VirtùQuotidiane

La cucina libera di chef D’Amico nel vecchio carcere di Sant’Apollinare, “posto magico”

13 Marzo 2026

di Jolanda Ferrara

SAN VITO CHIETINO – I gyoza di gamberi dell’Adriatico su sugo di brodetto alla sanvitese, la tartare di gamberi rosa con panko croccante di solina e tartufo nero, o la ricciola in crosta di mais nero prodotto a Bazzano (L’Aquila) possono dirsi signature perfette dell’Osteria del Carcere di Sant’Apollinare, nel primo entroterra sanvitese a poca distanza dalla Costa dei Trabocchi.

Le mura di quello che era il vecchio carcere del borgo, accolgono oggi un interessante

ristorante d’autore. Due salette con piccolo privé nella vecchia cella di isolamento, richiestissima, e dehors estivo, aperto dall’aperitivo serale in poi e la domenica a pranzo. Cucina solo ed esclusivamente territoriale, sostenibile nella sostanza, e moderna, ma soprattutto libera. Quella dello chef **Mirco D’Amico**, abruzzese con trent’anni di qualificata esperienza professionale e una irrinunciabile fascinazione per il Sol Levante.

Nei ripetuti viaggi in Giappone, chef D’Amico ha affinato l’arte di fondere oriente e occidente. In pratica, lavorando la materia prima abruzzese – dal pescato locale alle carni nostrane, dai vegetali a raggio corto ai formaggi artigianali – con tecnica di ispirazione asiatica, restando fedele al modello originale. ono nati così il Ramen nostrano con chitarrina homemade a base di farine agricole, i Gyoza e altre accattivanti proposte in degustazione.

Una sintesi personalissima e felice. Che mai scende a compromessi e che moltissimo conta sulla eccellente biodiversità locale. Piccole produzioni di grande qualità che lo chef ricerca a tutto campo sostenuto con bella energia dalla moglie **Sylvia Sala Miguelez**, franco spagnola con esperienze di sala e background internazionale.

“Vivendo sul posto” dice a *Vq* D’Amico che ha scelto di stanziarsi tra la costa e la campagna di San Vito, “ci si rende presto conto che l’offerta gastronomica di tipo turistico si basa su prodotti ittici provenienti dall’estero, calamari della Patagonia, gamberoni argentini, salmoni di allevamento. Si viene fin qua per mangiare di tutto tranne che il territorio” . “Il problema” insiste lo chef abruzzese “non è che mancano ristoranti di alto livello, manca chi cucina come si deve i prodotti del posto. Eppure in Abruzzo l’offerta di prodotti è incredibile, una scoperta continua. Altrettanto dicasi per i vini tant’è che abbiamo una carta di naturali 100%

abruzzese. Dietro ogni prodotto che selezioniamo ci sono storie virtuose che ci piace raccontare a tavola, produttori con visione, come noi, con cui vogliamo fare rete: crediamo sia questa la vera sostenibilità”.

Di produzione propria sono i pani con lievito madre (“lo curo personalmente fin dal periodo milanese, l’ho portato con me dovunque”) e farine tradizionali prodotte sulle colline della Val di Sangro, che lo chef si diverte a miscelare di volta in volta; i grissini e la tipica pizza scima. Tutto prodotto in piccoli quantitativi giornalieri disponibili anche alla vendita “per dare un servizio alla clientela e alla piccola comunità locale” .

Anche i dolci, rigorosamente homemade, hanno il loro perché. Spicca l’originale Spuma di panettone (di produzione propria) con gelato all’arancia torrone e spugna di mandorle, un dessert che da solo vale il viaggio tanta l’autenticità del sorbetto di arance rosse della Costa – ahimè introvabile in qualsiasi gelateria della zona! – che lo chef realizza con appena 3 ingredienti. Arance sanguinelle, zucchero e amido di riso in percentuali tali che la sensazione è di assaporare il frutto al naturale. Imperdibile.

I frutti del rigoglioso agrumeto a breve distanza dal mare tra le piante d’olivo e le piccole vigne (“a marzo avremo il nostro Pecorino”) coltivate sui terreni acquisiti da Mirco e Sylvia, sono anche venduti freschi se non vengono trasformati in marmellate fatte in casa, lo stesso per gli ortaggi estivi coltivati nel proprio orto, “ per questo” raccontano “stiamo aprendo uno

shop online”.

“E pensare” riflette la coppia “che quando siamo arrivati da Milano non sapevamo un’acca di agricoltura. Il signor Paolo Andreoli, proprietario di questi terreni che sta dismettendo, si è appoggiato al nostro entusiasmo e ci sta insegnando tutto, anche a potare la vigna e gli olivi .Siamo in conversione bio e vogliamo certificare il nostro olio con la Dop, recuperiamo gli scarti di cucina per farne compost naturale, abbiamo preso anche una capretta che ci aiuta a pulire e concimare il terreno e che potrà darci il latte”.

“Senza saperlo abbiamo trovato un tesoro” chiudono, “un posticino chiavi in mano un poco nascosto ma tutto da scoprire. Abbiamo voluto conservare anche il nome, Osteria del Carcere : chi sa di quell’angolino romantico prenota con largo anticipo, il tavolo è solo per due”.