

Da Anchise, ristorante pizzeria di Tortoreto Alto che racconta una storia abruzzese con i suoi piatti

6 Agosto 2023

di **Giorgia Roca**



TORTORETO – L’atmosfera ammaliante della terrazza panoramica dalla quale si affaccia il ristorante pizzeria Anchise di Tortoreto Alto (Teramo), scoprendo le vallate del Salinello, della Vibrata e del Gran Sasso che si adagiano sino al mare sotto un tripudio di rondini in volo, che sono solite arrivare al tramonto, tiene testa al fascino della storia del locale e dei suoi piatti più rappresentativi.

Un’attività di ristorazione giunta oggi alla quarta generazione con i titolari e fratelli **Angelo** e

Leandro Esposito di 62 e 57 anni, originari di Tortoreto e figli di **Anchise**, colui che ha dato nome alla prima pizzeria da lui ideata e avviata nel 1969 a pochi metri dalla attuale location in via XX settembre 52/62, dove si è trasferita nel 1994.

La passione di Anchise per la farina, e dunque per la panificazione e i dolci, è stata evidentemente trasmessa dal padre **Fiorindo**, titolare dal 1909 del primo forno del paese e da cui tutto trae le mosse.

Infatti, è proprio dal pane che si è arrivati alla realizzazione della pizza in teglia che vuole lo stesso impasto ed è nata con l'intento di accontentare i gusti di quattro persone in un solo piatto, oppure la spianata che è consigliata per due, oltre a circa 30 gusti di pizza al piatto differenti.

La pizza di Anchise, prodotta da farine 0 e 00 del Molino Braga seguendo una lunga lievitazione in biga e ad alta idratazione, ancora oggi ricalca la ricetta originaria ma non è l'unica, perché si può spaziare tra una serie di ricette tradizionali della cucina abruzzese, in particolar modo di quella teramana, come la chitarrina con le pallottine di carne mista al ragù; le ceppe con funghi porcini e tartufo tipiche di Civitella del Tronto (Teramo); il primo al ragù bianco di agnello; le scrippelle 'mbusse in brodo nei mesi invernali; il formaggio fritto e le olive ripiene artigianali. Immancabili anche gli arrostitini, i secondi di carne selezionata e gli hamburger.

Nella suddivisione dei compiti, Angelo dà il benvenuto ai clienti ed è il supervisore della sala, mentre Leandro si occupa della gestione amministrativa, ed un importante supporto è dato dalle loro mogli, la chef **Donatella Recinella** e **Carla Bardoni**, responsabile marketing.

Si deduce sia uno dei casi eccezionali di gestione familiare mai interrotta, che condivide la visione di una cucina di qualità, il cui menù viene rinnovato ad ogni stagione con new entry di volta in volta inedite, come gli gnocchetti con la crema di fave e il formaggio gregoriano, ed è arricchito da una carta dei vini che comprende numerose cantine abruzzesi.

Inoltre, l'artigianalità trova la sua espressione più appetitosa nei dessert tipici proposti, si va dalla sfogliatella teramana alla marmellata d'uva di Montepulciano, alla crema di limone, alla ricotta di pecora, ai bocconotti teramani con la marmellata d'uva condita con noci, mandorle, cioccolato e limone; dalla sbriciolona al tiramisù con i cantuccini, passando per la biscotteria, che viene spesso omaggiata ai clienti più affezionati.

Una sosta da Anchise, insomma, vale un salto nel tempo, grazie alla bellezza del borgo medievale di Tortoreto che cinge una storia familiare e professionale di valore.

LE FOTO



















