

PROFUMI DEL MEDITERRANEO TRA LIBRI E TEATRO AL RISTOBOOK ZAGARA DI CASTELLALTO

19 Febbraio 2019

di Eleonora Marchini



CASTELLALTO – Marcel Proust si ritrova trasportato in un lontano ricordo dopo aver assaggiato un piccolo pasticcino Madeleine tuffato in una tisana al tiglio. Viviana e Renato, partendo da un vecchio libro di ricette di famiglia, condividono i sapori e i profumi incontrati nella loro vita trasformandoli in ricette che hanno dentro il sole, le spezie e i colori della Grecia, del Medio Oriente, della Spagna e delle terre di Sicilia e Campania. Tutto questo, tra libri e teatro, succede nella piccola contrada Case Molino del borgo di Castellalto (Teramo) e

si chiama Zagara, Mediterranean Bistrot.

Il nome di questo piccolo ritrovo nel cuore della Val Vomano ne racchiude l'essenza stessa, nell'evocare l'odore dolciastro dei fiori d'arancio. L'idea di riportare tipicità gastronomiche di paesi che si affacciano sul Mediterraneo ha radici nella passione per il mondo greco, per il teatro e le lettere classiche trasmessa a **Viviana Casadio** da sua madre, insegnante di latino e greco.



“Ho iniziato a recitare da piccolissima – racconta a *Virtù Quotidiane* Viviana che prepara i piatti della tradizione ellenica e campana, insieme al marito **Renato Piscella**, titolare del bistrot, che invece è specializzato nella cucina orientale – la mia prima parte è stata quella della figlia di Alceste, nella rappresentazione dell'antica tragedia greca di Euripide, anche se era una parte muta. Ma ha seminato in me l'amore per il teatro e nel 2003 ho fondato con mia sorella una compagnia teatrale, Gli Sbandati, grazie alla quale ho conosciuto l'uomo che è poi diventato mio marito”, continua sorridendo.

La creatività spesso trova nuove strade per esprimersi e fluire, così, quando si è presentata l'occasione di dare nuova vita al ristorante di cucina araba di un loro amico comune, che per gioco forza doveva rientrare in Israele, suo paese di origine “abbiamo ascoltato il desiderio di sperimentare cose diverse dal solito e affiancato la cucina al teatro e alla recitazione che restano comunque il nostro primo lavoro”.

Si possono leggere e prendere in prestito gratuitamente i libri contenuti negli scaffali artigianali appesi al muro, in questo vero e proprio RistoBook, come amano definirlo i due titolari, in un connubio perfetto tra nutrimento per il corpo e per la mente. Magari mentre si assaggiano le polpette di pane al pomodoro, specialità napoletana o un piatto di Shawarma, ricetta araba a base di carne di pollo, salse orientali e pita o ancora una curiosa preparazione greca a base di melanzane, pomodoro, cipolla e aromi dal nome che proviene da una specie di leggenda: sono le Melitzanes Iman bayildi, letteralmente “melanzane del prete svenuto”.



La storia vuole che questo piatto venisse portato a un Imam che, assaggiandolo, lo trovò talmente buono da svenire.

“Forti di un vecchio libro di ricette abbiamo affrontato un viaggio alla ricerca di sapori simili a

quelli che ci hanno coccolato nella nostra infanzia – continua Viviana – una miscellanea di ricette del mediterraneo, con prodotti, salse e spezie originali che ci arrivano direttamente dalla Grecia o da Israele. Con una particolare attenzione anche ai gusti diversi: per molte delle nostre proposte abbiamo anche la versione vegetariana e vegana”.

Falafel, Gyros Pita, Cous cous per scivolare via via nella dolcezza di mele, granella di mandorle e miele di un tortino arabo detto Bloz o nella Baklava, la pasta fillo alla greca condita con sciroppo di zucchero e noci: un mix di ricette a raccontare di culture diverse ma tutte ugualmente particolari e ricche di storia, in segno di una integrazione perfetta che comincia a tavola nella convivialità di cibo preparato con amore.

In tutte le salse, rigorosamente mediterranee.