

ALLA CANESTRA DI AGLIONI DI CAPITIGNANO, DOVE I SAPORI AUTENTICI SONO POESIA A BRACCIO

2 Novembre 2019

di **Redazione**



CAPITIGNANO – Quando arrivi ad Aglioni, con una manciata di abitanti una delle più piccole frazioni di Capitignano (L'Aquila), hai l'impressione di aver raggiunto un borgo disabitato.

Ma nel cuore di questo minuscolo centro dell'Alta Valle dell'Aterno, porta nord occidentale del Parco nazionale del Gran Sasso al quale il terremoto del Centro Italia ha inferto solo l'ultimo di una serie di colpi che oramai da decenni lo hanno relegato nelle aree più marginali dell'Abruzzo interno, vive e sopravvive un agriturismo dal sapore antico e autentico.

È La Canestra, che **Giuseppe Commentucci** porta avanti dal 1996 assieme alla moglie **Bruna** e che oggi grazie al coraggio e all'impegno profusi dai figli **Noemi**, **Michele** ed **Erica** riesce a sopravvivere ai tempi moderni, proseguendo e mantenendo vivi valori, momenti, sensazioni e sapori di una volta.

“L'azienda è nata in un momento che per noi rappresentava un ritorno alla terra – racconta Giuseppe a *Virtù Quotidiane* –, recuperammo alcune strutture abbandonate dai nostri antenati, che poi il terremoto del 2009 ha messo fuori uso. L'edificio al centro del paese in cui apriamo il ristorante in passato aveva ospitato un'osteria dove mio nonno vendeva prodotti e li serviva cucinati praticamente in casa”.

L'agriturismo, da dieci anni costretto in una struttura ai margini del centro abitato di Aglioni circondata da un rigoglioso orto-giardino, conserva comunque le camere da letto che Giuseppe e la sua famiglia avevano ricavato da alcune stalle all'interno del paese, in una sorta di albergo diffuso ante litteram.

“Prima che decidemmo di recuperare la struttura in cui apriamo l'agriturismo, al centro del paese, gestivamo un albergo e ristorante nella vecchia stazione ferroviaria di Capitignano – ricorda Giuseppe –. Con l'apertura della Canestra abbiamo in qualche modo portato avanti la tradizione di mio nonno”.

La Canestra ha da sempre rappresentato anche un punto di riferimento culturale, organizzando serate con musicisti, poeti a braccio e artisti di ogni genere, salvaguardando e valorizzando la cultura contadina. E poi corsi per apprendere alcune delle lavorazioni gastronomiche e artigianali tipiche del territorio.

E nei piatti, si ritrovano i sapori d'un tempo: insaccati, affettati e formaggi di produzione propria o di aziende locali, pasta fatta in casa, essenze e aromi raccolti direttamente nel giardino, carni di allevatori della zona. Dolci rigorosamente fatti in casa e immancabili amari e liquori di montagna.

Insieme al ricco orto-giardino, La Canestra coltiva antiche varietà di legumi e alleva animali da cortile e pecore. “Se non sono nostri”, rivendica Giuseppe, “i prodotti che cuciniamo sono di allevatori che si trovano nel giro di quindici chilometri”.

Le presenze non mancano e Giuseppe è sorpreso soprattutto dall'arrivo di molti americani: “Non so come ma ne arrivano diversi. Forse perché sono molto tecnologici ma vedo che sono molto affascinati dalla nostra semplicità – afferma –, gli proponiamo escursioni a cavallo o con gli asini e attività di fattoria didattica”. (red.)

LE FOTO

