

## La storica pizzeria Osvaldo a Sambuceto, dall'alimentari con forno del '55 a oggi un punto di riferimento

25 Maggio 2023



SAN GIOVANNI TEATINO - Nei ricordi dell'infanzia di chi ha una quarantina d'anni e varca la soglia di un luogo a molti caro vi sono il muro bianco a buccia d'arancia, l'acquario, ormai sparito, e le pizze medie, non grandi come quelle che solitamente si mangiano al piatto. Ora la tradizione continua con la nascita della quarta generazione, si legge nella carta del menu, dove il sorriso di chi ha creato questo luogo non passa di certo inosservato nella foto accanto alla sintesi di una storia genuina. Parliamo di **Osvaldo Sterlecchini**, in piedi davanti all'ingresso della pizzeria che porta il suo nome, a Sambuceto (Chieti), sul retro della carta del menu.

È scomparso nel 2020, ma per gli abitanti di San Giovanni Teatino e dell'intera area metropolitana Chieti-Pescara resterà per sempre l'anima di una pizzeria che resiste da 68 anni, continuando a proporre la ricetta originaria del piatto più apprezzato al mondo.

Dal 2010 il ristorante è nelle mani dei nipoti **Federica** e **Simone**, che assieme a papà **Ivano**

portano avanti l'attività avviata dal nonno nel 1955.

“Qui un tempo c’era un negozio di alimentari oltre al forno e alla pizzeria”, racconta Ivano Sterlecchini a *Virtù Quotidiane*. “Non si finiva mai di lavorare, si dormiva sui sacchi del grano. Poi, con il tempo, mio padre ha deciso di dedicarsi solo all’attività di ristorazione, pizzeria in particolare, contribuendo alla crescita socio-economica di Sambuceto. Nel 1991 papà passò le redini a me e a mia sorella Bianca”.

La ricetta della pizza arriva da lontano, da quando, all’età di 14 anni Osvaldo, nato nel 1925 a Pescara Colli, comincia a lavorare in un piccolo forno a poche decine di metri da casa.

“Grazie al suo maestro, mio padre imparò a lavorare la pasta con ingredienti semplici. Il trucco sta nella manualità, nell’utilizzo dei polpastrelli”, spiega Ivano. “Dal ‘91 ho cominciato a fare l’impasto, dopo essere stato accanto a mio padre per molti anni. Lo osservavo e cercavo di seguire il suo esempio. Ora sto provando a tramandare la tecnica anche ai miei figli. Al momento, però, sono ancora io a preparare l’impasto per il ristorante”, dice cercando di non soffermarsi troppo sui segreti di una ricetta, rimasta intatta negli anni.

Nel 2007 la Camera di Commercio di Chieti conferì anche un premio alla pizzeria Osvaldo proprio per il fatto di non aver mai modificato il prodotto originale.

La pizza al piatto è più piccola rispetto a quella che solitamente si trova in altre pizzerie. Anche il sapore è diverso, saporita al punto giusto perché c’è equilibrio tra l’impasto, soffice e fragrante, e la semplicità degli ingredienti. Il cornicione alto ai lati non c’è e persino i bambini la finiscono tutta, anzi, spesso, ne chiedono ancora.

Prima di arrivare a Sambuceto, Osvaldo lavorava a Pescara, in un forno in cui durante la guerra si preparava il pane per i militari. Poi nel 1944 decide di mettersi in gioco, ma come pizzaiolo. Viene contattato da imprenditori locali e comincia a lavorare in alcuni ristoranti di Pescara. Si sposta anche nel teramano e nel vastese. Nel 1948 sposa **Cesidia Caldarelli** e si trasferisce a Sambuceto.

Il ristorante al momento conta un centinaio di posti. Negli anni ha subito alcune modifiche, in linea con le esigenze dei clienti, ma la struttura di base è la stessa di sempre. Nell'estate 2010 è stato inaugurato il giardino all'esterno.

Anche gli attrezzi utilizzati sono più o meno gli stessi di un tempo, come la mesa per impastare e la pala per prendere la farina, *sesar* in dialetto. Il forno è stato sostituito nel 2019, quando nel menu la famiglia Sterlecchini ha deciso di aggiungere anche gli arrosticini.

Tra le pizze proposte vi sono la classica margherita, la napoletana, la bianca semplice, marinara, vegetariana e poi i calzoni, particolarmente apprezzati dai clienti: classico, al cotto, piccante, pomodoro funghi e crudo, salsiccia.

L'affetto dei clienti di sempre viene confermato anche e soprattutto dalle dediche e dai disegni lasciati dai loro bambini. Pensieri che Ivano custodisce con cura in un raccoglitore che diventerà, a sua volta, storia.

Cenare da Osvaldo fa sentire i clienti a proprio agio. Tra i tavoli posizionati nei vari spazi del ristorante, spesso lo sguardo degli adulti incrocia quello dei più piccoli, felici e spensierati. Tra i sorrisi, anche e soprattutto quelli dei nipoti di Ivano, futuri protagonisti di una storia che si rinnova.

## LE FOTO

**VirtùQuotidiane**

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) La storica pizzeria Osvaldo a Sambuceto, dall'alimentari con forno del '55 a oggi un punto di riferimento







**VirtùQuotidiane**

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) La storica pizzeria Osvaldo a Sambuceto, dall'alimentari con forno del '55 a oggi un punto di riferimento



**VirtùQuotidiane**

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) La storica pizzeria Osvaldo a Sambuceto, dall'alimentari con forno del '55 a oggi un punto di riferimento









