

MONTORIO, L'ANTICA CUCINA TERAMANA RITROVATA ALL'HOME RESTAURANT DA SUSANNA

15 Giugno 2019



MONTORIO AL VOMANO - La cucina abruzzese, si sa, affonda le sue radici in provincia di Teramo, dove sono custodite alcune delle ricette più autentiche. Eppure piatti come il timballo o le scrippelle 'mbusse, fuori dai confini regionali, non hanno conosciuto la stessa fortuna delle lasagne romagnole o dei tortellini bolognesi.

Con questo cruccio **Davide Di Pietro**, 26 anni di Montorio al Vomano (Teramo), ha dato vita a un home restaurant dove assaporare i piatti tipici della tradizione gastronomica locale, preparati direttamente dalla mamma, **Susanna Valleriani**, sul cui impulso è nata l'attività che, in pochi mesi, ha attirato l'attenzione dei palati più esigenti e di turisti curiosi di

esperienze veraci.

“Il progetto è nato circa un anno fa - racconta Davide a *Virtù Quotidiane* - l'idea è venuta quasi in simbiosi a me e mia madre che è nata e cresciuta in campagna, una vita passata a occuparsi della casa e dei figli, lei mi parlò di questo home restaurant e io non sapevo nemmeno cosa fosse di preciso, ma subito mi è scattato qualcosa in testa visto che comunque ho sempre pensato ed ero consapevole del fatto che avevamo un 'tesoro' dentro casa che non era valorizzato”.

“Mia madre e mia nonna hanno sempre cucinato ricette tradizionali, con tutta la naturalezza del mondo e senza dover apprendere o studiarlo da qualche parte, siamo cresciuti a suon di timballi, mazzarelle, virtù e chi più ne ha più ne metta - dice orgoglioso Davide - , perché non condividere questo loro 'sapere' con altri, che magari non hanno mai avuto la fortuna di avere a disposizione prelibatezze del genere?”.

Così, a Montorio, è nato l'home restaurant Da Susanna che è presto entrato in un circuito grazie al quale riesce a ospitare anche stranieri che fanno tappa in altre regioni italiane. Indispensabile, per Davide e Susanna, che ha aderito a “Le Cesarine”, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia, la presenza di nonna **Amelia**, che a 90 anni è custode delle ricette autentiche.

“Abbiamo iniziato quasi per gioco invitando alcuni amici, la voce poi si è sparsa subito e abbiamo iniziato a organizzare eventi in prossimità delle festività e dei ponti”, racconta Davide, che dopo gli studi all'Università dell'Aquila ha iniziato a lavorare per la Gelateria Duomo per cui è attualmente responsabile della sede in piazza. “Col passare dei mesi riscontravamo un grosso interesse e soprattutto grande curiosità da parte di molti che tramite la pagina *Facebook*”.

“Il nostro obiettivo principale è quello di valorizzare una cucina, quella teramana, ricchissima di antiche ricette e tradizioni culinarie uniche al mondo - afferma - . Lo scopo è quello di far conoscere il più possibile questo tipo di cucina, abbiamo appena iniziato una collaborazione con un'associazione chiamata 'Le Cesarine' con sede a Bologna. Loro tramite il sito internet ricevono richieste da turisti, solitamente stranieri, e in base a dove questi si trovano, ci contattano e ci chiedono se siamo disponibili per ospitarli, oltre ad organizzare eventi, convention, show cooking, per promuovere al meglio la cucina locale regionale”.

“Puntiamo molto su questo 'canale' - spiega Davide - visto che ci dà la possibilità di stare a contatto con persone provenienti da contesti completamente diversi dal nostro, che rimangono impressionati anche da una semplice preparazione di pasta fatta in casa”.

Oggi si chiamerebbe turismo esperienziale: la logica dell'home restaurant è proprio quella di vivere un'esperienza in prima persona, non solo degustando prelibatezze locali con prodotti a chilometro zero, ma anche trascorrere una giornata di relax magari arricchita dalla possibilità di scoprire i segreti delle ricette.

E innescare relazioni e amicizie, come racconta Davide: "È successo ad esempio che gruppi diversi di persone siano tornati, prenotando però tutti insieme, dopo esser stati da noi ma con compagnie diverse".

"Questo è quello che ci gratifica e ci spinge ad andare avanti e migliorarci sempre di più - ammette il giovane - . A breve inizieremo una sorta di show cooking in cui verranno descritte e raccontate alcune ricette tipiche con la supervisione di mia madre e mia nonna".

