



Pizzeria La Sorgente, uno scrigno di prelibatezze ai piedi della Maiella

Non ama farsi chiamare “maestro”, Arcangelo Zulli, ma è consapevole che il suo nome rappresenta una delle istituzioni della pizza in Abruzzo



La pala romana, una delle proposte della Pizzeria La Sorgente (Foto © Andrea Mucci).

Grazie ai numerosi riconoscimenti degli ultimi anni, la fama della “**Pizzeria La Sorgente**”, dalle viuzze d’ingresso della bella Guardiagrele (Chieti), si è allargata al di fuori dei confini regionali.

Dal 2015 il locale di **Arcangelo Zulli** è presente nella guida che il Gambero Rosso dedica alle pizzerie che l’ha riconfermato con i tre spicchi nell’edizione 2020, oltre ad occupare posizioni di prestigio nell’altra importante guida “50 Top Pizza”.

Un’attività che prosegue con amore, costanza e parsimonia, frutto dell’impegno e dell’esperienza di Arcangelo nel suo laboratorio. Una meta irrinunciabile che offre succulenti pizze da poter abbinare a ottimi vini e birre, espressioni di una carta ben costruita e degna di nota.

Pizzeria La Sorgente a Guardiagrele: successo frutto di passione e studio

Il salto di qualità della **Pizzeria La Sorgente** risale al 2007, con la frequentazione dei corsi organizzati dal Molino Quaglia, un viatico che ha permesso al suo “patron” di pensare a pizze via via più “contemporanee”, accompagnandole alla **valorizzazione dei prodotti del territorio**. La formazione è poi proseguita nel 2010 studiando all’[Università della pizza](#).

L'aria ospitale del locale si respira già all'ingresso. Accoglienza e sala, sono gestite da **Angelo Zulli**, figlio di Arcangelo, sapiente reggente e profondo conoscitore delle materie prime ma anche ottimo sommelier che apprezza e valorizza le aziende locali, dispensando consigli anche a pasto concluso con ulteriori delizie per il palato: i **dessert** da abbinare ai liquori abruzzesi.

La materia prima: lievito madre e farine, il fulcro

La **convivialità** è un po' il cardine di tutta l'esperienza nella pluripremiata pizzeria di Guardiagrele. La possibilità di condividere le pizze al tavolo, in modo da degustarne differenti tipi, innesca inevitabilmente un confronto costruttivo tra i commensali, quel "plus" che permette di apprezzare al massimo, proposte, condimenti e abbinamenti.



Una delle pizze gourmet (Foto © Andrea Mucci).

La base di partenza è l'utilizzo del **lievito madre** che dà vita, ad esempio, alla **classica pala romana** (superlativa la versione con prosciutto San Daniele 18 mesi e bufala affumicata Dop), realizzata con farina integrale (Petra 9) macinata a pietra e farina di grano tenero (Petra 3). L'impasto, fatto lievitare da 24 a 36 ore, è caratterizzato da un'elevata idratazione che conferisce, nel contempo, leggerezza e croccantezza uniche; l'idratazione aumenta al 90% nella **Riempizza®**, una squisita pizza brevettata.

Le pizze classiche, tutte quelle tonde per intenderci, sono invece realizzate con farina Petra tipo

“0” rigorosamente biologica e proposte, se richiesto, anche con **impasto di farina di farro** di provenienza regionale. Una filosofia di “filiera corta”, o ancor meglio “controllata”, che è un po’ il *fil rouge* di tutti i condimenti delle pizze. Priorità ai prodotti locali (spaziando su qualche eccellenza nazionale), quindi, con peculiarità del tutto diverse tra loro grazie all’**alleanza con il presidio Slow Food**. Combinazioni sempre lineari che alimentano percezioni sensoriali inimmaginabili.

Il [sale di Cervia](#) e l’[olio Evo](#) concludono il tris della base d’impasto. La moderazione nell’uso del sale mette ulteriormente in risalto gli ingredienti prevenendo, tra l’altro, problematiche legate all’ipertensione.



Favolè: fiordilatte, fave, pecorino di Scanno, pancetta e menta (Foto © Andrea Mucci).

Le pizze Gourmet: dalla “Provocazione” alla “Riempizza”

L’impasto delle pizze **gourmet**, i cui condimenti seguono prevalentemente la stagionalità, prevede l’utilizzo della biga e del lievito madre vivo, farina di grano tenero 1 (Petra 1), farina biologica macinata a pietra e germe di grano. La maturazione/lievitazione è di 36/48 ore.

In questo contesto, una menzione particolare la merita la superlativa pizza “**Provocazione**”: Bufala affumicata, cipolla rossa di Tropea marinata, mandorle amare di Bari, miele di arancio, finocchietto selvatico e ventricina del teramano spalmabile. Un trionfo di consistenze, gusto, fragranza ed equilibrio dato anche dal basso dosaggio di sale utilizzato nell’impasto. Un cenno di piccantezza conferito dalla ventricina, ne prolunga la piacevolezza in attesa di mangiarne ancora

uno spicchio. Questa pizza è stata eletta “Pizza dell’anno 2016” dalla guida del Gambero Rosso e a ragione perchè è imperdibile.



La “Provocazione”, una delle pizze gourmet presente in carta (Foto © Andrea Mucci).

Conquista anche la pizza “**Fiori gialli...fiori di zucca**” che riporta alla mente il grande Lucio Battisti. Chiudendo gli occhi, le note melodiche si spostano in una pizza gourmet, condita con stracciata vaccina, fiori di zucca (fantastico il ripieno di ricotta caprina, uvetta, pistacchio, rucola e pepe verde di Sarawak), zucchine croccanti, polvere di pomodoro, olio EVO al cedro della linea agrumata dell’azienda Trappeto di Caprafico.



Fiori gialli...fiori di zucca (Foto © Andrea Mucci).

Una delle ultime specialità è infine la “**Riempizza**”, una pizza alla pala di piccole dimensioni rigorosamente chiusa a mò di calzone. Un modo originale per degustare e proporre abbinamenti gourmet come, ad esempio, i calamari scottati, le verdure croccanti e la stracciatella vaccina.

Alla Pizzeria La Sorgente l'elenco delle pizze, sia gourmet che classiche, mette in imbarazzo perché verrebbe voglia di assaggiarle tutte in un sol colpo, ipotesi da non escludere vista la leggerezza e l'estrema piacevolezza.

Un'esperienza indimenticabile quella che si vive in questo angolo di Guardiagrele, una tappa per mangiare bene e sentirsi come a casa, in famiglia.

Pizzeria La Sorgente

Via A. Gramsci, 9 – Guardiagrele (CH) | Tel. 0871 800111

[Facebook](#) –Instagram

Data di creazione

14/07/2020

Autore

andrea-mucci