



Peccati di Gola a Castelfrentano: la pizza in equilibrio

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



Angelo Giammarino, titolare con la moglie Valeria Abbonizio (Foto © Rocco Fornabaio).

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.



Una Margherita (Foto © Rocco Fornabaio).

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, affinché 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



Valeria Abbonizio (Foto © Rocco Fornabaio).

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. Spegna Angelo:

«lo 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



Una pizza del menù di Peccati di Gola (Foto © Rocco Fornabaio).

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 *craft 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.



Angelo compie una continua ricerca di lieviti, tempi e cotture (Foto © Rocco Fornabaio).

Il commitment 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](#)

Data di creazione

07/06/2019

Autore

rocco-fornabaio