non poteva che avere una carta dei vini ampia con una significativa presenza abruzzese. "Abbiamo in cantina vini anche particolarmente importanti italiani ed esteri. Ovviamente dedichiamo grande attenzione alle etichette del territorio. Ma non ci fermiamo al vino, proponiamo ai clienti anche due tipologie di acqua. Oltre alla Levissima liscia e gasata, abbiamo anche l'acqua Filette, anch'essa naturale ed effervescente, che ha una particolare caratteristica di leggerezza".

E poi ancora, una terza carta completa il menù. Quella dell'olio. "Per noi è fondamentale, e sono pochi i ristoranti che la propongono. Abbiamo diverse cultivar, le migliori del territorio, che facciamo degustare all'inizio, ma anche durante il pranzo, a seconda della scelta del cliente".

Con il ristorante la struttura è aperta dal mercoledì al sabato a cena, e la domenica a pranzo, sempre su prenotazione, poiché durante i banchetti la sala alla carta rimane chiusa.

LE FOTO



pubbliredazionale