

Consigli Utili

Puoi consultare indirizzi informazioni e numeri telefonici di tutti i ristoranti di Ovindoli, visualizzare una cartina della zona con il miglior percorso per raggiungere il ristorante scelto.

I Ristoranti son catalogati per tipologia, attraverso il menù sulla sinistra cerca il locale che più si addice alle tue esigenze.

La Cucina Abruzzese

La cucina abruzzese la si può definire come un insieme di gusti diversi, che si articola attorno ad alcuni tipici piatti principali. Da sempre terra di grande tradizione agricola e pastorale, l'Abruzzo offre a chi lo visita un'ampia scelta di profumi e sapori. Boschi, pascoli e fertili colline consentono alla mano sapiente dell'uomo di realizzare cibi e bevande indimenticabili. I Primi Per i primi piatti primeggiano i maccheroni alla chitarra , un impasto di uova e farina di grano duro tirato in sfoglie e tagliate con la "chitarra", un attrezzo tradizionale costituito da un telaio in faggio avente nella parte superiore un'incordatura di fili d'acciaio serrati e paralleli sui quali si pressano le sfoglie con un matterello: si creano così i caratteristici maccheroni alla chitarra di profilo quadrati e ottimi con i tanti sughi tipici abruzzesi (più avanti descritti).

Ancora tra i primi emergono i maccheroni alla molinara e i cannelloni all'abruzzese, tranci di sfoglia arrotolati e ripieni di carne mista (pollo, vitello, maiale). Per i condimenti si evidenziano la salsa all'abruzzese , , ragù di salsiccia , ragù d'oca. A questi si affiancano " sagne e fagioli ", zuppa di fagioli con tagliolini rustici d'acqua e farina, condita con sugo brodoso di pomodoro fresco, aglio, olio e l'onnipresente peperoncino piccante. Tra le cucine zonali, notevoli gli "gnocchi carrati" aquilani, conditi a pancetta, uova e pecorino. Dal teramano emergono le "scrippelle", "crepes" rusticane di atavismo francese, servite "m'busse" (bagnate, cioè in brodo) o usate per costruire sontuosi sformati, conditi con poco ragù, e farciti di fegatini di pollo, polpettine al burro, uova sode e pecorino fresco: le virtù , antica ricetta di verdure che l'usanza vuole si consumi agli inizi di maggio. Fanno degna corona i ravioli ripieni di ricotta con zucchero e cannella, conditi con un denso ragù di maiale; la "pastuccia", stufato di polenta con salsicce, uova e pecorino grattugiato.

I Secondi Nei secondi piatti primeggiano a monte l'agnello, a mare il pesce. L'agnello arrosto, pietanza base rustica e gustosa, ha sapide varianti negli " arrostitini", esili spiedini lignei con pezzetti di castrato cotti a brace viva; nella Agnello al cotturo , stufato con ricco corteo d'erbe di montagna nel caldaro di rame dei pastori; infine nell' Agnello cacio e ovo, una saporosa rustica fricassea. A questo principe pastorale delle carni fanno corona notevoli piatti di selvaggina - il cinghiale è di casa - e di animali da cortile, talora più rustici, conigli e polli in padella o al forno, con verdure ortaggi, aromi, in un'esplorabile varietà di gusti; talaltra più raffinati, come la galantina o il tacchino alla canzanese di area teramana, piatti freddi con gelatine ricavate dalle stesse vivande, dai sapori molto "alti", insieme netti e morbidi. Il pesce variegato dell'Adriatico ha trovato il suo esito canonico nei tre "brodetti" base, tre varianti con epicentri Giulianova, Pescara e Vasto , dello splendido intingolo, cotto nel tegame di coccio con pomodoro fresco e aromi vari, ricco di suggestioni e sentori marini, con il rialzo finale del peperoncino piccante, qui emergente in luogo del pepe. Altro capitolo inevitabile è quello delle pizze rustiche, dalla pizza di Pasqua (un panettone rustico con formaggio e pepe di area teramana), ai fiadoni chietini, impasti uovo/formaggio ben gonfi cotti al forno in una sottile sfoglia di pasta legata a fazzoletto, alle onnipresenti crostate rustiche, spesso impreziosire dall'involucro di pasta frolla dolce, ripiene d'ogni ben di Dio: uova, salsicce, formaggi freschi, ricotta, verdure, con tutti gli aromi e spezie che fantasia e gusto hanno escogitato. E che dire di salumi e formaggi? Come perdersi le salsicce da spalmare teramane profumate di noce moscata, le

salsicce di fegato della montagna agliate e piccanti, o la mirabile ventricina dell'Alto Vastese, grossi pezzi di grasso e magro dalla spalla e dal prosciutto, pressati e maturati con peperone dolce in polvere e sentori di finocchio e peperoncino, all'aria di montagna, nello stomaco essiccato del maiale stesso? O i pecorini e le mozzarelle che costellano valli e colline, da quelli famosi di Atri e Rivisondoli, alle miriadi, freschissimi o sapientemente stagionati, di cui l'appassionato può tracciare a suo gusto una mappa personale?