

Loreto Aprutino. “LA BILANCIA” festeggia 40 anni, il tempio della Mugnaia

Lo storico locale di Loreto Aprutino di Nicola Sergio Di Zio che ha reso celebre la Mugnaia e la Capra alla Vestina con i vini di Valentini si racconta nel sito internet www.hotellabilancia.it

Ha compiuto quest'anno i suoi primi 40 anni lo storico Hotel Ristorante La Bilancia, una culla riconosciuta di saperi e sapori della migliore tradizione gastronomica abruzzese, là dove il territorio è particolarmente vocato all'ospitalità e alle eccellenze dell'enogastronomia, Loreto Aprutino, borgo d'arte e cultura.

Nella Contrada Palazzo, nel 1974, Nicola Sergio Di Zio fondò quello che sarebbe diventato un punto di riferimento per gli appassionati del gusto e dei buoni costumi in tavola di un tempo, con una sapiente cucina iniziata da sua madre e che ancora oggi richiama i valori e i sapori di una tradizione antica, rinnovata con attenzione da Antonietta Marrone, l'attuale cuoca, moglie del titolare e madre di Ute Di Zio, che si dedica con il padre all'accoglienza in sala e in hotel, continuando a trasmettere una cultura risalente legata alla terra e al rispetto della natura affinché, nel nome del convivio, non si perdano i valori più veri della nostra cultura locale.

Dalla riscoperta dell'antica ricetta della “Capra alla maniera Vestina” alla diffusione degli eccezionali fagioli “Tondino del Tavo”, fino alla riproposizione delle migliori tradizioni, come le giornate dedicate alle “Virtù” (1 maggio) e al maiale de “Lu Sant’Andonje” (17 gennaio), sono tantissime le ricette che “La Bilancia” ha rinnovato, custodito e fatto conoscere a generazioni di clienti, tutte tra l'altro annaffiate specialmente con i vini “Valentini”, altamente pregiati e noti in tutto il mondo, che “La Bilancia” vanta da sempre in Carta, offrendo anche la possibilità, davvero unica, di degustarli in ogni occasione, grazie all'imbottigliato non “in etichetta”.

Ma una menzione speciale questo storico ristorante dell'area vestina la merita per la Mugnaia, che “La Bilancia” impone di gustare nella sua reale ricetta d'origine. Una ricetta che si perde nel tempo, nel paesaggio di mulini che sfruttavano i corsi d'acqua del Fino, del Tavo e della Nora, dove i contadini macinavano il grano lasciando al mugnaio, in ricompensa, una parte di prodotto, farina da impiegare in cucina. Con un po' di fantasia e miscelando più farine è nata così la tradizione della “Mugnaia” che tra i suoi estimatori vanterebbe anche Federico Barbarossa. Se quest'ultima è leggenda, la storia racconta invece di un custode della migliore ricetta di questa prelibatezza abruzzese come Nicola Sergio Di Zio, quella ricetta conosciuta molto tempo prima che arrivassero i pomodori dall'America e si aggiungesse il sugo fra gli ingredienti, una vera “pasta alla mugnaia”, tirata a mano filando con le dita la massa lavorata e condita con solo aglio, olio extravergine di oliva e peperoni dolci essiccati al sole.

Da oggi tutto questo e altro ancora è raccontato nel nuovo sito

internet www.hotellabilancia.it con foto e ricordi d'epoca, ricette, racconti ed altre curiosità legate al passato e al presente di questa culla di sapori della migliore tradizione abruzzese, anzitutto di Loreto Aprutino, che alla promozione dell'enogastronomia affianca la volontà di promuovere la cultura del proprio territorio.