VirtùQuotidiane

LA CHURUATA, APRE ALL'AQUILA IL PRIMO RISTORANTE SUDAMERICANO DI ETNOGASTRONOMIA SENZA GLUTINE

18 Aprile 2018

di Daniela Braccani

L'AQUILA – Si chiama La Churuata il nuovo ristorante di cucina sudamericana inaugurato oggi a Sassa (L'Aquila) in via Bruno D'Inzillo, in prossimità del progetto C.a.s.e.. La titolare è **Amarilys Gamez** di nazionalità venezuelana, compagna del giornalista ed editore **Gianfranco Di Giacomantonio.**

Churuata è una parola indigena che significa casa madre, di tutti, il luogo di condivisione e aggregazione dove, un tempo, si ritrovavano le famiglie delle comunità indigene del sud

America.

Si tratta del primo ristorante di etnogastronomia senza glutine. Il grano non esisteva nei paesi sudamericani, in particolare quelli della fascia tropicale, Colombia, Venezuela, Messico e Perù, dove si utilizzava solo il grano di mais, l'oro giallo delle popolazioni latino americane.

"Il primo ristorante gluten free con una sola catena di lavorazione delle pietanze – spiega Amarilys a *Virtù Quotidiane* – Offriamo un menù con alcuni dei piatti più tradizionali e rappresentativi dei paesi sudamericani, dal Venezuela all'Argentina. Anche i dolci sono senza glutine. Organizzeremo anche serate a tema con menù e musica dedicati ad un singolo paese".

Nel menù, tra gli altri, la hallaca, una pietanza preparata con foglie di banana, farina di mais e carne di maiale. Un piatto di origine indigena della tradizione venezuelana che ha subito nella storia l'influenza della dominazione spagnola.

La comunità indigena usava cuocere il mais con carne, o pesce, nelle foglie di banane. Involtini che venivano legati con spaghi di palma Morice che "è come il maiale in Italia, una pianta di cui non si butta via nulla, utilizzata per la costruzione di canoe, in cucina, per realizzare oggetti di paglia dipinti con il colore dei semi".

E poi l'immancabile asado argentino, il manzo cotto alla brace con una tecnica particolare e ancora la bandea paisa un piatto unico colombiano tutto da assaporare.

Nel locale ampio e colorato sono esposti alcuni degli oggetti realizzati a mano con la palma Morice dalla comunità Warau di etnia indigena, ancora in vita nelle terre del Venezuela.

“Offriamo un tipo di gastronomia che rappresenta cinque paesi, Argentina, Brasile, Venezuela, Cuba, Perù e Colombia. Ogni paese è celebrato con un piatto sempre presente nel menù. Un modo per rinnovare la cultura sudamericana, la nostra passione per il cibo e per le nostre radici”, aggiunge Amarilys .

Anche il personale è tutto di nazionalità sudamericana e il ristorante, oltre a rappresentare un’assoluta novità nel panorama culinario aquilano, ha tutte le caratteristiche per diventare un punto di riferimento della comunità sudamericana in città che solo per i venezuelani conta oltre 400 famiglie.