

Antica
Trattoria **TURCOTTO**



...una storia lunga 200 anni!



Due secoli di storia, inseriti in quella millenaria di una "location" - quella dei resti della villa imperiale di Anzio, sul mare - che non ha bisogno di presentazioni. Due ingredienti che da soli non sarebbero sufficienti, però, al Ristorante Turcotto per essere degno della sua fama. Il principale, allora, resta la buona cucina, nel segno della gastronomia anziata e di una tradizione che si tramanda ormai da otto generazioni. Un record dato che il locale, appunto, si avvia a festeggiare i 200 anni di storia senza mai aver cambiato gestione.

Il Ristorante Turcotto è il più antico di Anzio, considerato che è stato aperto nel 1816. Chissà che proprio da Toledo, in Spagna Gaetano Garzia, colui che ha "inventato" il locale, abbia portato qualche esperienza culinaria e dato la sapiente linea seguita ancora oggi dagli eredi nel mettere insieme la materia prima con i giusti accostamenti. Di certo ha fornito il nome al ristorante, visto che era solito portare un fez rosso e veniva identificato come Turco. Sicuramente Gaetano, arrivato con la famiglia, forse non avrebbe mai immaginato un'attività così longeva, sempre attenta a rispettare le tradizioni anche in ciascuna innovazione che viene proposta.



1816 • Gaetano,
ritratto smarrito
I° Generazione



1860 • Giovanni,
foto smarrita
II° Generazione



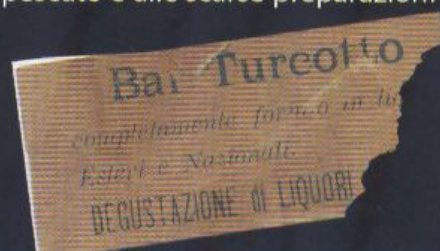
1875 • Achille
III° Generazione



1900 • 1914

È bene ripercorrere gli albori della ristorazione, quell'idea dell'epoca diventata nel corso dei decenni una solida realtà nel segno della stessa famiglia.

Il primo passaggio generazionale è del 1860, quando da Gaetano la gestione passa a Giovanni, poi nel 1875 è la volta del nipote, Achille. I piatti sono quelli possibili allora, legati al pescato e alle scarse preparazioni che si potevano realizzare con le materie prime stagionali a disposizione.



Nei primi del '900 è Oreste, figlio di Achille, a trasferirsi lungo la passeggiata del porto, l'attuale corso del Popolo. Nel 1920 è un altro Achille, il figlio di Oreste, sposato con Evangelista Lo Fazio a prendere in mano le redini di quella che su via XX settembre, nel pieno centro cittadino, è una piccola osteria dove vengono serviti piatti della tradizione "portodanzese"; la zuppa di pesce, in primo luogo, preparata di giorno in giorno di buon mattino per essere pronta a pranzo. I tempi di cottura, del resto, allora erano legati all'accensione del fuoco e non certo ai moderni mezzi di oggi...

La famiglia Garzia intanto cresce con due nuovi eredi: Oreste e Rodolfo, le esigenze aumentano e si avverte il bisogno di ingrandire l'azienda. Nei primi anni '30 la famiglia di Achille si trasferisce sulla Riviera di Ponente e iniziano i lavori per la costruzione del nuovo ristorante in quella che è tutt'oggi la sua ubicazione.

Negli stessi anni anche i fratelli di Achille aprono due nuovi Ristoranti: il "Garda" con Giovanni Garzia, e il "Caprera" con Renato ed Enrico Garzia. Non c'è dubbio che la storia della grande tradizione della gastronomia anziante sia in gran parte legata proprio alla famiglia Garzia.



1900 • Oreste e sua moglie Angelica
IV° Generazione



1920 • Achille e sua moglie Evangelista
V° Generazione



Intanto i lavori del nuovo locale proseguono nella zona allora considerata di periferia. Achille viene considerato un temerario, aprire una trattoria "laggiù", in realtà ha la lungimiranza giusta di quello che sarà lo sviluppo del lungomare e soprattutto dell'immenso valore storico-archeologico dell'area vicina ai ruderi della Villa Imperiale, o di Nerone, ai resti dell'antico porto e all'area delle cosiddette "Grotte".

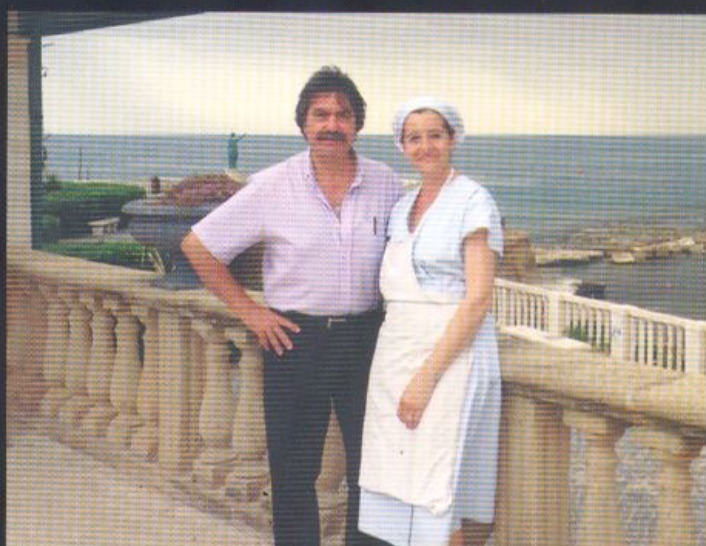
A ciò si aggiunga la bellezza naturale di quel tratto dove il sole va a nascondersi al tramonto... Con la II Guerra Mondiale i progetti subiscono un rallentamento e la famiglia Garzia con gran parte della popolazione anziate si rifugia a Roma, e solo dopo lo sbarco degli alleati il 22 gennaio 1944 fa ritorno nella propria cittadina. Il lavoro che li attende è duro e faticoso, ma il fervore e la voglia di ricominciare degli anziani e quindi anche dei Garzia è tanta e così, nel giro di poco tempo, grazie anche all'instancabile lavoro di Achille il ristorante Turcotto rifiorisce.



1960 • Evangelista con suo
figlio Oreste



1960 • Oreste con sua moglie Ermelinda
VI° Generazione



2008 • Enrico con sua moglie Patrizia
VII° Generazione

A metà degli anni '40 il primogenito Oreste inizia a lavorare affianco del padre Achille, fino alla sua prematura morte nel 1965. È quindi la moglie Ermelinda, con i suoi tre figli ancora piccoli: Achille, Enrico ed Evangelista, a prendere le redini dell'azienda con grande tenacia e capacità organizzative. Gestione che passerà nei primi anni Settanta nelle mani dell'allora giovanissimo Enrico Garzia insieme alla sorella Evangelista, settima generazione della famiglia. Oggi il ristorante Turcotto tiene alto il prestigio acquisito nel corso di quasi due secoli, grazie al lavoro di Enrico e della moglie Patrizia insieme alle figlie Ermelinda e Maria, continuando a essere un fiore all'occhiello della tradizione gastronomica anziate.

...oggi, Il Turcotto non solo vanta un altissimo prestigio nella tradizione gastronomica anziante ma ha guadagnato spazi nelle principali guide nazionali. La carta vincente? Il pesce fresco, senza dubbio, al quale vengono dedicate la cura e la creatività necessarie per un prodotto che deve essere sempre rispettato affinché restituisca a chi lo consuma le sue caratteristiche migliori. In estate si mangia su una bella terrazza panoramica dalla quale si possono godere splendidi tramonti e serate incantevoli, l'ambiente interno è completamente rinnovato, arredato con buon gusto e calore. Ai resti della villa imperiale e dell'antico porto si è aggiunta la statua di Nerone, che ha avuto i natali proprio ad Anzio. Da non sottovalutare i giardini pubblici dai quali si gode una vista che nei giorni più tersi consente di vedere il profilo delle isole pontiane. La professionalità del servizio è di notevole livello, divise classiche per il personale attento e cordiale, diretto con grande maestria da Ermelinda e Maria, figlie di Enrico, il quale con la moglie Patrizia è ormai un po' dietro le quinte ma continua a vigilare su questi due secoli di storia.



2013 • Maria, Patrizia, Enrico
Ermelinda

Il sorriso delle eredi di una tradizione che non ha eguali sul territorio è la prima garanzia in fatto di accoglienza. La capacità di proporre un menu che giorno per giorno è legato a ciò che il mare "porta" insieme a quanto è inserito in una vasta carta, l'offerta di vini legati al territorio e non solo, sono la dimostrazione dell'ulteriore crescita del locale.



Da non trascurare che tra i tavoli cominciano ad aggirarsi anche Enrico junior, Giulia e la piccola Lucrezia, se buon sangue non mente...