Peccati di Gola a Castelfrentano: la pizza in equilibrio

scritto da Rocco Fornabaio | 07/06/2019

La continua ricerca della misura del miglior sapore nell'avventura di una giovane coppia di Castelfrentano, in Abruzzo, ai piedi della Majella.

Un peccato puoi commetterlo per colpa o per dolo. Alla pizzeria **Peccati di Gola** ci puoi capitare per caso, attraversando Castelfrentano e decidendo di cadere in tentazione, oppure puoi andarci di proposito, curioso di **scoprire le declinazioni del gusto o consapevole di ripeterne l'esperienza**. In ambo i casi, ne esci in pace con la tua incapacità di resistere alla voglia di pizza!

Valeria Abbonizio ed **Angelo Giammarino**, giovanissimi, festeggiano in giugno i 10 anni di apertura del locale: una pizzeria che ha fatto della ricerca dell'equilibrio delle materie prime la propria forte ed univoca identità.

L'equilibrio, come nei rapidi volteggi che l'impasto compie sulle agili dita di Angelo, è questione di attimi (tempi di cottura e di lievitazione), di **contrasti tra sapori decisi o delicati**, di consistenza

delle farine usate, di forma e colori dall'impatto visivo accattivante.

> «Il nostro impegno – spiegano i due giovani – è di esaltare l'elemento che caratterizza una pizza, riuscendo però a percepire l'apporto che ogni altro componente dona all'insieme, affinchè il loro amalgama sia superiore alle doti di ciascuno di essi …insomma 2 + 2 deve far 5!».

Peccati di Gola a Castelfrentano: la pizzeria dove la ricerca è continua

Perché si verifichi un risultato finale che esalti l'apporto dei singoli ingredienti, è fondamentale la **ricerca della migliore qualità delle materie prime di di partenza**: peperone dolce di Altino, ventricina dell'Accademia di Scerni e pecorino canestrato di Castel del Monte (tutti presidi Slow Food), fior di latte di Montazzoli e pomodorini e salse di Lucera, alici del cantabrico e polvere di pomodoro, nocciole del Piemonte Igp e mozzarelle passite, baccalà mantecato e chips di patate viola di Avezzano, e poi le farine del Molino Quaglia.

Ecco, le farine, base di cui oggi si fa un gran parlare. Peccati di Gola utilizza un mix di tipo 1, integrale e da cereali misti (grano tenero, semi di girasole sesamo lino e miglio, grits di soia, segale): un'unica miscela per tutti gli impasti, differenziati solo per processi di lievitazione e modalità di cottura.

Angelo si diverte a stare "con le mani in pasta"; autodidatta, amplia e perfeziona la sua arte all'**Università della Pizza di Vighizzolo d'Este** (Padova). Poi, tanto gioco e sperimentazione. Spega Angelo:

> «Io un impasto lo sogno, lo accarezzo, lo accoppio in continua ricerca con lieviti, tempi, cotture, fino ad ottenere ciò che mi piace, fino a trovare quell'equilibrio che soddisfa il palato ed appaga il desiderio di una nuova armonia di sapori: siamo noi i primi clienti di noi stessi».

Ampia scelta di preparazioni e modalità di cottura

E così **la base può essere cotta al vapore o al forno**, a pala romana (focaccia), a cornicione alto con bordo "panoso" (per fare la scarpetta con gli ingredienti, come si fa con una buona pastasciutta!), farcita nel mezzo (doppia fragranza) o in superficie (a padellino) ma sempre fuori forno per preservare l'originalità dei sapori, classica (cotta insieme agli ingredienti) o gourmet (divisa a spicchi per la condivisione tra i commensali).

Valeria, sommelier AIS, gestisce la sala ed è sempre pronta ad abbinare ai gusti in tavola le c*raft beer* di rinomati birrifici locali (Mezzogaudio, Delphin, Maiot, Viola), le fresche bollicine di un Trento Doc o quei vini – abruzzesi e non solo – che per struttura e corpo (trebbiano, pecorino, passerina) esaltano la protagonista indiscussa del menù, spesso valorizzata da serate tematiche e degustazioni guidate, con gli avventori coinvolti nelle sperimentazioni di Angelo.

Il committment di Valeria ed Angelo è tanto forte quanto gratificante. Dopo i primi anni di lavoro, nel 2017 è arrivato il **riconoscimento della guida del Gambero Rosso** (uno spicchio, ben due da quest'anno).

Gioiscono quando il cliente percepisce senza esitazioni il sottile equilibrio che caratterizza e

differenzia la loro offerta. Sognano quando Lavinia, la loro piccola di appena 4 anni, inventa forme giocando con acqua, farina e …lieviti!

Pizzeria Peccati Di Gola
Corso Roma, 40, – Castel Frentano (CH)
Facebook