



**FARINE SUPERIORI,  
FARINE DA GRANO LAVATO.**

DALLAGIOVANINA.IT

**ABRUZZO**



**TRE SPICCHI**

ARIELLI (CH)

GIANGI PIZZA E RICERCA

GUARDIAGRELE (CH)

LA SORGENTE

ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

IMPASTATORI POMPETTI



# TRE SPICCHI

**ARIELLI (CH)**

## GIANGI PIZZA E RICERCA

via Valle, 27

tel. 3206441223

chiuso martedì; aperto solo a cena

coperti 50 prezzi pizza da 6,50 a 25 euro 🍴 ♿

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Un percorso segnato da incontri importanti, come quello con Renato Bosco e Beniamino Bilali, e la voglia di fare sempre meglio. E quindi in fase di crescita personale e professionale, Gianluigi Di Vincenzo guarda al futuro spingendo volentieri la ricerca sul made in Sud (dove scoprire prodotti che fanno la differenza).

### LA PIZZERIA

Giangi scommette senza esitazioni su qualità e sostenibilità delle materie prime di territorio, sui "doni" dell'orto e sull'ottimo suino casalingo, si affida ai preziosi consigli del maestro d'olio Tommaso Masciantonio (a ogni pizza il suo olio), conta ormai a occhi chiusi sul suo secondo Lorenzo Rosica e sul collaudato team familiare rafforzato dalla presenza stabile di Alessia Pizzica, sua moglie, decisa a rinnovare le scelte di cantina e servizio. Tra impasti a base farine con germe di grano, lunghe maturazioni e consistenze friabili il percorso degustazione attraverso versatile ogni forma, in esordio il robusto trancio di frita in doppia cottura con ragù di carne e pecorino di grotta. Poi la Che Capperò Fai! con pomodori in 3 consistenze e capperò fritto con la sua foglia e, in chiusura, la stagionale romana in teglia alta idratazione con frittata campagnola con peperone rosso di Altino. Belle sorprese tra i dolci.



**AVEZZANO (AQ)**

## Granocielo

via C. Corradini, 78

tel. 0863411436

chiuso sempre aperto; in estate solo la sera 🍴 ♿

88

72 pizza 8 servizio 8 ambiente

L'impasto semi-integrale a lievitazione mista è croccante alla base e morbido dentro, aromatico, alveolato e ben digeribile, motivo di vanto dello scrupoloso chef-pizzaiolo Kyrilo Yakushev, ucraino trapiantato in Abruzzo, che ogni giorno riempie il bancone di colori e sapori classici e creativi combinati con attenzione alla provenienza territoriale delle materie prime. Di base farine nazionali di alta qualità, pomodoro pugliese, fiordilatte della conca peligna, alici siciliane. I tranci di pizza sono venduti a peso. Dalla cucina anche arancine di riso e crocchè della casa. Orgoglio dell'insegna è la Parmigiana con melanzane infornate e marinate, pomodoro pugliese, basilico fresco e una nevicata di Reggiano 24 mesi. Di recente introduzione è la pizza tonda alla romana, sottile e croccante, servita anche al tavolo dalle 19.30. Pizza del mese, opzioni senza lattosio, hamburger. Bibite e birra artigianale in bottiglia, d'estate anche alla spina. Servizio corretto.



**CARAMANICO**

**TERME (PE)**

## Pizzeria Dai Viola

v.le della Libertà, 9

tel. 085922292

chiuso lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. dom; in estate sempre aperto solo a cena escl. dom

coperti 80

prezzi pizza da 6 a 15 euro

🍴 ♿

88

73 pizza 8 servizio 7 ambiente

Anima green, territorio, identità sono le basi su cui Decio Marco Viola, pizzachef con trascorsi nel bartending, ha fondato la sua idea di pizza verace abruzzese di montagna. Due gli impasti: classico, idratato per il 60% con 36 ore di maturazione, oppure steso fine alla romana con bordo bruciacchiato e croccante. Grandi profumi nei condimenti, capitoli di un racconto ispirato all'amata Maiella. L'estroso artigiano attinge a piene mani dal luogo, innanzitutto fiordilatte e formaggi e legna da ardere. Da non perdere la Primavera, asparagi selvatici freschi in 2 consistenze, in uscita stracciatella home made aromatizzata con tartufo nero locale, opzionale l'aggiunta (in cottura) di guanciale o cotto arrosto per un plus di sapidità. Suntuoso il Calzone Abruzzese. Opzioni per intolleranti e celiaci. Si abbinano cocktail (Gin Toni studiati), birra e vini abruzzesi. In sala Manuela Spacone con la poliglotta Lucia.



**CASTEL DI SANGRO (AQ)**  
**Abate - Pizzeria**  
**Gastronomica**

**via Umberto I, 22**  
**tel. 0864435660**  
**chiuso** mercoledì;  
 aperto solo a cena  
**coperti 80**  
**prezzi pizza** da 4,50 a 25 euro  
**87**

**71 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Mirco Abate, classe 1993, pizzaiolo, e Linda Lancellotta, professionista di sala, di un anno più giovane, entrambe molisani, hanno puntato sul matrimonio tra arte bianca e cucina nell'ombelico gastronomico d'Abruzzo. Topping speciali come veri e propri piatti elaborati con materie prime di livello impreziosiscono le ottime basi sfornate: classiche (impasto semintegrale a lunga maturazione, sottile al centro, cornicione scioglievole e leggero) e focacce (croccanti fuori, morbide dentro) in doppia cottura con una parte di solina, servite a spicchi. Tra i nuovi inserimenti la sapida e delicata Asparagi & Pancetta, la Parmigiana di Dentice o la Scarola e Baccalà, dal gusto umami, con baccalà cbt in salsa teriyaki. Da non perdere, per la raffinatezza dell'insieme, la pluma iberica con crema di cavolfiore arrosto, germogli e cipolla bianca brusata. Ottimi i fritti - suppli al sugo di pecora alla callara - così come i raffinati dolci. Pairing con birre di Abruzzo e Molise, un'assortita carta dei vini e cocktail.



**CASTEL DI SANGRO (AQ)**  
**Trancio**  
**pizza in teglia**

**via Peschiera, 34**  
**tel. 3396061900**  
**chiuso** lunedì e martedì   
**82**

**68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Due vetrate affacciate sulla piazza del mercato (suo punto di rifornimento per gli ortaggi) raccontano la passione per la romana in teglia di Stefano De Cesare, 32enne, cresciuto con gli insegnamenti e nelle cucine di Niko Romito, perfezionatosi nel forno lab-store del sotterraneo Adriano Del Mastro, a Monza. Con dedizione e spirito di ricerca, De Cesare trasporta prodotti genuini di Abruzzo e Molise sul suo impasto morbido e croccante a lievitazione lenta (biga e mix di farine di tipo semintegrale). Nel bancone, combinazioni di gusto a rotazione: salsiccia e patate di montagna, fiori di zucca, ricotta fresca e acciughe, Cacio, pepe e limone. Tra le novità estive prosciutto e fichi (conditi con sale e limone) e la Caprese d'Abruzzo, con pomodoro Pera d'Abruzzo e stracciata vaccina altomolisana. Alcune soluzioni senza lattosio per vegani e intolleranti. Gusti sfiziosi anche nella Pizzottella, panino fatto con lo stesso impasto della pizza. Mensole alte all'interno e una quindicina di posti a sedere nel dehors; servizio giovane e motivato.



**CASTELLALTO (TE)**  
**Don Franchino**  
**fraz. Castelnuovo Vomano**  
**via Bologna, 14**

**tel. 0861570596**  
**chiuso** lunedì;  
 aperto solo a cena  
**coperti 200**  
**prezzi pizza** da 10 a 15 euro  
  
**81**

**67 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Un'insegna familiare, a cavallo tra Abruzzo e Marche (d'estate si trasferisce a San Benedetto del Tronto, in viale Marconi, Concessione 34). Un locale curato con personale formato e cordiale. L'impasto è classico, a base di grani italiani, steso sottile e con una buona digeribilità. Tra le pizze da provare, sicuramente troviamo la Margherita Franchino, con pomodoro, stracciatella pugliese e pomodorini sbucciati e caramellati. Molto apprezzata la Stella alpina, una pizza base rossa con ortica, pomodori caramellati e ventricina teramana, che dialogano in maniera eccelsa con la croccantezza della base. Ai più golosi consigliamo di assaggiare la Torano, pomodoro con salsiccia di Torano e pecorino. Lasciate un po' di spazio per le pizze dessert, merita la giusta attenzione la Ciociari, con ricotta fresca, cioccolato bianco, al latte e rum. Nella norma la scelta delle bevande.



**CHIETI**  
**Pizzeria**  
**Fermenta**

**v.le dell'Unità D'Italia, 3**  
**tel. 3397402070**  
**chiuso** martedì;  
 aperto solo a cena  
**coperti 150**  
**prezzi pizza** da 7.50  
 a 16.50 euro   
**89**

**73 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Un'ampia pizzeria a cui va il merito di aver voluto raccontare un territorio che spazia dal mare alla montagna. Fermenta nasce nel 2018, quando Luca Cornacchia e Giorgia Santucciono decidono di dar vita a un progetto dove far confluire l'amore di Luca per gli impasti e quello di Giorgia per il vino e la sala. Qui la pizza è contemporanea, con il cornicione a canotto e dall'alveolatura pronunciata. Diversi i tipi di impasti proposti, come il multicereali o con i semi di chia; in menu anche la pizza al padellino e quella frita. Tutte le proposte si caratterizzano per i topping ricercati che puntano sull'abruzzesità, come nella Santo Abruzzo, una croccante al padellino con ventricina vastese, yogurt di pecora ed erborinato di pecora. Molto interessante il fronte beverage: variegato sulle birre, provenienti da birrifici abruzzesi ma anche estere, mentre sono circa 80 le etichette di vino scelte tra i vitigni autoctoni e qualche proposta della zona dello Champagne.



CITTÀ  
SANT'ANGELO (PE)  
**La Rusticana**

via Madonna  
della Pace, 100  
tel. 085959434

**chiuso** mercoledì; in estate  
e dicembre sempre aperto  
**coperti** 160

**prezzi pizza** da 5,50 a 13 euro



**78**

**64 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Storico locale a gestione familiare dall'ambiente rustico, informale e accogliente la cui proposta attinge a piene mani dai sapori della zona, con prodotti e materie prime selezionati con predilezione per il chilometro zero e la stagionalità. Sul fronte delle pizze (ci sono anche piatti dalla cucina, tra cui i tipici arrosticini), si lavora con più impasti: uno con farina tipo 1, uno arricchito con semi (entrambi lasciati maturare fino a 48 ore) e uno realizzato con una miscela della casa di farine senza glutine (il locale, certificato Aic, è inoltre attento alle esigenze di vegetariani e vegani). A tavola si spazia tra tonde - sviluppo basso e cottura in forno a legno - farcite con top classici e 'creazioni' della casa, tra cui l'Abruzzese (mozzarella, zafferano, funghi, formaggio e pecorino). Per bere, birre e qualche vino della Regione. Servizio gentile. Dehors. Area gioco per bambini.



GIULIANOVA (TE)  
**Agrumi - Pizza  
Sushi Drink**

via Trieste, 45  
tel. 3513893110  
**chiuso** mercoledì;

aperto solo la sera

**coperti** 50

**prezzi pizza** da 6 a 22 euro

**88**

**73 pizza 7 servizio 8 ambiente**

In centro città un locale che coniuga pizza d'autore, cucina fusion e bere miscelato. Un nuovo progetto frutto dell'incontro tra Alessandra Ciafardoni, patronne e barlady dell'insegna (già sushibar) rinnovata nel design e nella proposta, e Marzia Buzzanca, grande pizzaiola che ritorna smagliante agli amati impasti. Un trio vibrante (la proposta sushi è curata da Rasel Dewan) che lavora all'unisono lasciando agli ospiti la possibilità di sedere al bancone della pizzeria al centro della sala (6 i posti disponibili, consigliabile prenotazione) oppure ai tavoli o ai divanetti. Da un impasto con lievito madre e blend semintegrale di farine bio piemontesi, la tonda alta, fragrante e soffice, è servita in spicchi a degustazione. Nell'ampio menu spazio alle pizze speciali, da non mancare la Sud & Sake nata per celebrare la nuova avventura, nella quale un sake al pomodoro viene nebulizzato sulla pizza. Il pairing è con drink ben bilanciati, anche analcolici e vini selezionati a dovere. Dolci curati, servizio giovane e attento. Dall'autunno 2024 pizza anche a pranzo.



GIULIANOVA (TE)  
**Compagnia  
della Pizza**

via Trieste, 181/183  
tel. 3205569797  
**chiuso** lunedì;

aperto solo a cena

**84**

**70 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Impasti di qualità, leggeri, digeribili e conditi con ingredienti scelti. Un posto da frequentare soprattutto per le speciali fuori menu o limited edition, come piace chiamarle al pizzaiolo Valerio Valle, frontman dell'insegna. Disponibili al bancone tranci in vari gusti, su ordinazione tonda e maxi a scelta. La pizza al trancio, spicchio sottile e dal fragrante cornicione, annovera condimenti gustosi che pescano dal territorio (salsiccia, ventricina vastese, salame piccante, pecorino canestrato, fiordilatte abruzzese, mozzarella di bufala campana, acciughe dell'Adriatico). Tra le speciali la Gran Sasso, con porcini, salsiccia e zafferano; la Calanchi, con pancetta arrotolata magra, liquirizia, cavolo viola e cipolla croccante. Locale essenziale bordo strada, consumo sul posto e asporto (consigliata prenotazione). Bevande e birre in bottiglia.

**TRE SPICCHI**

**GUARDIAGRELE (CH)**

**LA SORGENTE**

via A. Gramsci, 9

tel. 0871 800111

chiuso lunedì a cena

coperti 130 prezzi pizza da 9 a 30 euro

93

77 pizza 8 servizio 8 ambiente



**IL PIZZAIOLO**

Padre abruzzese della pizza a degustazione, Arcangelo Zulli è un artigiano colto e speculativo che non smarrisce il senso della realtà. Identità, coerenza e sostenibilità (raggiunta l'autosufficienza energetica) i valori che ha saputo infondere alla squadra di famiglia.

**LA PIZZERIA**

Qui, ai piedi della Maiella, non si passa per caso, si viene apposta. Negli anni un approdo sicuro che dall'eccellenza del territorio molto attinge con visioni speciali e abbinamenti creativi. Tutti gli impasti e diversi topping sono personalizzati dall'ottimo extravergine di oliva dell'altopiano di Caprafico. L'impasto classico semintegrale a lunga maturazione sposa l'inedita Il Mare ai Monti, con ceci dell'altopiano di Caprafico, cozze dell'Adriatico, cipolla bianca marinata con zafferano cbt. Il soffice e profumato padellino di Pandisemola (marchio registrato) di semola pugliese rimacinata è condito di note estive con burrata, alici e zeste di limone (nella Mediterranea). Impasto senza glutine disponibile tutti i giorni. Ottima carta dei dolci curata dalla pastry chef Jonida Troka. Sul bere si spazia ampiamente tra vini, birre e cordiali elaborati dal maître e sommelier Angelo Zulli (da non perdere il Tiramisù liquido). Affianca in sala con accresciuta padronanza il fratello Simone.



**MONTESILVANO (PE)**

**Carpe Diem Diversamente Pizza**

via A. Moro, 22

tel. 0852190917

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 140

prezzi pizza da 6 a 18 euro

84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

Avviato nel 2012 da Emilio Brighigna, maestro della pizza napoletana, e Angelica De Berardinis, il progetto Carpe Diem oggi conta 5 cinque sedi in Abruzzo. Spirito di ricerca e creatività in abbondanza, campo di osservazione anche le fermentazioni spontanee. Brighigna ne ha tratto ispirazione per una propria session Ipa ad alta fermentazione (in collaborazione con Matteo Corazza di Colle Rosso Brewery). E anche un nuovo impasto con dentro malto e luppolo, tendenzialmente amaro, farcito con condimenti vegetali, nuovi protagonisti del menu. Tra gli assaggi, Alice nel Tavoliere delle Puglie, piacevole cornicione con ricotta di bufala, mughni selvatici, croccante di pane burro e alici, alici di menaica e fili di peperoncino. Tra i dolci la base napoletana con ricotta di bufala alle spezie del vermut e il raro miel da mont. Locale curato, consigliata prenotazione.



**MONTESILVANO (PE)**

**Mercato del Pane**

c.so Umberto I, 395

tel. 085203491

chiuso sempre aperto

87

72 pizza 7 servizio 8 ambiente

Un unico impasto a lievitazione naturale con pasta madre di segale (dei propri campi), farine macinate a pietra e tanto sapore d'Abruzzo. L'insegna dei "Fornai esploratori" si fa apprezzare non solo per gli ottimi pani di filiera ma anche per la pizza in teglia sfornata a getto continuo (ed è buona anche fredda) in golosi condimenti. Pizza delle pizze, la Margherita, qui chiamata Regina d'Abruzzo con fiordilatte della Valle Peligna, pomodoro pera d'Abruzzo e olio evo nostrano dalle colline vestine. Onnipresente delle classiche è la Parmigiana. E si beve bene con birre artigianali abruzzesi in bottiglia e alla spina, vini agricoli al calice e sbicchieramenti di bollicine abruzzesi vivamente consigliati con la Focaccina porchetta. La sosta trova più di una buona ragione per prolungarsi davanti alla sfilata di dolcezze della casa. Servizio preparato e disponibile, possibilità di parcheggio. Altre sedi a Pescara centro e in zona San Silvestro.



## MONTESILVANO (PE) New Sporting

via A. Moro, 98  
tel. 0854450908

**chiuso** lunedì; aperto solo a cena e in estate sempre aperto  
**coperti** 50

**prezzi pizza** da 9 a 24 euro



**86**

**72 pizza 7 servizio 7 ambiente**

L'insegna di Alberto Di Michele, pizzaiolo e sommelier, è centrata su una pizza di qualità, in vari impasti a lunga maturazione, dalla pala alla tonda servita in picchi, che nelle ultime visite abbiamo trovato un po' giù di tono, sia per la cottura (a volte troppo indietro, lasciando la pizza morbida e poco croccante) sia per la precisione nella gestione dei condimenti. Le materie prime sono selezionate con cura, tra le proposte in menu che attirano l'attenzione, la Cacio e Albicocca (fiordilatte, taeggio, Gregoriano, Roquefort AOP, ricotta andriese, confettura di albicocca) e la speciale Paleta Iberica (con fiordilatte, paleta iberica de belota, crema di nocciole, cacioricotta) dove il sapore della spalla stagionata, però, non spicca, così come quello della nocciola. Buoni i dolci. Servizio informale e sbrigativo.



## ORSOGNA (CH) FràGranze

via Trento e Trieste, 15  
tel. 3420303696

**chiuso** mercoledì;  
aperto solo a cena

**coperti** 80

**prezzi pizza** da 7 a 18 euro



**87**

**72 pizza 7 servizio 8 ambiente**

La cura della campagna di proprietà, gli olivi, il grano, l'orto spettano a Francesco Pace, professionista dell'arte bianca che si divide fra l'attività in pizzeria e docenze. Zero sprechi, circolarità delle risorse e autosufficienza energetica sono priorità della sua azienda. L'impasto base di tutte le pizze, classiche e "fragranti", è frutto di un mix di grani a basso tenore di glutine. Stesura bassa e bordo croccante, cottura in forno elettrico rotante. Perlopiù classici i condimenti, con buone materie prime, spesso locali e Presidi Slow Food (blu di capra e pera, burrata e alici del Cantabrico, manzo marinato e mostarda di fichi). Tra le più appetitose la Bufalina rossa con mozzarella di Battipaglia in cottura, anche in versione bianca con pomodorini appassiti. Per tutte le pizze è disponibile base gluten free. Possibilità di abbinamento con i cocktail preparati dal barman Umberto Taraborrelli. Ambiente curato; servizio un po' sbrigativo.



## PESCARA Pizzeria Concalma

via F. Masci, 32  
tel. 3457988352

**chiuso** lunedì e domenica

**79**

**66 pizza 6 servizio 7 ambiente**

A pochi passi dalla movida di Pescara vecchia, teglia romana ad alta idratazione croccante e soffice. È lo stile scelto da Simone Di Michele, pescarese, ingegnere meccanico con mano felice per impasti e lievitazioni, passione coltivata in autonomia con training da autodidatta (perfezionamento in corso) fino a decidere di lasciare il lavoro per dedicarsi a tempo pieno alla attività di artigiano impastatore e aprire, nel luglio scorso, il suo locale a conduzione familiare, dove un paio di volte a settimana impasta e vende pane con lievito madre e farine locali. Per la teglia impasto diretto e farina bio con germe di grano, lunga maturazione (24-48 ore) e ottima digeribilità. La Margherita è condita con fiordilatte di Guardiagrele, pomodoro e olio evo abruzzese. Due soli ingredienti per la bianca con le patate, patate del Fucino a fette e olio, senza mozzarella la rossa con peperoni e la vegetariana. Le stagionali sono con carciofi, prosciutto cotto e ricotta, con rape salsiccia e provola. Crocchette e suppli fatti in casa. Servizio essenziale e rilassato.



## PESCARA Donna Tina

via M. Polo, 54  
tel. 0852194600

**chiuso** lunedì tutto il giorno,  
sabato e domenica a pranzo

**89**

**74 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Tonda al padellino attenta alla qualità e alla salute: è la filosofia che guida Mattia Di Giovanni, impastatore e imprenditore acceso dall'idea di pizzetta alla pescarese qualitativamente evoluta, leggera e digeribile. Una lavorazione artigianale pur contando sull'innovazione tecnologica. Farina da monocultivar di grano tradizionale, impasto con prefermento più altre 12 ore di maturazione a temperatura controllata, alta idratazione, cottura in teglia (sanificata ogni volta), sale di Cervia, olio evo abruzzese. Le farciture si presentano equilibrate nei sapori, dettati dalla stagione e dalla disponibilità del mercato. Il fiordilatte con caglio vegetale è stato messo a punto con la consulenza di uno chef. Da assaggiare la Margherita, la bianca con asparagi, la Gorgonzola, cipolla caramellata e noci, il calzone con scarola e salsiccia. Buoni i fritti e curato il pairing con birre artigianali, kombucha di produzione locale in bottiglia, vino. La ricerca dell'insegna punta in direzione gluten free e di impasti alternativi. Altra sede in piazza Sacro Cuore.



ROCCA DI MEZZO (AQ)

## Sgranocchia Pizzeria

via degli Orti, 1  
tel. 3889225496

**chiuso** mercoledì;  
aperto solo la sera

**coperti** 35

**prezzi pizza** da 7.50 a 13 euro



**80**

**67 pizza 6 servizio 7 ambiente**

Aria di rinnovamento gastronomico nell'Altopiano delle Rocche, buona notizia sia per gli avventori locali che per i tanti visitatori stagionali (soprattutto dalla Capitale). Francesco D'Alessandro, già sous chef di Franco Franciosi all'Osteria Mammrossa di Avezzano (e pure al Bistrot Casa Fuego di Mauro Colagreco, a Menton), ha riunito intorno a sé dei colleghi talentuosi per mettere insieme una proposta golosa e consapevole. "Pizza e lievitati" è il sottotitolo che preannuncia le bontà condensate nel menu, antipasti, in primis, con i fritti e gli sfogliati salati (come il pan brioche, pesche, pesto di erbe e prosciutto crudo). Le pizze, tonde romane, sono sottili, croccanti e leggere (c'è lo zampino di Luca Pezzatta nell'avvio del locale), condite con prodotti di stagione e del territorio, dalla Diavola, con ventricina piccante e pomodori confit, alla Porchetta, con fiordilatte, scamorza affumicata, porchetta fatta in casa e cicoria ripassata. Dolci da non perdere. Vini locali, birre alla spina e in bottiglia.



ROCCA

SAN GIOVANNI (CH)

## Il Coccodrillo

via G. Mazzini, 12  
tel. 3358787409

**chiuso** lunedì; aperto  
solo a cena

**coperti** 90

**prezzi pizza** da 7 a 20 euro



**85**

**70 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Nicola Zulli, maestro di impasti dolci (famoso il suo panettone) e salati, è fiero delle sue specialità: la pizza tonda, stesa bassa, leggera e croccante, la rugosa tartaruga (tonda croccante farcita) e il caratteristico coccodrillo (pizza-pane lunga anche oltre il metro farcita e ripassata alla brace). La lunga maturazione garantisce leggerezza e digeribilità, la cottura nel forno a legna ne esalta gusto e profili aromatici. I topping fanno virtù di materie prime selezionate tra produzioni locali e Presidi Slow Food. Vanno forte le farcite con ventricina del vastese o mortadella e provolone, ma non sono da meno le gastronomiche con ingredienti ricercati. Tra i dolci vince l'originale "mbrattamuss", versione al cioccolato della tartaruga, con un giro di extravergine locale alla zagara. Anche impasto multicereale integrale e gluten free. Servizio informale.



# TRE SPICCHI

ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

## IMPASTATORI POMPETTI

via G. Marconi, 21

tel. 0858941479

**chiuso** martedì; aperto solo a cena

**coperti** 120 **prezzi pizza** da 6,50 a 45 euro 🍴 ♿

**93**

**77 pizza 8 servizio 8 ambiente**



### IL PIZZAIOLO

Francesco Pompetti, curriculum in grandi cucine, perfezionista della pizza, è il testimone giovane e creativo di una solida attività familiare. Laboratorio ampliato per l'apertura della nuova bakery in zona lungomare, servizio street food e sede estiva.

### LA PIZZERIA

Lavorano in bella sintonia i fratelli Pompetti. Francesco elabora impasti leggeri, ne studia farciture e cotture, ricerca ingredienti, con la complicità di Samuele, che ne asseconda le visioni con originali pairing, tra birre acide, vini al calice, nutrita selezione di Gin Tonic, cocktail stagionali e classici. Il menu FornHub rivisita scanzonatamente vari piatti (Palpo la Luciana, A pecora la callara, Forn, Cube privé, Consistenze). Vari i percorsi degustazione: 5 portate più aperitivo, a 45 euro, Omakase di 7 portate a 65, Megamare experience (pizza e drink ispirati ai fondali marini) con abbinamento da 20 a 55 euro. Tra le contemporanee la Tarte-Ton intreccia la tartare di tonno con la Tarte Tatin, sulla base al plancton marino e lievito madre, maionese al plancton e prezzemolo, mela in osmosi, caramello salato e succo alla mela verde; in abbinamento il suo drink, Eva, con infusione a base di gin e mela verde. In sala dà man forte la sorella più giovane, Chiara. Servizio essenziale e attento. Prezzi importanti.



ROSETO  
DEGLI ABRUZZI (TE)

## Anima Concept Pizza

via Nazionale Nord. 2  
tel. 3487992279  
chiuso lunedì; aperto solo a cena  
coperti 80

prezzi pizza da 6,50 a 16 euro

**88**

72 pizza 8 servizio 8 ambiente

Strutture leggere e consistenze studiate sono il pallino di Luca Valle, 31enne pizzaiolo talentuoso. Con il suo secondo, Alessandro Di Felice, Luca è a capo di un team giovane e motivato. Il locale è curato, il menu sempre aggiornato. Si comincia con due pezzi forti della casa, tranci di teglia romana friabile e alveolata, farcita con morbida porchetta di Ariccina e bufala campana, e il soffice maritozzo salato con mortadella o porchetta. Con il padellino alto a spicchi, bianco, rosso e solo vapore (novità) pucciato nella bramata di mais, ci si addentra nella visione di Valle: mollica scioglievole, crosta croccante e friabile. Condimenti mai complicati ma saporiti (ventricina di maialino nero d'Abruzzo, cicoria saltata e peperone secco di Altino). Ottima la friabile romana Estate (salsa di pomodoro giallo, cipolla caramellata, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, origano e basilico). Buoni i dolci. Vini abruzzesi, birre artigianali. Pizza senza glutine da prenotare



SAN GIOVANNI  
TEATINO (CH)

## Foconè Osteria Contemporanea

fraz. Sambuceto  
v.le Amendola, 6  
tel. 0854462467

chiuso martedì

coperti 75

prezzi pizza da 5 a 25 euro

**89**

73 pizza 8 servizio 8 ambiente

Luciano Passeri si spende senza posa tra pizzeria, cucina e brace, vasi comunicanti di un'unica passione. Parole chiave: identità e stagionalità, in menu l'elenco dei più stretti collaboratori contadini. I numerosi impasti sono a base di farine selezionate, combinate alla sapiente gestione del lievito madre e a lunghe maturazioni. Abilità consumata nei passaggi in forno - trivalente e a legna - e bontà garantita delle farciture fanno il resto. Imperdibili La Rossa (pala condita con Pera d'Abruzzo, olio evo abruzzese a scelta tra le espressioni top, e origano selvatico), la Polpo di fulmine (provola affumicata, crema di patate allo zafferano, polpo cbt e poi piastrato, polvere di liquirizia, maio con acqua di polpo) e, tra le stagionali, La Mazzancolla (padellino vapore in doppia cottura con stracciatella e mazzancolle locali su crema di patate, cipolla Tropea marinata e scorza di lime, rifinita con l'esclusiva cultivar Fagiolaro). Servizio motivato e gentile.



SPOLTORE (PE)

## Da Lello

v.le Europa, 132  
tel. 0854451472

chiuso lunedì;  
aperto solo a cena

coperti 110

prezzi pizza da 6 a 12 euro

**84**

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

Nell'area metropolitana un angolo di Napoli che ama dare spettacolo delle sue più amate specialità gastronomiche. New entry la pizza a ruota di carretto stesa fine e debordante dal piatto, stesso impasto (semintegrale) della classica e ingredienti di base rigorosamente campani: fiordilatte, mozzarella di bufala, provola, pomodoro San Marzano e piennolo vesuviano. C'è anche la più nota con il cornicione gonfio, che volendo si può avere farcito. Tra le novità à l'A Vasinicola (pesto di basilico, mozzarella di bufala (in cottura e in uscita), zucchine grigliate, pomodoro secco, crumble di tarallo napoletano, burrata di bufala al centro, olio evo al basilico). Fritti fatti a mestiere, tutti con ripieni golosi e panature croccanti. Anche pizza in pala in più gusti. Birra alla spina, dolci di Sal de Riso, atmosfera accogliente, servizio efficiente. Asporto in sede tutte le sere dalle 19, di lunedì e martedì pomeriggio anche con il truck con forno a legna a bordo tra Pescara e Montesilvano.



TORTORETO (TE)

## Da Anchise

loc. Tortoreto Alto  
via XX Settembre, 60  
tel. 0861786587

chiuso lunedì a pranzo

coperti 150

prezzi pizza da 8 a 35 euro

**81**

66 pizza 7 servizio 8 ambiente

Nel borgo di Tortoreto, con affaccio sul mare, Anchise rappresenta un'istituzione gastronomica della zona. Un locale tradizionale e molto curato. Leggero e digeribile l'impasto a lenta maturazione che da anni contraddistingue l'insegna e che spinge i turisti balneari della parte bassa a salire nella parte alta del paese, anche d'estate. Una base alveolata che ben si sposa sia con i condimenti semplici, sia con quelli ricchi di ingredienti. Pizze al piatto ma anche la famosa spianata (per due persone), per assaggiare più varianti. Grande attenzione per il senza glutine e per i prodotti della zona. Buona l'Ortolana, base mozzarella con le verdure, e golosa la Diavolina, pomodoro, mozzarella, salame piccante, friarielli e gorgonzola. Attento e cordiale il servizio. Una piacevole selezione di birre accompagna la buona scelta di vini abruzzesi e non solo. In chiusura, buoni dolci del territorio.