



Sapori, profumi e tradizione: La Bilancia a Loreto Aprutino a un passo dal mezzo secolo di storia

19 Ottobre 2023 

LORETO APRUTINO – Basta varcare la soglia per respirare un’aria piena di autenticità. Pavimento in cotto, tovaglie a quadri. Sulle pareti piatti decorati, quadri e riconoscimenti conquistati. In fondo la braceria a vista. Di lato il bancone bar e nella sala di fianco la reception dell’hotel. Il profumo è quello di carne arrosto, talmente appetitoso da rendere praticamente impossibile non ordinarlo, anche se si è già fatto il pieno con un antipasto dalle materie prime prelibate e primi piatti gustosi e genuini. Al ristorante La Bilancia a Loreto Aprutino (Pescara), tutto parla di storia e tradizione.

Una storia la cui narrazione comincia nel 1974 con **Sergio Di Zio** e sua moglie **Antonietta Marrone**. Allora lui aveva 31 anni e lei 28. Originario di Vestea, frazione di Civitella Casanova (Pescara), Sergio aveva un distributore di benzina, lì a contrada Palazzo a Loreto Aprutino. “Mi stava stretto. Con mia moglie avevamo comprato la casa qui, e mi è venuto in mente di aprire una trattoria”, racconta a *Virtù Quotidiane*.

Il racconto della Bilancia, il cui nome vuole indicare equilibrio, inizia così, con Antonietta in cucina e Sergio in sala. Poi arrivano le camere, all’inizio 19, oggi 28, usate per lo più da agenti di vendita e in estate turisti. Adesso, coi suoi quasi 82 anni Sergio è ancora lì, nel suo ristorante che accoglie i clienti, si accerta che i tavoli siano perfettamente apparecchiati e li accomoda per rendere l’esperienza dei suoi ospiti la migliore possibile. In sala c’è anche la figlia Ute.

Le ricette sono quelle di una volta, della cucina teramana, perché come recita una piccola brochure poggiata su ogni tavolo, “fino al 1927 Loreto Aprutino apparteneva alla provincia di Teramo”. Quei sapori sono più che autentici. “La pecora alla callara la facciamo solo in bianco”, rivendica Sergio senza paura. “Era il piatto dei pastori durante la transumanza. Il pomodoro non c’era, quindi noi la facciamo così. Non ci sono vie di mezzo”. Lo stesso accade per la pasta alla mugnaia, “chiamiamola alla molinara”, sottolinea il ristoratore, “che è stata fatta per la prima volta a Bisenti, perché lì in quella zona ci fu il primo molino. Cominciarono a ingegnarsi nel fare questa pasta. I vecchi contadini andavano a macinare il grano. Ognuno portava il suo e facendo una miscela di farine si potevano lavorare senza uova. Nella vera molinara il condimento era aglio e olio, perché il pomodoro non c’era. Noi qui mettiamo i peperoni secchi”.

Il ristorante che potrebbe superare pure i 300 coperti e che si prepara a celebrare i 50 anni



con una grande festa a giugno 2024, in quasi mezzo secolo ha accolto intere generazioni. Qui è possibile accompagnare i sapori prelibati che escono dalla cucina, da vini pregiati, come quelli di Valentini che Sergio imbottiglia personalmente e vende ai suoi clienti a prezzi decisamente accessibili. “Ho i vini Valentini dal 1975, quando il vino in genere costava 200 lire e i suoi costavano 900. Mi dicevano che ero matto ad acquistare un vino a quel prezzo, ma io ci ho sempre creduto”.

Non è un caso che il blasonato produttore è spesso seduto tra i tavoli della Bilancia con moglie e figlio. E come lui anche tanti altri vignaioli del territorio. “Perché? Ho i bicchieri belli”, ironizza l’oste simbolo della zona vestina, che nel 2019, è stato insignito dall’Accademia Italiana della Cucina del nono premio Giovanni Nuvoletti per la valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale *(nella foto di copertina)*.

LE FOTO

