

La storica Trattoria Il Porcellino di Montorio al Vomano ha una nuova gestione

15 Giugno 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



MONTORIO AL VOMANO – Dopo 42 anni di onorata attività cambia gestione la trattoria Il Porcellino di Montorio al Vomano, lungo la strada statale 80 che storicamente collegava L'Aquila e Teramo attraverso il valico delle Capannelle.

A raccoglierne il testimone è **Simone Saraceni**, giovane chef di soli 25 anni, guidato verso nuove sfide da una straordinaria determinazione e una particolare passione per la cucina. La sua storia inizia nel bar dei nonni ad Altavilla, frazione di Montorio, prosegue all'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e l'incontro con lo chef **Damiano Bassano** all'hotel Casa Greco di Venezia, durante uno stage estivo nel 2016, farà accendere definitivamente la

scintilla della sua carriera culinaria.

Tornato a casa, affina le sue abilità all'Osteria degli Ulivi sotto la guida di **Enzo Barnabei**, imparando l'arte dell'accoglienza e del servizio con dedizione. Accumula esperienza attraverso collaborazioni locali, e decide di investire su sé stesso aprendo uno street-food di qualità, **La Topperia**, ai piedi della piazza principale di Montorio, dove unisce tradizione e innovazione.

Nel 2022 con la sua Pecora alla Callara 2.0 vincerà il contest nazionale organizzato da *50 Top Italy* "Birra e fritto una storia d'amore 2023", un piatto oggi riproposto anche al Porcellino, seppur in dimensioni ridotte e inserito tra gli antipasti come "Rocher".

Il menù del Porcellino - dove la collaborazione con **Chiara Balsami** arricchisce di freschezza e creatività la nuova gestione - è un viaggio nei sapori tradizionali rivisitati in chiave moderna. Il pane, elemento fondamentale, è preparato con tecnica affinata da **Francesco Pompetti** di Impastatori Pompetti a Roseto degli Abruzzi, e offre varietà come bianco, ambrato e semintegrale, oltre a focacce al pomodoro e alla cipolla che sorprendono per consistenza e gusto.

Tra gli antipasti, una selezione di salumi a km zero della macelleria Dartagnan di Tossicia, il roast-beef di picanha con sale Maldon e salsa verde, il prosciutto cotto d'agnello con maionese all'aglio nero, e il fiore di zucca gratinato ripieno di ricotta locale e marmellata di cipolle rosse.

Non mancano le specialità come la crocchettina di patata del Fucino e scorzone, il rocher di pecora alla callara e la trippa al sugo, tutte preparate con ingredienti locali. Tra i primi piatti, da provare la pappardella al sugo di cinghiale, un omaggio alla vecchia gestione della trattoria, preparata interamente in casa.

Il secondo piatto principe è la guancetta di maiale brasata con verdura e come contorno patate fritte del Fucino con maionese all'aglio nero e scorzone: la fortuna ha voluto che ci fosse anche la croccante cotoletta di fungo porcino dei Monti della Laga.

Le materie prime sono selezionate con attenzione, provenendo quasi esclusivamente da aziende locali come il caseificio Lanari di Arsita, il caseificio Mastrodascio di Cerqueto, l'Azienda agricola Di Stefano di Montorio al Vomano, l'Azienda agricola Pamagiagare di San Benedetto dei Marsi e Podere Francesco Mosciano.

La cantina del Porcellino è già ben fornita, con una selezione di etichette bio, naturali e

biodinamiche, vini locali, amari, liquori e vini cotti della zona, mostrando una cura particolare per i dettagli anche nella scelta dei vini.

Il nuovo Porcellino offre un giro di antipasti di 6/7 portate, variabili in base alla stagionalità e alla disponibilità della casa, al costo di 20,00 euro. I primi piatti sono tutti a 10,00 euro, mentre i dessert sono disponibili a 5,00 euro. Questa combinazione rende la trattoria competitiva, con un rapporto qualità-prezzo molto interessante.

LE FOTO































