



## Villa Maiella, sentirsi a casa in un ristorante stellato

**Per godere di una buona cucina e delle premure della famiglia Tinari, a Guardiagrele (Ch) c'è un locale la cui storia parte dal lontano 1966.**



Da sinistra, Pascal Tinari, Angela Di Crescenzo, Giuseppe Tinari e Arcangelo Tinari (Foto Facebook).

Ci sono luoghi dove il tempo sembra essersi fermato, dove l'accoglienza fatta di eleganza e *bon ton*, pregi di immenso valore, viaggiano in perfetta simbiosi. A Guardiagrele (CH), uno dei borghi più belli d'Italia nonchè sede dell'artigianato abruzzese, dal 1966 esiste il **Ristorante Villa Maiella** premiato con una stella Michelin. Il locale è caldo e accogliente; qui la cucina trova solide basi per una sua naturale evoluzione e mantiene, nel contempo, radici nella tradizione.

In cucina **Arcangelo Tinari** e sua madre **Angela Di Crescenzo**, in sala **Pascal Tinari** ed il patron di casa **Peppino Tinari**; squadra vincente, la famiglia Tinari che sa perfettamente come far sentire a proprio agio i commensali.

**Villa Maiella** rapisce per la suggestione del panorama, da un lato il mare e dall'altro la maestosità della Maiella. Siamo, infatti, sulla **dorsale della Transumanza** cara a D'Annunzio, siamo in luoghi di una memoria a cui si guarda con affetto ricordando ai tempi in cui si verificava la migrazione stagionale dei greggi e dei pastori dalle montagne alle pianure in estate, e viceversa d'inverno.

### **Arcangelo e Pascal Tinari, le esperienze formative della nuova generazione**

Le importanti esperienze internazionali dei due giovani di famiglia **Arcangelo e Pascal**, hanno senz'altro contribuito ad accrescere una simbiosi di qualità ed innovazione. Alcune scelte eccellenti hanno segnato un passo importante sulla strada dell'alta cucina e della qualità. Si pensi

alla **fattoria del ristorante** dalla quale vengono allevati in modo impeccabile animali e dove avviene un'attenta selezione quotidiana delle migliori materie prime, utilizzate nei piatti con tecniche precise e dall'elevata caratura.

Dalla *mise en place* al servizio, dalla creatività alla carta dei vini, tutto è fortemente caratterizzato da un fattore comune, la **smisurata passione per la ristorazione**, elevata negli ultimi anni a livelli sempre crescenti. L'accoglienza e i consigli del patron Peppino rappresentano un valore aggiunto di rara fattura.

### **Villa Maiella a Guardiagrele, il ristorante stellato "familiare"**

Oltre a **due menù degustazione** c'è anche una formula dedicata agli under 30. Si parte con una gustosa **amuse abuche** (ottime consistenze di terra e di mare) e si prosegue con i gustosi antipasti, i primi ed i secondi, provando tra un piatto ed un altro il fragrante pane fatto in casa con il meraviglioso burro al lardo.



L'amuse abuche (Foto © Andrea Mucci).

Tra gli antipasti abbiamo provato il "**Come un carpaccio**", un vitello marinato al caffè e cumino montano, equilibrio inequivocabile, gli "**stagionati del maiale nero**" ed il "**finocchio fondente con latte di baccalà**", quest'ultimo curato alla perfezione e che, benché apparentemente semplice, nasconde un sapiente gioco di cotture.



“Come un carpaccio” è un vitello marinato al caffè e cumino montano (Foto © Andrea Mucci).

Impossibile non cedere poi agli storici **“ravioli di burrata allo zafferano de l’Aquila e lenticchie di Caprafico”**; in questo piatto da un lato eccelle la maestria nella realizzazione della sfoglia e dall’altro il perfetto equilibrio del ripieno di [burrata](#), in sintonia con la consistenza del “regionalissimo” zafferano. Oppure ancora la classica ma gustosissima **“chitarra al ragù d’agnello e ricotta affumicata al ginepro”**.

Recentemente Arcangelo ha creato un altro primo piatto frutto di grande ricerca, tecnica e contaminazioni internazionali: **“Pasta Ma’Kaira clorofilla di rape e lumache”** un piatto colorato e ben bilanciato a base di pasta di semola di grano duro con aggiunta di sfarinato di orzo mondo che ne migliora le qualità nutrizionali. Delicate ed armoniche poi le consistenze e le cotture dell’**agnello e del filetto di vitello alla brace** o del **maialino nero**.



Battuta di agnello croccante su fonduta di Pecorino e Burro al lardo (Foto © Andrea Mucci).

In chiusura coinvolgente è la **tavolozza dei formaggi d'autore**, o, in alternativa i dolci curati con eleganza e raffinatezza da **Angela Di Crescenzo**, dove spiccano lo **spumone all'Acquasanta ed agrumi**, il regionale **parrozzo** e la **millefoglie**, tripudio di dolcezze.

## La carta dei vini

L'ampia carta dei vini rappresenta un solido punto fermo del ristorante ed è curata in toto da Pascal Tinari che coniuga, con discrezione, il servizio in sala con la propria figura di sommelier, peraltro tra i più giovani d'Italia. Da segnalare oltre alle etichette regionali e nazionali, scelta qui ricca e con numerose eccellenze protagoniste, l'ottima selezione di champagne, frutto di una innata passione del giovane titolare.

A Villa Maiella ci si trova dunque come a casa, un luogo elegante di ristoratori che hanno nel DNA l'arte di un'ospitalità che attrae le papille gustative ed è predisposta naturalmente alla crescita e al miglioramento continuo.

### Ristorante Villa Maiella

Loc. Villa Maiella, 30 – Guardiagrele (Chieti)

[Sito web](#) – [Pagina Facebook](#)

### Data di creazione

31/05/2019

### Autore

andrea-mucci