

Tradizioni marinare della ristorazione abruzzese: la famiglia De Sanctis

scritto da Andrea Mucci | 08/10/2018



È una delle storie più belle della ristorazione marinara abruzzese che questa famiglia propone in tre ristoranti differenti tra loro.

Siamo a **San Vito Chietino (CH)**, perla del Mar Adriatico incastonata in un angolo suggestivo della **Costa dei Trabocchi**. Meta preferita dal poeta Gabriele D'Annunzio, da più di cento anni è un'apprezzata località balneare e punto fermo della **ristorazione marinara regionale**.

Ristoranti a San Vito Chietino: il tris della Famiglia De Sanctis

È qui che si incontrano le memorie, le tradizioni e le innovazioni enogastronomiche della **famiglia De Sanctis**, la cui storia inizia nel lontano 1891. A metà del secolo scorso, infatti, **Filippo De Sanctis** aprì il ristorante "**Da Filippo**", con terrazza panoramica sulla s.s. 16, divenuto poi "**L'Angolino**" ubicato proprio di fronte.

Le proposte dell'imprenditore si basavano sulla **cucina tipica marinara** fatta di semplicità, freschezza e saggia lavorazione del pescato locale. I più anziani ricordano ancora, con estremo piacere per il palato, le mitiche "**linguine alla Filippo**" mentre sono ancora presenti nel menù gli ottimi "**tacconcini alla Filippo**", un formato di pasta abruzzese dalla forma simile ai maltagliati preparata solo con acqua e farina.

La Sig.ra Maria, moglie di Filippo, è la detentrica di **piccoli segreti**, di storie ed aneddoti legati ad una lunga esperienza. Con i suoi novant'anni, è anche la più anziana rappresentante di una delle storie più belle della ristorazione marinara abruzzese che questa famiglia propone in tre ristoranti differenti tra loro.

Ristorante Essenza Cucina di Mare: tradizione e creatività

Il nostro viaggio inizia nel locale più giovane che si trova a San Vito Chietino in Largo Olivieri n. 3, capitanato da **Filippo jr De Sanctis**, nipote del compianto precursore. Dotato di entusiasmo e spirito di iniziativa, del Ristorante **Essenza Cucina di Mare**, Filippo rappresenta l'elemento innovativo e viene supportato, in cucina, dallo **chef Francesco D'Angelo**.

L'ambiente, caldo ed ospitale, si compone di una sala interna, un angolo ancor più riservato e una bellissima terrazza con vista panoramica che guarda a nord, sino ad Ortona, disponibile dalla tarda primavera fino a settembre.

Le **proposte a menù** sono il risultato di un'attenta ricerca focalizzata sulla rivisitazione, in chiave moderna, di piatti tradizionali ai quali si affiancano preparazioni nuove e creative. Troneggia certamente la **materia prima**, la freschezza del pescato, l'estro nel presentare gli ottimi crudi, l'utilizzo di condimenti e salse totalmente artigianali nonché di verdure ed ortaggi a km zero. Un elemento importante e caratterizzante la filosofia del locale è la **stagionalità**, con cambio del menù almeno 3 o 4 volte l'anno.

Di recente è stato presentato il menù autunnale con una serata ispirata all'impressionismo. I piatti serviti non hanno tradito le aspettative ma, anzi, hanno convinto grazie a un crescendo di sapori e sapiente congiunzione di condimenti a base di verdure, crema di peperoni, salsa alle erbe aromatiche e spezie.

Più che soddisfacente la **carta dei vini**, curata dal papà **Antonio De Sanctis**. Una bella selezione che consente di scegliere tra le migliori produzioni abruzzesi o etichette nazionali ed internazionali.

Essenza Cucina di Mare non è solo un ottimo ristorante ma anche un cocktail-bar in cui, sotto la sapiente egida di Filippo, si possono degustare **drink** tradizionali o più originali, con una lista di proposte in continuo aggiornamento.

Essenza Cucina di Mare
Largo Olivieri, 3 San Vito Chietino (CH)
www.essenzacucinadimare.it

L'angolino da Filippo 1891: la bella accoglienza di un locale storico

Carlo De Sanctis, figlio di Filippo e Maria, è il capitano del ristorante **L'angolino di Filippo 1891** ubicato all'angolo della s.s. 16, il medesimo locale che per 50 anni ha soddisfatto i palati più esigenti della costa, ristrutturato una quindicina di anni fa.

All'ingresso, si viene colpiti dall'eleganza degli arredi e da alcune opere dell'artista **Vittorio Bruni**. Mette a proprio agio il *savoir faire* del proprietario, coadiuvato dalla moglie mentre la cucina è il regno dello **chef Morris Fortunati**.

Il ristorante propone alcuni "mostri sacri" della tradizione sanvitese, compresi i già citati tacconcini e la **frittura di paranza**. Continuità e costanza sono il filo conduttore in cucina che, da un lato, esprime semplicità e tradizione e, dall'altro, sapienti rivisitazioni.

Su tutti i piatti, spiccano i **carpacci** (fantastici), le **tartare dell'Angolino**, i **frutti di mare al tegamino**, gli **spaghetti con aglio nero e gamberi bianchi**, gli **gnocchetti di patate con pesto di zucchine e scampi**, i **paccheri** o i rigatoni della rinomata azienda **Cav. Cocco di Fara San Martino** con ragù di crostacei oppure, ancora, le classiche linguine allo scoglio.

Si prosegue poi con dell'ottimo **pescato del giorno cucinato al forno con patate ed olive** oppure con un'ottima **pescatrice in umido con cicoriotta selvatica**, senza rinunciare all'immane **brodetto alla sanvitese**.

Brodetto alla sanvitese, ricetta e segreti

Il brodetto merita una citazione a parte. Si tratta di una semplice e antica ricetta marinara abruzzese per la quale occorre circa **1 kg di materia prima tra pesce, molluschi e crostacei**. Sono preferiti scorfani, merluzzi, triglie, razze, coda di rospo, seppie, calamari, panocchie e scampi. Il condimento è a base di olio extravergine di oliva, pomodoro, peperone, peperoncino, aglio e sale. Uno dei trucchi per rendere la zuppa davvero speciale è **cuocere il tutto in un tegame di terracotta a fuoco moderato**, senza muovere troppo il pesce. Il brodetto va servito in tavola appena pronto e non deve mai essere riscaldato. È possibile trovare diverse varianti di questa succulenta ricetta, a seconda dei paesi ubicati sulla Costa Adriatica.

All'Angolino il pasto termina con una proposta di **dolci totalmente artigianali** e con gli immancabili digestivi regionali, tra cui spicca la **Genziana**.

Carlo cura direttamente la cantina, provvista delle migliori etichette regionali e nazionali, senza tralasciare il mondo degli spumanti.

L'angolino da Filippo 1891
Via Sangritana, 1 San Vito Chietino (CH)
[Pagina facebook](#)

Sottosale Osteria di mare, a pochi metri dalla spiaggia

Ultimo progetto nato in casa De Sanctis è **Sottosale Osteria di mare**, guidata dalla Sig.ra Patrizia, madre di Filippo jr che viene coadiuvata dal marito Antonio che si occupa della carta dei vini, scegliendo le migliori cantine del circondario.

Il locale è ubicato a pochi metri dal mare e, pertanto, è possibile scegliere di mangiare in terrazza oppure all'interno. Il clima è semplice e genuino, come le proposte culinarie presenti in carta.

Anche qui non si trascura la storia della cucina locale, con piatti ben cucinati e un ottimo rapporto qualità-prezzo. Immancabili le **cozze ripiene**, la calamarata ai profumi di mare, le seppioline ripiene, il baccalà arrosto e peperoni, il guazzetto di cozze e vongole, l'arrosto misto, la fritturina di paranza, solo per citare alcune portate.

Per chiudere, un cult della pasticceria abruzzese ossia la “**pizza doce**” che, nel resto d’Italia è conosciuta come “pizza dolce”. Si tratta di un soffice pan di spagna con bagna di alchermes diluito in acqua o altro liquore, oppure con caffè o rhum. Il doppio strato viene, poi, arricchito da una farcitura di crema pasticcera e crema al cacao.

Se visitato durante il giorno, sarà possibile scendere direttamente in spiaggia, con caletta a pochi metri dalla terrazza esterna del ristorante. La qualità dell’osteria nel segno della tradizione.

Sottosale Osteria di Mare

Via Cristoforo Colombo, 78 - San Vito Chietino (CH)

www.sottosaleosteriadimare.it